AVVISO DI RETTIFICA

L.R. 14 del 04/08/2011 “Disposizioni urgenti in materia di finanza regionale”
Pubblicata sul B.U.R.C. n. 52 del 04/08/2011.

Per mero errore materiale dovuto alla lettura ottica del testo da parte del sistema informatico, l’art. 1, comma 21, recante:

21. All'articolo 1, **comma 1**, della legge regionale 20 dicembre 2004, n. 13 (Promozione e valorizzazione delle università della Campania), dopo la lettera l) è aggiunta la seguente:
"m) sostiene il rientro di giovani studiosi stranieri e italiani impegnati all'estero, finalizzato allo svolgimento di attività didattica e di ricerca nelle università campane."

e l’art. 1, comma 22, recante:

22. L'articolo 10 della legge regionale 13/2004 è sostituito dal seguente:
"1. All'onere derivante dalla attuazione della presente legge si provvede con le leggi annuali di bilancio.
2. Per l'esercizio finanziario 2011 sono stanziati euro 500.000,00 sulla UPB 6.23.54, di pertinenza della ricerca scientifica, per la realizzazione delle finalità di cui alla lettera m) dell'articolo 1, **comma 1**."

sono da intendersi così correttamente formulati, come dal testo approvato dal Consiglio Regionale della Campania:

21. All'articolo 1, **comma 2**, della legge regionale 20 dicembre 2004, n. 13 (Promozione e valorizzazione delle università della Campania), dopo la lettera l) è aggiunta la seguente:
"m) sostiene il rientro di giovani studiosi stranieri e italiani impegnati all'estero, finalizzato allo svolgimento di attività didattica e di ricerca nelle università campane.".

22. L'articolo 10 della legge regionale 13/2004 è sostituito dal seguente:
"1. All'onere derivante dalla attuazione della presente legge si provvede con le leggi annuali di bilancio.
2. Per l'esercizio finanziario 2011 sono stanziati euro 500.000,00 sulla UPB 6.23.54, di pertinenza della ricerca scientifica, per la realizzazione delle finalità di cui alla lettera m) dell'articolo 1, **comma 2**.".

TR

Il Coordinatore
Dott. Mauro Ferrara

Delibera della Giunta Regionale n. 424 del 04/08/2011

A.G.C.1 Gabinetto Presidente Giunta Regionale

Settore 14 Controllo e Vigilanza sulle Partecipazioni Societarie Regionali

Oggetto dell'Atto:

EAV RICAPITALIZZAZIONE . DETERMINAZIONI

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO che
a) con delibera n. 371 del 19.7.2011 la Giunta regionale ha approvato un disegno di legge contenente disposizioni urgenti in materia di finanza regionale e variazione al bilancio di previsione 2011 in cui si da conto che occorre procedere alla ricapitalizzazione dell'Ente Autonomo Volturno srl (EAV di seguito) di cui la Regione è socio unico, nonché all'incremento dei fondi di riserva per le spese obbligatorie che, allo stato, risultano carenti di risorse, al fine di assicurare la necessaria copertura ad eventuali spese che potrebbero manifestarsi nel corso dell'esercizio;
b) la relazione allegata al disegno di legge di cui alla citata delibera - alla luce di quanto emerso nell'assemblea dell'EAV dell'8.7.2011 relativamente al ripianamento delle perdite della società e alla realizzazione di interventi urgenti a supporto dell'operatività - esplicita la necessità di avviare un programma di azioni per il quale risulta indifferibile un primo intervento di ricapitalizzazione della società per un importo di 37.000.000 euro tenuto anche conto dell'esigenza di continuare ad offrire ai cittadini il servizio di trasporto su ferro e di migliorarlo notevolmente rispetto allo stato attuale, dovuto principalmente al mancato pagamento dei creditori;
c) la legge n. 14 del 4.8.2011 approvata dal Consiglio regionale e in corso di pubblicazione sul BURC, ai commi 10 e 11 dell'articolo 1 iscrive in termini di competenza nel bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2011 e riassegna le somme di 20.000.000 euro e 17.000.000 euro, autorizzandone la spesa a valere sulla UPB 1.57.101, per la ricapitalizzazione dell'EAV;
d) nella odierna seduta di Giunta è stata approvata la modifica del bilancio gestionale che istituisce un apposito capitolo sulla UPB 1.57.101 attribuito per competenza all'AGC 14;

CONSIDERATO che
a) l'EAV assicura la copertura di servizi minimi essenziali di trasporto pubblico locale su ferro;
b) lo stato di difficoltà dell'EAV rappresentato negli atti di cui alla citata delibera n. 371 del 19.7.2011, generato dalle società sue partecipate che esercitano il trasporto pubblico locale su ferro, richiede interventi urgenti a supporto della operatività e della continuità aziendale;
c) risulta indispensabile procedere alla ricapitalizzazione dell'EAV per il risanamento delle aziende che devono assicurare il servizio di trasporto su ferro;

RITENUTO che
a) risulta urgente e indifferibile procedere a un intervento di ricapitalizzazione dell'EAV nella misura di 37.000.000 euro;
b) la ricapitalizzazione avviene in relazione all'adozione di un Piano industriale da parte dell'EAV volto a perseguire la sostenibilità dell'attività di servizio di trasporto locale su ferro, svolta dalle società controllate dall'EAV;
c) l'EAV deve adottare interventi finalizzati all'efficienza e alla riduzione dei costi dell'intera gestione aziendale prevedendo, in particolare: a) la suddivisione del trasporto su ferro in due sole società, una responsabile dell´esercizio ed una responsabile delle infrastrutture e del materiale rotabile; b) la rimodulazione dei programmi di esercizio; c) l'efficientamento delle relative risorse umane;

Visto
la delibera di giunta n. 371 del 19.7.2011;
l'art. 106 del Trattato di Lisbona (ex art. 86 del TCE)
la legge n. 14 del 4.8.2011 approvata dal Consiglio regionale e in corso di pubblicazione sul BURC;
la variazione del bilancio gestionale approvata nella seduta odierna della Giunta regionale;

PROPONE, e la Giunta, in conformità, a voti unanimi

DELIBERA

per le motivazioni svolte in premessa, che si intendono qui di seguito integralmente riportate riportate, di:

1. procedere a un intervento di ricapitalizzazione dell'EAV per il risanamento delle aziende che devono assicurare il servizio di trasporto su ferro, nella misura di 37.000.000 euro a valere su apposito capitolo UPB 1.57.101 attribuito per competenza all'AGC 14;
2. stabilire che la ricapitalizzazione avviene in relazione all'adozione di un Piano industriale da parte dell'EAV volto a perseguire la sostenibilità dell'attività di servizio di trasporto locale su ferro, svolta dalle società controllate dall'EAV;
3. vincolare l'EAV alla realizzazione di interventi finalizzati all'efficienza e alla riduzione dei costi dell'intera gestione aziendale prevedendo, in particolare: a) la suddivisione del trasporto su ferro in due sole società, una responsabile dell'esercizio ed una responsabile delle infrastrutture e del materiale rotabile; b) la rimodulazione dei relativi programmi di esercizio; c) l'efficientamento delle relative risorse umane;
4. demandare all'AGC 14 d'intesa con l'AGC 01 l'adozione dei provvedimenti conseguenti;
5. inviare la presente delibera, per quanto di rispettiva competenza, all'AGC 01, all'AGC 08, all'AGC 14 e al Settore Stampa, Documentazione e Informazione per la pubblicazione sul BURC.

Delibera della Giunta Regionale n. 376 del 04/08/2011

A.G.C.1 Gabinetto Presidente Giunta Regionale

Settore 13 Scuola Regionale di Polizia Locale - Benevento

Oggetto dell'Atto:

SCUOLA REGIONALE DI POLIZIA LOCALE: APPROVAZIONE PIANO ECONOMICO-OPERATIVO GESTIONALE ANNO FINANZIARIO 2011

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO:

a. che la Legge Regionale n. 12 del 13 giugno 2003 avente ad oggetto: "Norme in materia di Polizia Amministrativa Regionale e Locale e Politiche di Sicurezza", al Capo II (Formazione professionale e Scuola Regionale) - art. 8, reca, tra l'altro, disposizioni in merito alla formazione degli addetti alla Polizia Locale;
b. che la succitata Legge Regionale n. 12/03 all'art. 8 – comma 5 – lettera b) dispone che al funzionamento della Scuola Regionale di Polizia Locale si provvede con un finanziamento annuale la cui entità è determinata con legge di Bilancio;
c. che con le L.L. R.R. 4 e 5 del 15 marzo 2011 sono stati approvati rispettivamente la Legge Finanziaria Regionale ed il Bilancio di Previsione della Regione Campania per l'esercizio finanziario 2011;
d. che con la D.G.R.C. n° 157 del 18/4/2011 è stato approvato il Bilancio Gestionale 2011 ai sensi dell'art. 21 della L. R. n. 7 del 30 aprile 2002;
e. che con le citate deliberazioni è stato iscritto il capitolo 308, denominato "Spese per la Scuola Regionale di Polizia Locale", il cui stanziamento di competenza ammonta ad euro ottocentomila/00 - € 800.000,00, e sono stati riportati i relativi residui 2009 e 2010 nell'ambito dell'U.P.B. 6.23.222;
f. che si rende necessario approvare un Piano Operativo- Economico di Gestione per l'esercizio finanziario 2011 quale strumento per la gestione del finanziamento relativo alla programmazione didattica anno 2011;
g. che con deliberazione di Giunta Regionale n.333 del 01/07/2011 "sono stati integrati gli allegati di bilancio 2011 con l'elenco dei capitoli, la cui copertura finanziaria è assicurata da quota parte dell'avanzo di Amministrazione presunto al 31/12/2010";
h. che l'allegato "C" della predetta DGR 333/2011 riporta per il capitolo 308 la quota di €.198,717,53 finanziata con l'avanzo di amministrazione al 31/12/2010;
i. che le Linee Operative, che disciplinano le modalità di realizzazione degli interventi didattici, sono state approvate con deliberazione n. 1084 del 27/06/2008;
j. che l'offerta formativa della Scuola è stata approvata con D.G.R. n. 682 del 24 aprile 2007.

CONSIDERATO:

a. che la formazione della Polizia Locale è uno degli elementi fondanti per concretizzare la promozione di un sistema di Sicurezza;
b. che occorre consentire la massima fruibilità dell'azione didattica a quanti, appartenenti alla Polizia Locale, operano sull'intero territorio regionale anche mediante la realizzazione di attività corsuali, organizzate e gestite dalla Scuola, presso idonee strutture regionali, provinciali e comunali ovvero mediante lo strumento della Formazione a Distanza;
c. che la Scuola ha registrato una consistente domanda formativa da parte di Enti ed operatori di Polizia locale provenienti da altre Regioni d'Italia che non dispongono di una struttura di formazione dedicata;
d. che la Scuola ha le potenzialità organizzative per realizzare interventi qualificati di formazione anche per conto di Amministrazioni di altre Regioni;

e. che, nelle more dell'approvazione del Regolamento di cui all'art. 8 comma 4 della L.R.12/2003 ed al fine di realizzare tale attività formativa, si rende necessario quantificare le tariffe da applicare sulla base dei costi sostenuti dall'Amministrazione regionale come riportati nell'allegato (sub B);
f. che la realizzazione delle attività previste nel Piano dell'Offerta Formativa della Scuola Regionale di Polizia Locale non possa prescindere dalla predisposizione di un Piano Operativo- Economico di Gestione, che definisce gli obiettivi ed i progetti prioritari che l'Amministrazione intende perseguire sulla base degli indirizzi contenuti nel Bilancio di gestione;
g. che ai sensi della predetta L.R.12/2003 la Scuola, al fine di avvalersi di specifiche professionalità occorrenti all'espletamento dell'attività formativa, può fare ricorso a docenti esterni;
h. che per l'eterogeneità delle materie trattate (Sicurezza stradale, Codice della Strada, Tecniche operative per il controllo del Territorio, Lingue straniere, Diritto ambientale, Attività commerciali, Sicurezza Urbana, Informatica, Polizia giudiziaria, Legislazione edilizia, Immigrazione, ecc.) può essere necessario far ricorso a professionalità esterne che, per le loro competenze didattiche/professionali, risultano più idonee alla riuscita dell'intervento formativo;
i. che è necessario provvedere al rinnovo dell'Albo dei Docenti, approvato con decreto dirigenziale n. 207 del 12/12/2008 e prorogato con decreto n.169 del 2/12/2009 al 31/12/2011;
j. che è opportuno dare mandato al dirigente del Settore per l'approvazione del nuovo Albo dei docenti per il triennio 2012-2014 a seguito di avviso pubblico sul BURC e sul sito della Scuola e garantendo la massima diffusione al personale interno attraverso la trasmissione dello stesso alle Aree;
k. che lo svolgimento delle funzioni istituzionali della Scuola necessita, per la complessità in esse insita, di speditezza nei procedimenti amministrativi e contabili rispetto alla gestione del finanziamento annuale;
l. che tale finanziamento annuale di cui all'art. 8 della L.R. n. 12/2003, sia disposto con ordinativo di accredito presso l'Istituto bancario San Paolo – Banco di Napoli, filiale di Benevento, al quale è affidato il servizio di tesoreria della Regione Campania, ai sensi dell'art.37 della L.R.7/2002;
m. che per la realizzazione dell'attività didattica la Scuola Regionale di Polizia Locale si avvale oltre che della sua sede principale sita in Benevento, alla Piazza Gramazio n. 4, delle sedi didattiche di Napoli-Ponticelli e di Sapri (SA), messe a disposizione dai rispettivi Comuni in forma di comodato d'uso gratuito.

RITENUTO:

a. di dover consentire la massima fruibilità della formazione a quanti, appartenenti alla Polizia Locale, operano sull'intero territorio anche mediante la realizzazione di attività corsuali, organizzate e gestite dalla Scuola, presso idonee strutture regionali, provinciali e comunali ovvero mediante lo strumento della Formazione a Distanza;
b. di dover approvare ed adottare il Piano Operativo- Economico di Gestione riportato nell'Allegato "A", parte integrante e sostanziale della presente Deliberazione, quale strumento di gestione dell'attività formativa nelle more dell'approvazione del Regolamento di cui all'art.16 della L.R.12/2003 che sarà la base per l'elaborazione del nuovo Piano dell'Offerta Formativa;
c. di dover stabilire che ai sensi della DGR n. 333/2011 le quote di spesa indicate nella colonna (d) dell'allegato "A" sono prontamente attivabili mentre la differenza (colonna c-d) potrà essere attivata ad approvazione del Rendiconto generale 2010;
d. di dover disporre che il finanziamento annuale della Scuola Regionale di cui all'art. 8 della L.R. n. 12/2003, sia erogato con ordinativo di accredito presso l'Istituto bancario San Paolo – Banco di Napoli, filiale di Benevento, al quale è affidato il Servizio di Tesoreria della Regione Campania e gestito dal Delegato alla spesa designato nella persona del Dirigente del Settore pro-tempore;
e. di dover confermare le linee operative approvate con deliberazione n. 1084 del 27/06/2008;

VISTI:

a. la Legge Regionale n° 7/2002;
b. la Legge Regionale n° 12/2003;
c. il Decreto Legislativo n. 165/2001 e succ. mod. e int.;
d. le L.L. R.R. 4 e 5 del 15 marzo 2011
e. la Deliberazione di Giunta Regionale n.299 del 20/02/04;
f. la Deliberazione di Giunta Regionale n. 157 del 18/4/2011;
g. la Deliberazione di Giunta Regionale n. 682 del 24 Aprile 2007;

Propone e la Giunta, in conformità, a voto unanime

DELIBERA

Per i motivi di cui in premessa e che qui si intendono integralmente riportati:

1. di consentire la massima fruibilità della formazione a quanti, appartenenti alla Polizia Locale, operano sull'intero territorio anche mediante la realizzazione di attività corsuali, organizzate e gestite dalla Scuola, presso idonee strutture regionali, provinciali e comunali ovvero mediante lo strumento della Formazione a Distanza;
2. di approvare ed adottare il Piano Operativo- Economico di Gestione riportato nell'Allegato "A", parte integrante e sostanziale della presente Deliberazione, quale strumento idoneo all'attuazione del Piano dell'Offerta Formativa approvata con deliberazione di G.R. n. 682 del 24 Aprile 2007;
3. di dover stabilire che ai sensi della DGR n. 333/2011 le quote di spesa indicate nella colonna (d) dell'allegato "A" sono prontamente attivabili mentre la differenza (colonna c-d) potrà essere attivata ad approvazione del Rendiconto generale 2010;
4. di determinare le tariffe da applicare per le attività formative destinate alle Amministrazioni delle altre Regioni come riportate nell'allegato "B", che forma parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, ed in particolare stabilire le seguenti tariffe I.V.A. esclusa:
   - **€.1,723,18** a persona per il corso di Formazione di ore 240 complessive;
   - **€. 414,94** a persona per il corso di Specializzazione di ore 30 complessive;
   - **€.10,55** all'ora a persona per tipologie di corso differenti dalle precedenti, organizzate anche in rispondenza alle specifiche esigenze dell'Ente committente. Di stabilire in quest'ultimo caso una riduzione percentuale della tariffa pari al 20% qualora il percorso formativo si concluda senza esame finale, un incremento percentuale della tariffa pari al 40% qualora per l'attività formativa sia prevista la co-docenza;
5. di stabilire che i predetti introiti saranno incassati sul capitolo Entrata 2870 – U.P.B.11.81.80;
6. di fissare il limite massimo di spesa per docenze esterne in €.450.000,00 salvo quanto stabilito dalla DGR 333/2011;
7. di dare atto che il finanziamento annuale della Scuola Regionale, di cui all'art. 8 della L.R. n. 12/2003 e come previsto nel Bilancio gestionale per l'anno 2011, sia erogato con ordinativo di accredito presso l'Istituto bancario San Paolo – Banco di Napoli, filiale di Benevento, al quale è affidato il Servizio di Tesoreria della Regione Campania e gestito dal Delegato alla spesa designato nella persona del Dirigente del Settore pro-tempore;

8. di dare mandato al dirigente del Settore per l'approvazione del nuovo Albo dei docenti per il triennio 2012-2014 a seguito di avviso pubblico sul BURC e sul sito della Scuola e garantendo la massima diffusione al personale interno attraverso la trasmissione dello stesso alle Aree;
9. di inviare per competenza il presente deliberato:
   - all'A.G.C 01 – Gabinetto del Presidente della Giunta Regionale;
   - all'A.G.C. 08 – Bilancio Ragioneria e Tributi
   - al Settore Scuola Regionale di Polizia Locale;
   - al Settore Demanio e Patrimonio;
   - al Settore Provveditorato e Economato;
   - al Settore Stampa, Documentazione ed Informazione e Bollettino Ufficiale, per la pubblicazione.

Allegato A

Piano Operativo-Economico di Gestione

Anno 2011

Struttura

La Scuola Regionale di Polizia Locale ha la sua sede a Benevento in Piazza Ernesto Gramazio, Via Santa Colomba. Tale sede è dotata di n. 1 aula didattica, un'aula informatica e di una sala riunione oltre uffici e altri locali necessari all'attività.

Inoltre la Scuola dispone di due sedi operative esterne:

1) a Napoli -Ponticelli in locali appartenenti al patrimonio del Comune di Napoli messi a disposizione della struttura previo protocollo d'intesa tra detto Ente e la Regione;

2) a Sapri presso i locali della biblioteca Comunale dati in comodato d'uso dall'Ente che con deliberazione di Giunta Comunale n. 20 del 18 gennaio 2007 ne ha previsto il rinnovo.

Aspetti finanziari

Ai sensi della L.R. 12 del 13 giugno 2003, art. 8 comma 5 – lettera b): " *al funzionamento della scuola si provvede attraverso un finanziamento annuale la cui entità e determinata con legge di bilancio"* .

Con le Leggi Regionali 4 e 5 del 15 marzo 2011 sono state approvate rispettivamente la Legge Finanziaria Regionale ed il Bilancio di Previsione della Regione Campania per l'esercizio finanziario 2011 e con D.G.R.C. N° 157 del 18/4/2011 è stato approvato il Bilancio Gestionale 2011 che ha previsto all'U.P.B. 6.23.222 - capitolo 308 – *Spese per la Scuola Regionale di polizia Locale*- uno stanziamento di €.800.000,00 che il Settore gestirà ai sensi dell'art. 37 della L.R. 7/2002.

Al fine di delineare tramite, un'analisi quantitativa di tipo economico-finanziario, l'attività di progettazione e di gestione che il Settore Scuola intende realizzare, viene qui di seguito presentato il PEG : Piano Economico-operativo di Gestione.

Il Piano Economico di Gestione è composto da articoli; ogni articolo sintetizza la tipologia di spesa che si andrà realizzare.

fonte: http://burc.regione.campania.it

PEG 2011

Colonna A	Colonna B	Colonna C	Colonna D
ART.	**DESCRIZIONE**	**IMPORTO**	**Importo ridotto, ai sensi della D.G.R n. 333 del 01/07/2011, fino ad approvazione del Rendiconto annualità 2010**
ART. 1	**A) Spese per attività di formazione, aggiornamento, specializzazione e sperimentazione- Legge 12/2003-**	€ 440.000,00	380.000,00
	B) Spese per attività di formazione destinata ad Enti di altre Regioni	€ 10.000,00	€ 10.000,00
ART. 2	**Spese per l'Attività di monitoraggio e controllo**	€ 50.000,00	€ 10.000,00
ART. 3	**Spese per acquisto di beni**	€ 100.000,00	€ 80.000,00
ART. 4	**Spese per Servizi**	€ 100.000,00	€ 100.000,00
ART. 6	**Spese per l'attività di comunicazione e sensibilizzazione**	€ 25.000,00	€ 10.000,00
ART. 7	**Oneri straordinari di gestione**	€ 10.000,00	€ 1.282,47
ART. 8	**Acquisto beni durevoli**	€ 65.000,00	€ 10.000,00
	TOTALE	**€ 800.000,00**	**€ 601.282,47**

Art.1. ***Spese per la realizzazione dell'attività didattica : attività di formazione, aggiornamento, specializzazione e sperimentazione .*** ***€ 450.000,00***

Comprende tutte le attività finalizzate alla formazione, aggiornamento, specializzazione e sperimentazione degli appartenenti alle strutture della polizia locale secondo i percorsi formativi previsti.

Lo svolgimento dell'attività formativa avrà una connotazione teorica e pratica (laboratori e stage**)**e verrà realizzata dai docenti selezionati fra gli iscritti all'Albo dei Docenti così come disciplinato dal

fonte: http://burc.regione.campania.it

D.D. 207 del 12/12/2008 così come prorogato con D.D. 169 del 02/12/2009, facendo *ricorso a convenzioni con esperti esterni* così come previsto dall'art. 8 comma 3 della Legge 12/2003.
La Scuola, pertanto, provvederà a stipulare con i docenti interessati rapporti di prestazione d'opera intellettuale rientranti nella categoria fiscale delle prestazioni di tipo occasionale. Rientrano in tale categoria le spese per il funzionamento degli organi collegiali che intervengono nell'organizzazione e realizzazione degli interventi formativi.
In riferimento all'attività di Sperimentazione rappresentano obiettivi del Settore lo sviluppo e l'implementazione del sistema di formazione continua, ne consegue che l'attività istituzionale della scuola richiederà un'intensa attività di ricerca indirizzata a: nuovi modelli formativi e profili professionali nonché all'analisi delle conoscenze e delle competenze che occorre sviluppare per le polizia locali.
Inoltre, particolare impegno sarà posto alla ricerca e sperimentazione, sia a livello regionale che internazionale attraverso la partecipazione a programmi europei nonché alle azioni di sensibilizzazione, di orientamento e di scambi culturali, nonché azione di formazione integrata tra le varie forze di polizia dello Stato e con operatori sociali e della sicurezza.
Per le attività di sperimentazione ed altre attività innovative potranno essere predisposti contratti formali o convenzioni privilegiando le istituzioni pubbliche quali università ed istituti specializzati.
Per le attività formative destinate a dipendenti di amministrazioni di altre Regioni, sarà previsto l'introito delle tariffe determinate a copertura dei costi sul capitolo del Bilancio Gestionale 2870 U.P.B. 11.8180.

Art. 2 Spese per l'Attività di monitoraggio e controllo dell'attività esterna - rimborso spese di trasferta al personale per attività didattica- € 50.000,00

L'attività fuori sede comporta la necessità di spese di spostamento del personale impegnato nelle attività di monitoraggio, verifica, controllo e partecipazione ad organi collegiali. Pertanto, al personale del Settore verrà riconosciuto il rimborso delle spese di viaggio documentate, ove autorizzate.

Art. 3: Spese per acquisto di beni- € 100.000,00

L'attività didattica necessita di strumenti e materiali quali libri di testo, dispense, attrezzature didattiche ed informatiche. Inoltre la scuola intende dotarsi, oltre ai tradizionali sussidi didattici, anche di sussidi personalizzati, per cui sarà incentivato l'apporto operativo dei docenti nella preparazione di appositi ausili cartacei, informatici e audiovisivi.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Il Settore Scuola provvederà ad effettuare tali acquisti attraverso le procedure previste dal Testo Unico dei Contratti della PP.AA. approvato con D.Lgs.163/2006, in particolar modo ai sensi dell'art. 125, e successive i. e m.

Art. 4 : Spese per servizi - € 100.000,00

Presso le sedi decentrate (Napoli-Ponticelli e Sapri) la Scuola provvede a far fronte alle spese afferenti le utenze telefoniche, le spese energetiche, la pulizia e la piccola manutenzione di tali locali. Inoltre sono a carico di tale voce le utenze telefoniche della sede istituzionale di Benevento.
La Scuola, mediante la previsione di tale voce garantisce la copertura di tutte le altre spese di gestione della struttura.

Art. 6 : Spese per l'attività di comunicazione e sensibilizzazione - € 25.000,00

La Scuola Regionale di Polizia Locale , nell'ambito della normativa vigente, intende attivare e sviluppare ogni utile iniziativa per migliorar le conoscenze e la professionalità anche attraverso azioni di sensibilizzazione, di orientamento e di scambi culturali .
Una attenta e mirata attività di comunicazione sarà indispensabile per favorire l'attività della Scuola a promuovere un adeguato Sistema di Sicurezza. Rientrano in tale voce tutte le spese afferenti la partecipazione a:

- seminari, convegni conferenze sui temi della Sicurezza Urbana e Territoriale e sulle competenze delle polizie locali;
- manifestazioni fieristiche al fine di promuovere l'attività della Scuola sull'intero territorio regionale;
- organizzazione e/o realizzazione di prodotti cartacei, informatici, audiovisivi e gadgets.

Particolare rilievo assume l'organizzazione della Festa del Santo Patrono della Polizia Locale che è divenuta, negli anni, un momento di grande aggregazione tra tutti gli appartenenti ai Corpi delle Polizie Locali.

Art. 7 : Oneri straordinari di gestione- € 10.000,00

Rientrano in questa categoria tutte le spese afferenti ad eventi straordinari e imprevedibili come multe, sanzioni varie ed altri oneri di gestioni diversi dalle spese previste precedentemente.

Art.8: Acquisto beni durevoli- € 65.000,00

La Scuola ha necessità di dotarsi dei beni durevoli da destinare all'attività formativa. Il Settore

fonte: http://burc.regione.campania.it

Scuola provvederà ad effettuare tali acquisti attraverso le procedure previste dal Testo Unico dei Contratti della PP.AA. approvato con D.Lgs.163/2006, in particolar modo ai sensi dell'art. 125, e successive i. e m.
In ogni caso il Settore adotterà la procedura di inventariazione prevista dalle disposizioni regionali vigenti.

In mancanza di fondi di un articolo ed in caso di necessità possono essere impegnate ed utilizzati i fondi previsti per altre voci di spesa in relazione alla relativa disponibilità.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Prospetto Costi dei Corsi della Scuola di Polizia Locale - A.G.C. 01 Settore 13

	FORMAZIONE			SPECIALIZZAZIONE		
	quantità	importo	totale	quantità	importo	totale
Compenso Docenti	240	60,00	14.400,00	30	60,00	1.800,00
Compenso Direttore Corso	49	30,00	1.470,00	7	30,00	210,00
Compenso Collegio Docenti	16	60,00	960,00	2	60,00	120,00
Compenso Collegio Direttore Corso	1	30,00	30,00	1	30,00	30,00
Compenso membri Commissione Esami	5	185,00	925,00	3	185,00	555,00
			17.785,00			2.715,00
Oneri riflessi (I.R.A.P. 8,50%)			1.511,73			230,78
subtotale:			**19.296,73**			**2.945,78**
Personale interno Dirigente	2	629,35	1.258,70	1	629,35	629,35
Personale interno catg. D	7	216,83	1.517,81	3	216,83	650,49
Personale interno catg. C	7	134,51	941,57	3	134,51	403,53
Personale interno catg. B	5	115,37	576,85	2	115,37	230,74
subtotale:			**4.294,93**			**1.914,11**
Missioni membri interni del Collegio e della Commissione Esami	4	300	**1.200,00**	4	300	**1.200,00**
Poligono di tiro	18	88,38	**1.590,84**			
Libri di testo	18	100	**1.800,00**	18	40	**720,00**
Materiale didattico			**15,00**			**10,00**
Totale:			**28.197,50**			**6.789,89**
Spese generali (10%):			**2.819,75**			**678,99**
(registri, spese telefoniche, spese di comunicazione, ecc.)						
	Totale Corso		**31.017,24**	**Totale Corso**		**7.468,87**
	ore corso	240		ore corso	30	
	numero partecipanti	18		numero partecipanti	18	
	totale ore	4.320		totale ore	540	
Costo medio orario ponderato:Euro 10,55	costo orario	**7,18**		costo orario	**13,83**	
	costo a partecipante	**1.723,18**		costo a partecipante	**414,94**	
	n. corsi di formazione del 2010	**5**		n. corsi di specializzazione del 2010	**41**	

L.V.

fonte: http://burc.regione.campania.it

fonte: http://burc.regione.campania.it

Delibera della Giunta Regionale n. 384 del 04/08/2011

A.G.C.1 Gabinetto Presidente Giunta Regionale

Settore 1 Affari generali della Presidenza e collegamenti con gli Assessori

Oggetto dell'Atto:

A.G.C. 01 GABINETTO PRESIDENTE GIUNTA REGIONALE. ACQUISIZIONE RISORSE AL BILANCIO DI PREVISIONE 2011 AI SENSI DELL'ART. 29, COMMA 4, LETTERA A) DELLA L.R. 30/04/2002, N. 7

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO:

- che il Consiglio Regionale ha approvato le Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale della Regione Campania (legge finanziaria 2011) con la L.R. n. 4 del 15 marzo 2011 ed il Bilancio di previsione della Regione Campania per l'anno finanziario 2011 ed il Bilancio pluriennale per il triennio 2011 – 2013 con la legge regionale n. 5 del 15 marzo 2011;

- che la Giunta Regionale con delibera n. 157 del 18 aprile 2011 ha approvato il Bilancio Gestionale 2011, ai sensi dell' art. 21 della L.R. 30 aprile 2002 n. 7 "Ordinamento contabile della Regione Campania art. 34, comma 1, D. Lgl. 28 marzo n. 76";

CONSIDERATO:

- che presso la Regione Campania opera il Nucleo Regionale Conti Pubblici Territoriali (N.R.C.P.T).

- che, la Giunta Regionale con delibera n. 223 del 25 maggio 2011 ha trasferito la titolarità gestionale dei capitoli afferenti l'attività del Nucleo regionale Conti Pubblici Territoriali che, nel bilancio 2011, sono assegnati all'A.G.C. 22 - Ufficio di Piano all' A.G.C. 01 Gabinetto del Presidente Giunta Regionale Settore 01 – Settore Affari generali della Presidenza e Collegamenti con gli Assessori.

- che l'attività del N.R.C.P.T. è finalizzata a fornire al Nucleo Centrale dei Conti Pubblici Territoriali (N.C.C.P.T.) presso il Dipartimento per le Politiche di Sviluppo e di Coesione del Ministero dello Sviluppo Economico il rilevamento e l'elaborazione dei conti consolidati, dell'entrata e della spesa, del settore pubblico allargato regionale ed è finanziata dagli interventi del CIPE.

- che la delibera CIPE n. 19 del 21.02.2008 (G.U. n. 217 del 10 settembre 2008) ripartisce un fondo di premialità tra le regioni e le province autonome in analogia con quanto già deliberato in occasione del precedente riparto di cui alla delibera CIPE n. 1/2006 per cui sono state assegnate alla Regione Campania ulteriori risorse pari ad euro 3.159.000,00 per il periodo 2009 – 2015 al fine di rafforzare l'assetto funzionale del sistema Conti Pubblici Territoriali per pervenire alla diffusione ed alla accessibilità completa della banca dati dei flussi finanziari pubblici che siano di supporto alla programmazione regionale e alla valutazione di coerenza delle politiche di spesa con gli obiettivi programmatici.

- che il criterio di ripartizione delle risorse premiali - complessivamente pari a 3.159.000,00 milioni di euro da attribuire in tranche annuali per il 2011 è pari ad euro 410.670,00;

- che le citata somma di euro 410.670,00 non risulta iscritta per il corrente esercizio finanziario, né nei precedenti bilanci regionali;

RITENUTO:

- che la Giunta Regionale, ai sensi dell'art. 29, comma 4, lettera a), della legge regionale n. 7/2002, è autorizzata ad adeguare le previsioni di entrata all'andamento degli accertamenti e delle riscossioni con contestuale iscrizione delle relative spese quando queste siano tassativamente regolate dalla legislazione in vigore;

- che a tanto si possa provvedere, iscrivendo in termini di competenza e di cassa la somma complessiva di euro 410.670,00 nel bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2011 nella U.P.B. dell'entrata 10.33.81 denominata "Assegnazioni statali correnti e nella U.P.B. della spesa 6.23.50 denominata "Servizi generali spese per beni ed investimenti per il funzionamento della Regione".

- che ai fini gestionali, le risorse di cui sopra vanno iscritte ai seguenti capitoli del Bilancio gestionale anno 2011:

* nello stato di previsione dell'entrata al capitolo 1314 (U.P.B. 10.33.81), avente la seguente denominazione "Risorse aree depresse per la premialità finalizzata all'attuazione del progetto Conti Pubblici Territoriali"

* nello stato di previsione della spesa ripartita distintamente per U.P.B. e per capitolo di spesa come indicato nel prospetto che segue:

Numero Capitolo	UPB	Denominazione del capitolo	Codice statale	Importo
798	6.23.50	Spese per l'acquisto di beni durevoli per l'attuazione del progetto conti pubblici territoriali	220	80.000,00
799	6.23.50	Acquisto di beni non durevoli e servizi in senso stretto	141	80.000,00
800	6.23.50	Spese per la formazione consulenza tecnica report e pubblicazioni per l'attuazione del progetto conti pubblici territoriali	142	110.000,00
802	6.23.50	Spese generali ivi comprensivi i gettoni di presenza, rimborsi e missioni per l'attuazione del progetto conti pubblici territoriali	142	140.670,00
			Totale	410.670,00

VISTE:

- la L.R. n. 7 del 30 aprile 2002;
- la L.R. n. 5 del 15 marzo 2011.

PROPONGONO , e la Giunta in conformità, a voto unanime

DELIBERA

per quanto espresso in narrativa che qui si intende riportato ed approvato:

- di iscrivere in termini di competenza e di cassa la complessiva somma di euro 410.670,00 nel bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2011, nella U.P.B. dell'entrata 10.33.81 denominata "Assegnazioni statali correnti e nella U.P.B. della spesa 6.23.50 denominata "Servizi generali spese per beni ed investimenti per il funzionamento della Regione".

- di iscrivere, ai fini gestionali, le risorse di cui sopra sui seguenti capitoli del bilancio gestionale 2011:

* nello stato di previsione dell'entrata al capitolo 1314 (U.P.B. 10.33.81), avente la seguente denominazione "Risorse aree depresse per la premialità finalizzata all'attuazione del progetto Conti Pubblici Territoriali"

* nello stato di previsione della spesa ripartita distintamente per U.P.B. e per capitolo di spesa come indicato nel prospetto che segue:

Numero Capitolo	UPB	Denominazione del capitolo	Codice statale	Importo
798	6.23.50	Spese per l'acquisto di beni durevoli per l'attuazione del progetto conti pubblici territoriali	220	80.000,00
799	6.23.50	Acquisto di beni non durevoli e servizi in senso stretto	141	80.000,00
800	6.23.50	Spese per la formazione consulenza tecnica report e pubblicazioni per l'attuazione del progetto conti pubblici territoriali	142	110.000,00
802	6.23.50	Spese generali ivi comprensivi i gettoni di presenza, rimborsi e missioni per l'attuazione del progetto conti pubblici territoriali	142	140.670,00
			Totale	410.670,00

- di inviare il presente provvedimento ad intervenuta esecutività all'A.G.C. Gabinetto del Presidente, al settore Affari Generali della presidenza e Collegamenti con gli Assessori, all'A.G.C. Bilancio, Ragioneria e Tributi, al Settore Gestione Amministrativa delle entrate e delle spese, al Settore Formazione del Bilancio annuale e pluriennale, al Settore Stampa Documentazione Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul BURC.

- di inviare, altresì, il presente provvedimento, ai sensi dell'art. 29, comma 8 della legge regionale 30 aprile 2002 n. 7 al Tesoriere Regionale ed al Consiglio Regionale.

REGIONE CAMPANIA

Delibera della Giunta Regionale n. 409 del 04/08/2011

A.G.C.1 Gabinetto Presidente Giunta Regionale

Settore 1 Affari generali della Presidenza e collegamenti con gli Assessori

Oggetto dell'Atto:

FONDAZIONE DONNAREGINA PER LE ARTI CONTEMPORANEE. PROPOSTA DI MODIFICA STATUTARIA.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO che

a. l'art. 112, comma 1, del Decreto Legislativo 22 gennaio 2004 n. 42 con cui sono affidati allo Stato, alle Regioni, agli enti locali, ciascuno nel proprio ambito, la cura della valorizzazione dei beni culturali;
b. l'art. 118 del citato D.Lgs. n. 42/04 con cui si dispone che la Regione, nel proprio ambito promuove e sostiene ricerche, studi ed altre attività conoscitive aventi ad oggetto il patrimonio culturale;
c. con la DGRC n. 1792 del 30 settembre 2004 la Giunta Regionale ha deciso di promuovere la costituzione della Fondazione "Donnaregina per le Arti Contemporanee", approvandone il relativo statuto;
d. con DGRC n. 475 del 30 marzo 2005, la Giunta regionale ha deciso l'acquisto del Palazzo Donnaregina in Napoli per destinarlo a Museo per l'arte contemporanea, con lo scopo di realizzare il primo Museo regionale in Campania;
e. con le Delibere n. 2283 del 10 dicembre 2004, n. 2340 del 18 dicembre 2004, n. 742 del 24 giugno 2005, n. 1691 del 28 settembre 2007, n. 2215 del 21 dicembre 2007, la Giunta Regionale ha deciso di dotare il Museo per l'arte contemporanea di diverse importanti opere d'arte contemporanea;
f. con la DGRC n. 316 del 7 marzo 2007 la Giunta Regionale ha assegnato in comodato d'uso gratuito alla Fondazione il complesso immobiliare Palazzo Donnaregina.
g. con la Delibera n. 57 del 28 gennaio 2010 la Giunta regionale ha confermato che il Museo di Arte Contemporanea, sito nel Palazzo Donnaregina, ha natura di museo regionale;
h. che con DGRC n. 855 del 3.12.2010 la Giunta regionale ha approvato la proposta di modifica ex art.16 dello Statuto della Fondazione "Donnaregina per le Arti Contemporanee";

CONSIDERATO che il CdA della Fondazione "Donnaregina per le Arti Contemporanee", come da verbale del CDA assunto in data 26 luglio 2011, non ha accolto le proposte di modifiche dello Statuto approvate con DGRC n. 855/2010 ed ha approvato all'unanimità una diversa proposta di modifica statutaria, in sintonia, tuttavia, con lo spirito della DGRC n. 855/2010;

RICHIAMATA la DGRC n. 855/2010, di cui sono fatti salvi i principi, le motivazioni che hanno postulato la necessità di modificare lo Statuto della Fondazione "Donnaregina per le Arti Contemporanee";

VISTI

a) il verbale del CDA della Fondazione "Donnaregina per le Arti Contemporanee" assunto in data 26 luglio 2011;
b) l'art. 16 dello Statuto di "Fondazione Donnaregina per le Arti Contemporanee", ai sensi del quale: *"Le norme contenute in questo Statuto potranno essere modificate solo per iniziativa della Giunta Regionale della Campania. La richiesta di modificazione dovrà essere esaurientemente motivata e dovrà portare in allegato una tavola sinottica nella quale è indicata la norma che si intende modificare e la nuova versione proposta. La richiesta dovrà essere avanzata al Presidente della Fondazione con lettera raccomandata. Il Presidente assicurerà che le richieste di modifica siano esaminate dal Consiglio di Amministrazione in una sessione straordinaria e quindi votate. La proposta di modifica è approvata dal Consiglio di Amministrazione all'unanimità";*

ACQUISITO il parere dell'Avvocatura regionale sulla proposta di modifica statutaria pervenuto con nota n. 603519 del 2 agosto 2011;

RITENUTO

a. di dover adeguare e rimodulare le disposizioni Statuarie di "Fondazione Donnaregina per le Arti Contemporanee", approvando la modifica statutaria proposta in data 26.07.2011, anche al fine di

garantire l'efficiente fruizione del patrimonio d'arte contemporanea custodito presso il Museo implementandone la sua vocazione internazionale e territoriale;
b. che la modifica si rende indispensabile al fine di razionalizzare, implementare e valorizzare il patrimonio di risorse umane e culturali della Regione Campania rappresentato dal Museo MADRE;

PROPONE e la **GIUNTA**, in conformità, a voto unanime

DELIBERA

per le motivazioni di cui alle premesse, che si intendono integralmente riportate e trascritte

1. di approvare la proposta di modifica ex art.16 dello Statuto della “Fondazione Donnaregina per le Arti Contemporanee”, che, allegata alla presente, ne forma parte integrante e sostanziale;

2. di inviare il presente atto all’AGC 01, perché provveda agli adempimenti consequenziali richiesti dall'art.16 dello Statuto Fondativo e all' A.G.C. 17, nonché al BURC per la pubblicazione.

Tavola Sinottica
ex art. 16 dello Statuto Fondazione Donnaregina

Versione Originaria	***DGRC 855/2010***	***Proposta di riforma approvata dal CdA nella seduta del 26 luglio 2011***
Art. 3 - Scopo -	***Art. 3 - Scopo -***	***Art.3 - Scopo -***
3.1. Scopo della Fondazione è la promozione, la diffusione, la fruizione e la preservazione delle opere contemporanee di arte visiva. *3.2. Per il conseguimento dello scopo la Fondazione:* *~~a) istituisce, promuove e gestisce musei, nonché centri d'arte e di cultura nel territorio della Regione Campania,~~ acquisendo in via temporanea o permanente, a mezzo di contratti e/o accordi con enti pubblici, con enti privati, con autori e con collezionisti, opere d'arte contemporanea da esporre permanentemente o interinalmente nei propri musei o in mostre tematiche;* *3.2. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), n), o), p), q), r), s), t), u), v), u), z) - (omissis) - .*	*3.1. Scopo della Fondazione è la promozione, la diffusione, la fruizione e la preservazione delle opere contemporanee di arte visiva.* ***3.2.Per il conseguimento dello scopo la Fondazione:*** ***a) promuove e partecipa alla costituzione di musei, sistemi museali aggregati, poli museali integrati, centri d'arte e cultura nel territorio della Regione Campania,*** *acquisendo in via temporanea o permanente, a mezzo di contratti e/o accordi con enti pubblici, con enti privati, con autori e con collezionisti, opere d'arte contemporanea da esporre permanentemente o interinalmente nei propri musei o in mostre tematiche;* *3.2. a), b), c), d), e), f), g), h), i), l), m), n), o), p), q), r), s), t), u), v), u), z) -* ***(confermati)-*** *.*	**Il CdA non si è pronunciato in ordine alle modifiche all'art. 3 proposte dalla DGRC n. 855/2010**.
	Art. 3 Bis – ~~Fondatore.~~ ~~Fondatori Aggiunti o Sostenitori~~	***Art. 3 bis – Fondatore; enti partecipanti; enti sostenitori.***
	~~1. La Regione Campania è il Primo Fondatore Istituzionale della Fondazione. Possono concorrere a sostenere la Fondazione altri Enti pubblici o privati che sono~~	***1. La Regione Campania ha istituito la Fondazione Donnaregina. Essa ha lo status di "Fondatore".*** ***~~2.~~ Persone fisiche o giuridiche, pubbliche o private, ed enti di qualsiasi ~~tipo~~ possono assumere lo Status di***

fonte: http://burc.regione.campania.it

	~~convenzionalmente indicati in questo Statuto come Fondatori Aggiunti.~~ ~~2. Potrà inoltre concorrere allo sviluppo della Fondazione qualunque altra persona fisica o giuridica che assumerà la denominazione di Sostenitore. Tali soggetti dovranno intervenire, per almeno tre annualità, con contributi economici destinati al sostegno della gestione della Fondazione.~~ ~~3. Per assumere lo Status di Fondatore Aggiunto e/o di Sostenitore gli Enti dovranno presentare richiesta scritta al Consiglio di Amministrazione della Fondazione con domanda che, a pena di inammissibilità, dovrà contenere:~~ ~~a) l'ammontare dell'apporto che si intende destinare al patrimonio, con la precisazione delle modalità della sua concretizzazione; b) l'obbligazione ad effettuare l'apporto nei termini precisati nella domanda; c) l'obbligo di dichiarare con atto scritto di voler concorrere al patrimonio della Fondazione nella misura indicata. Qualora il CdA ritenga che gli apporti proposti siano determinanti nel definire risorse ed iniziative della Fondazione, esso potrà apportare modifiche alla composizione del medesimo CdA.~~ ~~4. L'accettazione della richiesta è rimessa al giudizio del CdA, salvo con riferimento all'ingresso dei primi Fondatori Aggiunti, per i quali ogni determinazione è rimessa al Presidente della Giunta Regionale, che individuerà con il medesimo atto anche le necessarie modifiche alla composizione del CdA.~~ ~~5. Il contributo annuale dei Sostenitori non può essere inferiore a quanto di anno in anno stabilito dal Consiglio di Amministrazione e l'impegno al versamento dovrà essere~~	***"ente partecipante".*** ***I soggetti, che aspirino a tale status, rivolgono istanza scritta al Consiglio di Amministrazione:*** ***a) offrendo al patrimonio della Fondazione un contributo economico di particolare rilievo;*** ***b) obbligandosi al versamento periodico di somme destinate alle iniziative della Fondazione.*** ***3. Il Consiglio di Amministrazione esamina l'istanza secondo criteri di compatibilità con le finalità statutarie della Fondazione e di congruità del contributo economico.*** ***4. Ogni ente partecipante ha diritto di nominare un membro del Consiglio di Amministrazione. Gli enti partecipanti non possono superare il numero di due.*** ***5.L'inadempimento dell'obbligazione periodica, assunta ai sensi del secondo comma di questo articolo, determina di per sé la perdita dello status di ente partecipante e la decadenza del consigliere di amministrazione nominato dall'ente inadempiente. A quest'ultimo nulla è dovuto in restituzione.*** ***6. E' istituita la categoria degli "enti sostenitori". La qualifica spetta ai soggetti, pubblici o privati, persone giuridiche o fisiche, che si obbligano a versare periodicamente un contributo economico e che soddisfino, a giudizio del Consiglio di Amministrazione, i criteri di compatibilità e congruità stabiliti nel terzo comma di questo articolo.*** ***I soci sostenitori hanno diritto di nominare un membro del Comitato scientifico. La nomina avviene a maggioranza di voti all'interno della categoria.***

fonte: http://burc.regione.campania.it

	~~*formalizzato a mezzo di atto di impegno con firma autenticata.*~~ ~~*6. Il riconoscimento dello status di Sostenitore è effettuato dal CdA della Fondazione entro 90 giorni dalla data nella quale è pervenuta la richiesta di acquisizione di tale Status e sia stata perfezionata, nelle forme di legge, l'elargizione e/o l'impegno a favore della Fondazione.*~~ ~~*7. Lo status di Fondatore Aggiunto si perde nel caso nel quale non si sia provveduto ad effettuare l'apporto promesso nei modi stabiliti dal CdA.*~~ ~~*8. Lo status di Sostenitore si perde alla scadenza del triennio e/o nel caso in cui non si sia provveduto al versamento delle somme promesse entro i termini e con le modalità definite dal CdA.*~~ ~~*9. I Fondatori Aggiunti ed i Sostenitori non possono in alcun modo ripetere i contributi versati, né possono rivendicare alcun diritto sul patrimonio della Fondazione.*~~	
Art. 4 - Patrimonio e Fondi per la Gestione -	***Art. 4 - Patrimonio e Fondi per la Gestione -***	***Art. 4 - Patrimonio e Fondi per la Gestione –*** **(modifiche consequenziali alla ipotesi di riforma approvata dal CdA)**
4.1. Il patrimonio iniziale della Fondazione è costituito dalla dotazione ad essa attribuita ~~dalla Fondatrice~~ Regione Campania ed è rappresentata dai beni indicati nell'atto costitutivo. *4.2. Il patrimonio potrà essere incrementato con donazioni, eredità, legati ed elargizioni di quanti abbiano desiderio di potenziare la struttura economico -patrimoniale della Fondazione.* *4.3. La Fondazione provvede al conseguimento dei suoi scopi con le rendite dei beni patrimoniali, ~~con le assegnazioni annuali della~~*	*4.1. Il patrimonio iniziale della Fondazione è costituito dalla dotazione ad essa attribuita **dal Fondatore** Regione Campania ed è rappresentato dai beni indicati nell'atto costitutivo.* *4.2. Il patrimonio potrà essere incrementato con donazioni, eredità, legati ed elargizioni di quanti abbiano desiderio di potenziare la struttura economico -patrimoniale della Fondazione ~~nonché con l'apporto che intenderanno destinare eventuali Fondatori aggiunti o Sostenitori~~**.* *4.3. La Fondazione provvede al conseguimento dei suoi scopi e**d alla realizzazione dei suoi programmi attraverso l'oculata gestione delle rendite dei beni patrimoniali e delle erogazioni non destinate all'incremento del***	*Il patrimonio iniziale della Fondazione è costituito dalla dotazione ad essa attribuita **dal Fondatore** Regione Campania ed è rappresentato dai beni indicati nell'atto costitutivo.* *4.2. Il patrimonio potrà essere incrementato con donazioni, eredità, legati ed elargizioni di quanti abbiano desiderio di potenziare la struttura economico -patrimoniale della Fondazione **nonché mediante il contributo economico di eventuali enti partecipanti di cui all'art. 3 bis.*** **I commi *4.3., 4.4 e 4,5* non necessitano di adeguamenti**.

fonte: http://burc.regione.campania.it

~~*Regione Campania, con le elargizioni e le erogazioni da chiunque effettuate, non espressamente destinate al potenziamento del patrimonio ma finalizzate al conseguimento dei programmi annuali. In tali erogazioni rientrano le sponsorizzazioni che la Fondazione riceve per le singole iniziative ed attività.*~~ *4.4. - 4.5. - (omissis) -*	***patrimonio ma al conseguimento dei suoi piani di attività.*** ***Rientrano nelle erogazioni destinate alle attività istituzionali le assegnazioni annuali della Regione Campania, le elargizioni ed erogazioni da chiunque effettuate e le sponsorizzazioni che la Fondazione riceve per le singole iniziative ed attività.*** *4.4. - 4.5 -* ***(confermati) -***	
Art. 6 - Consiglio di Amministrazione -	***Art. 6 - Consiglio di Amministrazione -***	***Art. 6 Consiglio di Amministrazione***
~~*6.1 Il Consiglio di Amministrazione è composto di tre membri nominati così come previsto nel successivo comma 6.4.*~~ ~~*6.2. I componenti del Consiglio di Amministrazione durano in carica 5 (anni) e possono essere confermati.*~~ ~~*6.3. I componenti del Consiglio di Amministrazione hanno diritto ad un rimborso delle spese sostenute per le ragioni dell'ufficio e, salvo loro rinunzia, ad un compenso che sarà stabilito dal Consiglio stesso.*~~ ~~*6.4. Il Consiglio di Amministrazione è nominato dal Presidente della Regione Campania ed è composto :*~~ ~~*- da un componente della stessa Giunta che assume la carica di Presidente e che conserva tale carica per i cinque anni del mandato, anche se cessa dalla funzione di componente della Giunta Regionale;*~~ ~~*- da un esperto d'arte contemporanea di rinomanza internazionale e*~~	~~*6.1. Il Consiglio di Amministrazione è formato da tre membri nominati dal Presidente della Regione Campania ed è così composto: - a) il Presidente della Fondazione, scelto tra soggetti di comprovata esperienza giuridica economica e manageriale; b) un esperto d'arte contemporanea di rinomanza internazionale e di conclamato prestigio; c) un rappresentante del mondo accademico esperto in comunicazione, valutazione e marketing strategico nel settore della promozione culturale.*~~ ~~*6.2. In caso di ingresso di Fondatori Aggiunti, il CdA si compone di sette membri, dei quali, quattro, compreso il Presidente del CdA, nominati dal Presidente della Regione Campania, e tre membri nominati dai Fondatori Aggiunti, tra persone che abbiano le medesime qualificazioni indicate nel precedente comma.*~~ ~~*I componenti del Consiglio di Amministrazione durano in carica 5 anni e possono essere confermati una sola volta.*~~ *6.3. I compensi attribuiti ai componenti del Consiglio di Amministrazione non possono superare i limiti previsti dalle vigenti leggi e disposizioni regolamentari in materia per i consiglieri di amministrazione*	~~***6.1.***~~ ***Il Presidente della Regione Campania nomina tre membri del Consiglio di Amministrazione.*** ***a) Il Presidente della Fondazione, scelto tra soggetti di larga esperienza giuridica, economica e manageriale.*** ***b) un esperto di arte contemporanea di rilevante prestigio;*** ***c) un esperto di gestione ed amministrazione.*** ***2. Due ulteriori membri del Consiglio di Amministrazione sono attribuiti alla categoria degli enti partecipanti. Se questi ultimi sono in numero di uno o di due, ciascuno di essi nomina un membro del Consiglio di Amministrazione, che pertanto verrà a comporsi di quattro o cinque membri.*** ***3. In conformità alla disposizione di cui all'art.9 del presente Statuto, le deliberazioni sono prese con votazione palese a maggioranza assoluta. In caso di parità prevale il voto di chi presiede.*** ***4. Il Consiglio di Amministrazione dura in carica tre anni.*** ***5. La adunanze del consiglio di amministrazione possono tenersi anche in Roma presso gli uffici di rappresentanza della Regione Campania.***

fonte: http://burc.regione.campania.it

~~*di conclamato prestigio designato dal Presidente della Regione;*~~ ~~*- da un giurista designato dallo stesso Presidente della Regione.*~~	*delle società e degli enti partecipati, controllati o comunque sottoposti alla direzione e controllo della Regione Campania.*	**Non sono formulate modifiche all'art. 6 comma 3.**
Art. 7 -Poteri del Consiglio di Amministrazione -	***Art. 7 -Poteri del Consiglio di Amministrazione -***	***Art. 7 -Poteri del Consiglio di Amministrazione -***
7.1., 7.2., 7.3. (omissis) *7.4. Il Consiglio:* *- elegge nel proprio seno il Vice Presidente;* *- ha l'amministrazione del patrimonio e la gestione finanziaria;* *- fissa i criteri per la ripartizione delle risorse in rapporto alle finalità specifiche in cui si articola lo scopo della Fondazione;* *- approva ogni semestre il programma di attività della Fondazione;* *- approva entro il 31 dicembre di ogni anno, il conto preventivo ed entro l'aprile successivo il conto consuntivo;* *- delibera sulla riforma dello Statuto;* *- redige regolamenti per l'ottimale funzionamento della Fondazione, dei suoi organi, degli uffici e dei dipendenti;* ~~*- nomina il Direttore Generale della Fondazione;*~~ *- delibera in ordine all'assunzione, alla gestione e all'avanzamento del personale, nell'osservanza dei regolamenti interni, se esistenti;* ~~*- nomina i componenti del Comitato scientifico;*~~ *- delibera su quanto proposto dal Comitato Scientifico e su quanto richiesto* ~~*dalla Fondatrice*~~ *Regione Campania.*	*7.1., 7.2., 7.3. (omissis)* *7.4. Il Consiglio:* *- elegge nel proprio seno il Vice Presidente;* *- ha l'amministrazione del patrimonio e la gestione finanziaria;* *- fissa i criteri per la ripartizione delle risorse in rapporto alle finalità specifiche in cui si articola lo scopo della Fondazione;* *- approva ogni semestre il programma di attività della Fondazione;* *- approva entro il 31 dicembre di ogni anno, il conto preventivo ed entro l'aprile successivo il conto consuntivo;* *- delibera sulla riforma dello Statuto;* *- redige regolamenti per l'ottimale funzionamento della Fondazione, dei suoi organi, degli uffici e dei dipendenti;* *- delibera in ordine all'assunzione, alla gestione e all'avanzamento del personale, nell'osservanza dei regolamenti interni, se esistenti;* *- delibera su quanto proposto dal Comitato Scientifico e su quanto richiesto dal Fondatore Regione Campania.*	**Non sono formulate modifiche all'art. 7.**
Art. 11 - Comitato Scientifico -	***Art. 11 -*** ~~***Comitato Consultivo per l'Arte e la Cultura***~~ ***-***	***Art.11 – Comitato Scientifico per l'arte e la cultura***

fonte: http://burc.regione.campania.it

~~*11.1. Il Comitato Scientifico è composto di (tre) membri compreso il Presidente della Fondazione che lo presiede; in caso di impedimento è sostituito dal Vice Presidente.*~~ ~~*11.2. Gli altri due membri sono nominati dal Consiglio di Amministrazione fra critici d'arte, storici dell'arte e direttori di musei di arte contemporanea.*~~ ~~*11.3. I componenti del Comitato scientifico restano in carica tre anni.*~~ *11.4., 11.5, (omissis);* ~~*11.6. I componenti del Comitato Scientifico hanno diritto al rimborso delle spese sostenute per le ragioni dell'ufficio e, salvo loro rinunzia, ad un compenso che sarà stabilito dal Consiglio di Amministrazione.*~~	~~***11.1. Il Comitato Scientifico è composto di 5 membri. Tre sono nominati dal Presidente della Regione Campania fra critici d'arte, storici dell'arte, direttori di musei di arte contemporanea. Gli altri due membri sono nominati dal Consiglio di Amministrazione che individua un componente fra i Direttori di Musei dichiarati di interesse regionale ed un componente tra i titolari di gallerie private presenti nel territorio regionale.***~~ ~~***11.2. I componenti del Comitato di nomina presidenziale restano in carica 4 anni.***~~ ***11.3. ~~Il Comitato Consultivo per l'Arte e la Cultura~~ assolve la precipua funzione di coordinare le politiche di settore in un'ottica di partecipazione condivisa.*** *11.4., 11.5,* ***(confermati).*** ***11.6. I compensi attribuiti ai componenti del Comitato ~~Consultivo~~* (dico *Scientifico*) *per l'Arte e la Cultura, non possono superare i limiti previsti dalle vigenti leggi e disposizioni regolamentari in materia per i componenti degli organismi consultivi delle società e degli enti partecipati, controllati o comunque sottoposti alla direzione e controllo della Regione Campania.***	***Il Comitato Scientifico per l'arte e la cultura è composto da cinque membri, fra i quali tre nominati dal Presidente della Regione Campania e due nominati dal Consiglio di Amministrazione della Fondazione. Un altro membro può essere nominato dalla categoria degli enti sostenitori.*** ***2. La nomina deve cadere su personalità di prestigio, critici d'arte, storici dell'arte, direttori di musei di arte contemporanea, direttori di musei dichiarati di interesse regionale.*** ***3. I membri del comitato scientifico per l'arte e la cultura restano in carica tre anni.*** ***4. L'ufficio di membro del comitato scientifico ha carattere gratuito. Ai membri del comitato scientifico i quali siano residenti in loaclità diverse da Napoli, è dovuto il rimborso delle effettive spese di viaggio e dell'eventuale alloggio.*** **Il CdA non si è espresso in ordine alla modifica di cui all'art.11.6 formulata con DGRC n. 855/2010.**
Art. 13 - Direttore Generale -	***Art. 13 - Direttore Generale -***	***Art. 13 - Direttore Generale -***
~~*13.1. Il Direttore generale viene nominato dal Consiglio di Amministrazione tra soggetti esperti in materie di arte contemporanea e di management per aver svolto attività amministrativa presso privati o enti pubblici.*~~ *13.2. Al Direttore Generale compete:* *- la direzione del museo che fra capo alla Fondazione; se i musei sono più d'uno al Direttore*	~~*13.1. Il Direttore Generale è nominato dal Presidente della Giunta Regionale a seguito di previo concorso internazionale preordinato ad individuare una rosa di soggetti esperti in materie di arte contemporanea e management.*~~ ~~*Il Direttore generale dura in carica 5 anni e può essere confermato per una sola volta.*~~ *13.2. Al Direttore Generale compete:* *- la direzione del museo che fra capo alla Fondazione; se i musei sono più d'uno al Direttore*	***13.1 Il Direttore Generale è scelto mediante pubblico concorso svolto secondo i principi nazionali e comunitari dell'evidenza pubblica.*** ***Tra i requisiti indicati avrà particolare rilievo attività già prestate per identiche o analoghe funzioni all'interno di strutture museali.*** ***13.2. L'ufficio di direttore generale ha la durata di cinque anni.*** ***13.3. I compensi del direttore generale non possono superare i limiti previsti dalle vigenti leggi e disposizioni regolamentari per i direttori generali e/o presidenti delle società e/o degli enti partecipati, controllati o comun-***

fonte: http://burc.regione.campania.it

Generale compete la Direzione del Polo Museale della Fondazione; *- l'obbligo di predisporre i programmi semestrali della Fondazione, avendo cura di corredarli del parere del ~~Comitato Scientifico~~, prima di inoltrarli al Consiglio di Amministrazione;* *- l'obbligo di predisporre la bozza dei bilanci preventivi e consuntivi;* *- l'obbligo di istruire adeguatamente ogni capo degli ordini del giorno sottoposti all'esame del Consiglio di Amministrazione e del ~~Comitato Scientifico~~;* *- la facoltà di proporre l'assunzione e l'avanzamento di unità personale (sia della Fondazione, sia dei Musei) di ogni ordine e grado per ogni funzione ed incombenza;* *- dà esecuzione alle deliberazioni del Consiglio di Amministrazione;* *- è responsabile dell'effettuazione delle attività programmate;* *- dirige gli uffici ed il personale della Fondazione e dei Musei.*	*Generale compete la Direzione del Polo Museale della Fondazione;* *- l'obbligo di predisporre i programmi semestrali della Fondazione, avendo cura di corredarli del parere del ~~Co~~Comitato Consultivo per l'Arte e la Cultura, prima di inoltrarli al Consiglio di Amministrazione;* *- l'obbligo di predisporre la bozza dei bilanci preventivi e consuntivi;* ***- l'obbligo di prevedere nell'ambito della funzione di programmazione, forme di collaborazione istituzionale con gli operatori di settore pubblici e privati attraverso la stipula di apposite convenzioni annuali. Il Direttore Generale, sentito il Comitato ~~Consultivo~~ (dico Scientifico) propone al Consiglio di Amministrazione la previsione di forme di partenariato stabile tra la Fondazione e collezionisti, galleristi ed espositori pubblici e privati ai quali aprire, tramite spazi dedicati, la struttura museale per l'esposizione interinale di opere d'arte contemporanea e mostre tematiche.*** *- l'obbligo di istruire adeguatamente ogni capo degli ordini del giorno sottoposti all'esame del Consiglio di Amministrazione e del Comitato Scientifico;* *- la facoltà di proporre l'assunzione e l'avanzamento di unità personale (sia della Fondazione, sia dei Musei) di ogni ordine e grado per ogni funzione ed incombenza;* *- dà esecuzione alle deliberazioni del Consiglio di Amministrazione;* *- è responsabile dell'effettuazione delle attività programmate;* *- dirige gli uffici ed il personale della Fondazione e dei Musei.* ***~~13.3. I compensi attribuiti al Direttore Generale, non possono superare i limiti previsti~~***	***que sottoposti alla direzione e controllo della Regione Campania.*** **Il CdA non si è espresso sulle modifiche formulate ai commi 13.2 e ss. dalla DGRC n. 855/2010.**

fonte: http://burc.regione.campania.it

	~~***dalle vigenti leggi e disposizioni regolamentari in materia per i direttori generali e/o presidenti delle società e/o degli enti partecipati, controllati o comunque sottoposti alla direzione e controllo della Regione Campania.***~~	
Art.16 - Modifiche allo Statuto della Fondazione -	***Art.16 - Modifiche allo Statuto della Fondazione -***	***Art.16 - Modifiche allo Statuto della Fondazione***
16.1. Le norme contenute in questo Statuto potranno essere modificate solo per iniziativa della Giunta regionale della Campania. *16.2. La richiesta di modificazione dovrà essere esaurientemente motivata e dovrà portare in allegato una tavola sinottica nella quale è indicata la norma che si intende modificare e la nuova versione proposta.* *16.3. Il Presidente assicurerà che le richieste di modifica siano esaminate dal Consiglio di Amministrazione in una sessione straordinaria e quindi votate;* ~~*16.4.La proposta di modifica è approvata dal Consiglio di Amministrazione all'unanimità.*~~	*16.1. Le norme contenute in questo Statuto potranno essere modificate solo per iniziativa della Giunta regionale della Campania.* *16.2. La richiesta di modificazione dovrà essere esaurientemente motivata e dovrà portare in allegato una tavola sinottica nella quale è indicata la norma che si intende modificare e la nuova versione proposta.* *16.3. Il Presidente assicurerà che le richieste di modifica siano esaminate dal Consiglio di Amministrazione in una sessione straordinaria e quindi votate;* ***16.4.La proposta di modifica si intende automaticamente approvata se il Consiglio di Amministrazione non si esprime entro il termine di 30 giorni dalla ricezione della medesima rappresentando al Presidente della Giunta Regionale motivate ragioni ostative.***	**Il CdA non si è espresso sulle modifiche formulate al comma 16.4 dalla DGRC n. 855/2010.**

fonte: http://burc.regione.campania.it

Delibera della Giunta Regionale n. 385 del 04/08/2011

A.G.C.1 Gabinetto Presidente Giunta Regionale

Settore 3 Rapporti e collegamenti con il Consiglio Regionale

Oggetto dell'Atto:

ACQUISIZIONE DI RISORSE AL BILANCIO DI EURO 42.882,00 PER L'ESERCIZIO FINANZIARIO 2011, AI SENSI DELL'ART. 29,COMMA 4, LETTERA A), DELLA L.R. N. 7/2002. CAP. DELL'ENTRATA 1180 (U.P.B. 10.33.81) - CAP. DELLA SPESA 520 (U.P.B. 6.23.57).

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

- che ai sensi dell'art. 4, comma 5, della L. n. 28 del 22/02/2000 lo Stato rimborsa, nella misura definita ogni anno con decreto del Ministro dello Sviluppo Economico - Dipartimento Comunicazioni, le emittenti radiotelevisive locali che accettano di trasmettere messaggi autogestiti a titolo gratuito in occasione delle consultazioni elettorali e referendarie; il rimborso è erogato dalle Regioni che si avvalgono, per l'attività istruttoria e la gestione degli spazi offerti dalle emittenti, del Comitato Regionale per le Comunicazioni;
- che il Comitato Regionale per le Comunicazioni della Regione Campania, istituito con legge regionale n. 9 del 1/7/2002, con delibera n. 1 del 25/03/2011 ha stabilito le Emittenti radiotelevisive locali da rimborsare per un importo complessivo di Euro 42.882,00;
- che il Ministero dello Sviluppo Economico - Dipartimento Comunicazioni di concerto con il Ministero dell'Economia ha registrato presso la Corte dei Conti il 25 agosto 2010 il decreto con il quale ha attribuito alla Regione Campania la somma di Euro 248.846,05;

RILEVATO

- che su richiesta del Comitato Regionale per le Comunicazioni della Regione Campania, il Settore Rapporti e Collegamenti Consiglio Regionale con nota prot. n. 936554 del 23/11/2010 ha chiesto al Ministro dello Sviluppo Economico - Dipartimento Comunicazioni di impegnare la somma di Euro 42.898,00;
- che con richesta di reversale n. 2410 del 18/03/2011 il Ministro dello Sviluppo Economico - Dipartimento Comunicazioni ha provveduto ad accreditare sul conto della Regione Campania la somma di Euro 42.898,00;

CONSIDERATO

- che il Consiglio Regionale ha approvato il bilancio di previsione per l'anno finanziario 2011 con L.R. n.5 del 15/03/2011;
- che la Giunta Regionale, con deliberazione n. 157 del 18/04/2011, ha approvato il bilancio gestionale 2011, ai sensi dell'art. 21 della L.R. n.7/2002;
- che la somma in questione non risulta iscritta nel bilancio per il corrente esercizio finanziario, né risulta essere stata iscritta nei precedenti bilanci regionali;
- che la Giunta Regionale è autorizzata, ai sensi dell'art. 29, comma 4, lettera a), della L.R. n. 7/2002, ad adeguare le previsioni di entrata all'andamento degli accertamenti e delle riscossioni con contestuale iscrizione delle relative spese quando queste siano tassativamente regolate dalla legislazione in vigore;

RITENUTO

- che a tanto si possa provvedere, iscrivendo in termini di competenza e di cassa la somma di Euro 42.898,00 nel bilancio di previsione per l'anno 2011 nella U.P.B. della entrata 10.33.81 denominata "Assegnazioni Statali Correnti" e nella U.P.B. della spesa 6.23.57 denominata "Spese Generali, Legali Amministrative e Diverse";

- che ai fini gestionali, le risorse di cui sopra vanno iscritte sui seguenti capitoli di bilancio gestionale 2011:
    - nello stato di previsione di entrata al capitolo 1180 (U.P.B.:10.33.81) avente la seguente denominazione: “Fondi dello Stato per l’accesso a mezzi di informazione durante le campagne elettorali, referendarie e per la comunicazione politica (art.4, comma 5, L. 28/2000)”;
    - nello stato di previsione della spesa al capitolo 520 (U.P.B.:6.23.57) avente la seguente denominazione: “Fondi dello Stato per l’accesso a mezzi di informazione durante le campagne elettorali, referendarie e per la comunicazione politica (art.4, comma 5, L. 28/2000)”;

VISTA la L.R. n.7/2002;

PROPONGONO, e la Giunta in conformità, a voto unanime,

DELIBERA

- di iscrivere, ai sensi dell'art. .29, comma 4, lettera a, della L.R. n. 7/2002, in termini di competenza e di cassa la somma di Euro 42.898,00 nel bilancio di previsione per l’anno 2011 nella U.P.B. della entrata 10.33.81 denominata “Assegnazioni Statali Correnti” e nella U.P.B. della spesa 6.23.57 denominata “Spese Generali,Legali Amministrative e Diverse”
- di iscivere, ai fini gestionali, le risorse di cui sopra sui seguenti capitoli di bilancio gestionale 2011:
    - nello stato di previsione di entrata al capitolo 1180 (U.P.B.:10.33.81) avente la seguente denominazione: “Fondi dello Stato per l’accesso a mezzi di informazione durante le campagne elettorali, referendarie e per la comunicazione politica (art.4, comma 5, L. 28/2000)”;
    - nello stato di previsione della spesa al capitolo 520 (U.P.B.:6.23.57) avente la seguente denominazione: “Fondi dello Stato per l’accesso a mezzi di informazione durante le campagne elettorali, referendarie e per la comunicazione politica (art.4, comma 5, L. 28/2000)”;

di inviare il presente provvedimento ad intervenuta. esecutività ai Settori 01: Formazione del Bilancio pluriennale ed annuale e 02: Gestione delle Entrate e della Spesa dell’A.G.C. 08, al proponente Settore 03: Rapporti e Collegamenti con il Consiglio Regionale dell’A.G.C. 01, al Settore Stampa, Documentazione, Informazione, e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione .sul B.U.R.C., al Tesoriere Regionale ed al Consiglio Regionale, ai sensi dell'art. 29, comma4 della L.R. n. 7/2002.

Delibera della Giunta Regionale n. 406 del 04/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 2 Tutela dell'ambiente

Oggetto dell'Atto:

APPROVAZIONE DEL "DISCIPLINARE ORGANIZZATIVO DELLE STRUTTURE REGIONALI PREPOSTE ALLA VALUTAZIONE DI IMPATTO AMBIENTALE (VIA) E ALLA VALUTAZIONE DI INCIDENZA (VI) DI CUI AI REGOLAMENTI REGIONALI NN. 2/2010 E 1/2010 E ALLA VALUTAZIONE AMBIENTALE STRATEGICA (VAS) DI CUI AL REGOLAMENTO REGIONALE EMANATO CON DPGR N. 17 DEL 18 DICEMBRE 2009". (CON ALLEGATO).

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO CHE

a. con DGR n. 294 del 21 giugno 2011 la Giunta Regionale ha stabilito:
   1. di rinnovare, nelle more della adozione di un nuovo disciplinare organizzativo delle strutture regionali preposte alla valutazione di impatto ambientale (VIA) e alla valutazione di incidenza (VI) di cui ai regolamenti regionali nn. 2/2010 e 1/2010, il funzionamento degli organismi preposti allo svolgimento delle procedure di VIA, VI, di cui alla DGR n. 426 del 14 marzo 2008 così come individuati e costituiti nei provvedimenti attuativi in essa riportati, fino all'entrata in vigore delle disposizioni organizzative conseguenti all'adozione del nuovo disciplinare organizzativo delle strutture regionali preposte alla valutazione di impatto ambientale (VIA) e alla valutazione di incidenza (VI) e comunque non oltre il 31 dicembre 2011, al fine di assicurare il proseguimento delle attività istruttorie inerenti alle procedure di VIA e VI in corso;
   2. di rinnovare, nelle more dell'entrata in vigore del regolamento approvato con DGR n. 214 del 24 maggio 2011, il funzionamento degli organismi preposti allo svolgimento delle procedure di VAS, di cui alla DGR n. 426 del 14 marzo 2008 così come individuati e costituiti nei richiamati provvedimenti attuativi in essa riportati, fino all'adozione delle nuove disposizioni organizzative subordinate alla entrata in vigore del regolamento approvato con DGR n. 214 del 24 maggio 2011 e comunque non oltre il 31 dicembre 2011, al fine di assicurare il proseguimento delle attività istruttorie inerenti alle procedure di VAS in corso;
   3. di demandare al Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente l'adozione degli atti necessari, da predisporre di intesa con l'Area Generale di Coordinamento 07 per le valutazioni di competenza relative al personale regionale, per la formazione di una short list di personale laureato ed in possesso delle idonee competenze, appartenente all'Amministrazione regionale, all'ARPAC e all'ARCADIS, da utilizzare per l'espletamento dell'attività istruttoria delle istanze di valutazione ambientale di competenza del Settore Tutela dell'Ambiente;

RILEVATO CHE

a. il regolamento approvato prima con DGR n. 214 del 24 maggio 2011 e poi modificato con DGR n. 364 del 19 luglio 2011 prevede al comma 1, art. 1 che "*Per quanto non espressamente previsto si applicano ai su menzionati piani le disposizioni della legge statale e regionale in materia di*

ambiente, urbanistica, edilizia, la legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme sul procedimento amministrativo) e il decreto legislativo 18 agosto 2000, n. 267 (Testo unico delle leggi sull'ordinamento degli enti locali), e del Regolamento emanato con DPGR n. 17/2009.";

b. il comma 2, art. 5 del Regolamento emanato con DPGR n. 17/2009, di seguito Regolamento VAS, dispone che *"L'autorità competente alla VAS in sede regionale è identificata nel settore 02 –Tutela dell'ambiente e disinquinamento- dell'Area generale di coordinamento 05 -Ecologia, Tutela dell'ambiente, disinquinamento e protezione civile"*;

c. il comma 4, art. 5 del Regolamento VAS dispone che *"Con apposito atto deliberativo di Giunta e' disciplinata l'organizzazione della struttura amministrativa regionale necessaria all'espletamento delle procedure di VAS"*

d. le disposizioni di cui alle precedenti lettere b. e c. non sono state espressamente modificate dal regolamento di cui alla precedente lettera a.;

e. in attuazione di quanto previsto dalla DGR n. 294 del 21 giugno 2011 con Decreto dirigenziale n. 554 del 19 luglio 2011 *"DGR n. 294 del 21 giugno 2011. Manifestazione di interesse per la formazione di una short list di funzionari da selezionare ai fini del reperimento di personale a cui affidare le attività istruttorie inerenti le procedure di valutazione di impatto ambientale, valutazione di incidenza e valutazione ambientale strategica (con allegato)."* è stata istituita la precitata short list;

CONSIDERATO che il funzionamento del Comitato Tecnico per l'Ambiente (CTA) di cui alla DGR n. 426 del 14 marzo 2008 evidenzia alcune criticità nel funzionamento, con ripercussioni sulla tempistica dell'emanazione del parere di competenza;

RITENUTO quindi necessario dare attuazione a quanto disposto dal citato comma 4, art. 5 del Regolamento VAS, al fine di superare le predette criticità;

DATO ATTO

che sulla base di tali presupposti, il Settore Tutela dell'Ambiente ha predisposto il "*Disciplinare organizzativo delle strutture regionali preposte alla valutazione di impatto ambientale (VIA) e alla valutazione di incidenza (VI) di cui ai regolamenti regionali nn. 2/2010 e 1/2010 e alla valutazione ambientale strategica (VAS) di cui al regolamento regionale emanato con DPGR n. 17 del 18 dicembre 2009 ";*

CONSIDERATO altresì

il parere dell'Ufficio Legislativo del Presidente della Giunta Regionale di cui alla nota n. 10954/UDCP/GAB/UL del 03/08/2011;

RITENUTO opportuno

a. demandare al Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente, ove non diversamente specificato nel predetto "*Disciplinare organizzativo delle strutture regionali preposte alla valutazione di impatto ambientale (VIA) e alla valutazione di incidenza (VI) di cui ai regolamenti regionali nn. 2/2010 e 1/2010 e alla valutazione ambientale strategica (VAS) di cui al regolamento regionale emanato con DPGR n. 17 del 18 dicembre 2009* ", i successivi atti necessari all'insediamento degli organi in esso individuati e l'approvazione di disciplinari tecnici inerenti i contenuti e l'individuazione delle fasi che caratterizzano le attività istruttorie;
b. demandare al Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente le appropriate disposizioni inerenti l'evasione delle istruttorie di valutazione di impatto ambientale, valutazione di incidenza e valutazione ambientale strategica in itinere all'insediamento delle strutture previste dal citato Disciplinare, che potranno eventualmente prevedere l'assegnazione delle stesse istruttorie alle nuove strutture deputate;
c. stabilire, come disposto con D.G.R. n. 294 del 21 giugno 2011, che gli organi di cui alla D.G.R. n. 426 del 14 marzo 2008 sono rinnovati fino all'adozione delle nuove disposizioni organizzative, subordinate alla entrata in vigore del regolamento approvato con D.G.R. n. 214 del 24 maggio 2011 e comunque non oltre il 31 dicembre 2011;

VISTI

- la DG.R. n. 426 del 14 marzo 2008;
- il Regolamento regionale di cui al DPGR n. 17/2009;
- il Regolamento regionale n. 1/2010;
- il Regolamento regionale n. 2/2010;
- la DGR n. 214 del 24 maggio 2011
- la DGR n. 294 del 21 giugno 2011;
- la DGR n. 364 del 19 luglio 2011;
- la nota n. 10954/UDCP/GAB/UL del 03/08/2011;

PROPONE, e la Giunta, in conformità, a voti unanimi

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in narrativa, che si intendono qui integralmente riportate

1) di approvare il "*Disciplinare organizzativo delle strutture regionali preposte alla valutazione di impatto ambientale (VIA) e alla valutazione di incidenza (VI) di cui ai regolamenti regionali nn. 2/2010 e 1/2010 e alla valutazione ambientale strategica (VAS) di cui al regolamento regionale emanato con DPGR n. 17 del 18 dicembre 2009 "*, di seguito Disciplinare organizzativo, che allegato al presente provvedimento ne costituisce parte integrante e sostanziale;
2) di stabilire, come disposto con D.G.R. n. 294 del 21 giugno 2011, che gli organi di cui alla D.G.R. n. 426 del 14 marzo 2008 sono rinnovati fino all'adozione delle nuove disposizioni organizzative, subordinate alla entrata in vigore del regolamento approvato con D.G.R. n. 214 del 24 maggio 2011 e comunque non oltre il 31 dicembre 2011;
3) di demandare al Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente, ove non diversamente specificato nel predetto Disciplinare organizzativo, i successivi atti necessari all'insediamento degli organi in esso individuati ed l'approvazione di disciplinari tecnici inerenti i contenuti e l'individuazione delle fasi che caratterizzano le attività istruttorie;
4) di demandare al Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente le appropriate disposizioni inerenti l'evasione delle istruttorie di valutazione di impatto ambientale, valutazione di incidenza e valutazione ambientale strategica in itinere all'insediamento delle strutture previste dal citato Disciplinare organizzativo, che potranno eventualmente prevedere l'assegnazione delle stesse istruttorie alle nuove strutture deputate;
5) di trasmettere copia del presente provvedimento:
   a. alle AA.GG.CC. n. 5, 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 21;
   b. all'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente (ARPAC);
   c. al Ministero per i Beni e le Attività Culturali - Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Campania;
6) di inviare il presente provvedimento al Settore Stampa, Documentazione e Bollettino Ufficiale per la sua pubblicazione sul BURC.

REGIONE CAMPANIA
Area Generale di Coordinamento 05 Ecologia,
Tutela dell'Ambiente, C.I.A., Protezione Civile

Disciplinare organizzativo delle strutture regionali preposte alla valutazione di impatto ambientale (VIA), alla valutazione di incidenza (VI) di cui ai regolamenti regionali nn. 2/2010 e 1/2010 e alla valutazione ambientale strategica (VAS) di cui al regolamento regionale emanato con DPGR n. 17 del 18 dicembre 2009.

1. INQUADRAMENTO NORMATIVO DELLE PROCEDURE DI VIA, DI VI E DI VAS NONCHÉ DELLE PROCEDURE INTEGRATE/COORDINATE DI VALUTAZIONE

In materia di valutazione di impatto ambientale (VIA), valutazione di incidenza (VI) e valutazione ambientale strategica (VAS) la Regione Campania ha emanato i seguenti atti normativi:

a) regolamento regionale n. 1/2010 *"Disposizioni in materia di procedimento di valutazione di incidenza"* di seguito "Regolamento VI";
b) regolamento regionale n. 2/2010 *"Disposizioni in materia di valutazione d'impatto ambientale"* di seguito "Regolamento VIA";
c) regolamento regionale di cui al DPGR n. 17 del 18 dicembre 2009 *"Regolamento di attuazione della valutazione ambientale strategica (VAS) in Regione Campania"* di seguito "Regolamento VAS".

Conformemente a quanto disposto dai menzionati regolamenti la Giunta regionale ha approvato i seguenti atti di indirizzo tecnico e procedurale:

a) *"Indirizzi operativi e procedurali per lo svolgimento della VAS in Regione Campania"* di cui alla DGR n. 203 del 5 marzo 2010, di seguito "Indirizzi operativi VAS";
b) *"Linee Guida e Criteri di indirizzo per l'effettuazione della valutazione di incidenza in Regione Campania"* di cui alla DGR n. 324 del 19 marzo 2010, di seguito "Linee guida VI";
c) *"Indirizzi operativi e procedurali per lo svolgimento della valutazione di impatto ambientale in Regione Campania"* di cui alla DGR n. 211 del 24 maggio 2011, di seguito "Indirizzi operativi VIA";

Nei predetti atti sono descritte le fasi procedurali e gli adempimenti per lo svolgimento delle seguenti procedure di competenza regionale:

a) verifica di assoggettabilità alla VAS (art. 12 del Dlgs 152/2006);
b) VAS (artt. 13 e ss. del Dlgs 152/2006);
c) Verifica di assoggettabilità alla VAS e VAS integrate con la VI;
d) screening (art. 5 del regolamento regionale n. 1/2010);
e) valutazione appropriata (art. 6 del regolamento regionale n. 1/2010);
f) verifica di assoggettabilità alla VIA (art. 20 del Dlgs 152/2006);
g) scoping (art. 21 del Dlgs 152/2006);
h) VIA (artt. 23 e ss. del Dlgs 152/2006;
i) procedure integrate di VIA – VI, verifica di assoggettabilità alla VIA - VI e VAS – verifica di assoggettabilità alla VIA;
j) VIA coordinata e/o integrata con più procedure di valutazione ambientale (es.VAS, AIA).

In sede regionale l'Autorità competente in materia di VIA, VI e VAS è il Settore 02 Tutela dell'Ambiente dell'Area Generale di Coordinamento 05.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Di seguito sono individuate le strutture regionali deputate alle procedure individuate nei citati atti normativi e di indirizzo con i relativi compiti e le norme per il funzionamento che dovranno essere esercitati nel rispetto della vigente normativa nazionale e dei vigenti regolamenti regionali nonché in coerenza con gli Indirizzi operativi VAS, le Linee guida VI e gli Indirizzi operativi VIA.

2. ORGANI PREPOSTI ALLO SVOLGIMENTO DELLE PROCEDURE

Oltre al Settore 02 dell'AGC05, gli organi preposti allo svolgimento delle procedure di VIA, VAS e VI sono:

a) La Commissione per le Valutazioni Ambientali (Commissione VIA – VI - VAS);
b) Gli istruttori VIA – VI – VAS.

a) La Commissione VIA – VI - VAS

a1) Composizione

La Commissione VIA – VI – VAS, nominata dal Presidente della Giunta Regionale su proposta dell'Assessore all'Ambiente, è costituita come segue:

1. dal Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente con funzioni di Presidente;
2. dal Dirigente del Servizio VIA – VI con funzioni di vicepresidente, che sostituisce il Presidente in caso di sua assenza;
3. dal dirigente del Settore Ecologia o da suo delegato di pari grado;
4. da un rappresentante dell'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Campania (di seguito ARPAC), designato dal Direttore Generale dell'ARPAC, o da suo delegato di pari grado;
5. da un dirigente di ciascuna delle AA.GG.CC. 11, 12, 13, 14, 15, 16 e 21, designati su indicazione dei rispettivi Coordinatori d'Area; o da loro delegati di pari grado;
6. da un rappresentante del Ministero per i Beni e le Attività Culturali - Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Campania, designato dal Direttore regionale, o da suo delegato di pari grado; tale rappresentante partecipa ai lavori della Commissione esclusivamente con riferimento alle procedure di verifica di assoggettabilità alla VIA o di VIA per gli impianti eolici con potenza nominale maggiore di 1 MW, anche qualora l'impianto non ricada in area sottoposta a tutela ai sensi del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42[1];

La Commissione si avvale, per le esigenze connesse al suo funzionamento, di un segretario, di un coadiutore del segretario e di due coadiutori amministrativi, che partecipano alle sedute senza diritto di voto.

a2) Compiti

La Commissione VIA – VI - VAS svolge i seguenti compiti:

1. esaminare e verificare le relazioni istruttorie predisposte dal Gruppo istruttore assegnatario e, ove ritenuto opportuno, i documenti agli atti del Settore Tutela dell'Ambiente;

[1] Tale previsione tiene conto del disposto di cui al punto 14.9, lettera b. delle *"Linee guida per il procedimento di cui all'articolo 12 del decreto legislativo 29 dicembre 2003, n. 387 per l'autorizzazione alla costruzione e all'esercizio di impianti di produzione di elettricità da fonti rinnovabili nonché linee guida tecniche per gli impianti stessi"* emanate con DM (MISE) 10/9/2010 pubblicato in GU n. 219 del 18/9/2010

fonte: http://burc.regione.campania.it

2. richiedere approfondimenti ai competenti istruttori su precisi e dettagliati aspetti dell'istruttoria;
3. richiedere, ai fini della formulazione del parere e ove ritenuto opportuno, un sintetico contraddittorio con l'Autorità procedente e/o il proponente e/o altri soggetti interessati al piano/programma/progetto in valutazione;
4. esprimere pareri in relazione alle procedure di: verifica di assoggettabilità alla VAS (art. 12 del Dlgs 152/2006); VAS (artt. 13 e ss. del Dlgs 152/2006); screening (art. 5 del reg. regionale n. 1/2010); valutazione appropriata (art. 6 del reg. regionale n. 1/2010); verifica di assoggettabilità alla VIA (art. 20 del Dlgs 152/2006); VIA (artt. 23 e ss. del Dlgs 152/2006); procedure integrate di VIA – VI; procedure integrate di VIA – VI; verifica di assoggettabilità alla VIA – VI; VAS – verifica di assoggettabilità alla VIA; VIA coordinata e/o integrata con più procedure di valutazione ambientale;
5. esprimersi, sulla base delle risultanze delle attività degli istruttori, in relazione alle contro deduzioni delle Autorità procedenti/proponenti in sede di attuazione del disposto dell'art. 10bis della L. 241/90 e s.m.i.;
6. definire, su eventuale richiesta del proponente e sulla base della relazione predisposta dagli istruttori assegnatari, le specifiche informazioni necessarie per la redazione dello studio di impatto ambientale (scoping di cui all'art. 21 del Dlgs 152/2006);
7. esprimere eventuali pareri in merito alle attività di controllo, di cui agli artt. 28 e 29 del Dlgs 152/2006, e di monitoraggio ambientale relativo all'attuazione dei progetti/piani/programmi;
8. esprimere parere ai fini dell'espressione del parere regionale nell'ambito delle procedure di VIA e di VAS di competenza statale;
9. effettuare proposte all'Autorità Competente ai fini della gestione delle informazioni relative agli esiti delle procedure;
10. rispondere ai quesiti formulati dagli istruttori, dal Servizio VIA – VI, dalle Autorità procedenti e dai proponenti;
11. su richiesta del Settore Tutela dell'Ambiente, esprimere il proprio parere, nei termini che verranno richiesti, in merito ad eventuali nuovi elementi inerenti procedure di valutazione anche già formalmente concluse.

a3) Organizzazione e funzionamento

1. le sedute della Commissione sono valide se è presente la maggioranza dei componenti;
2. le determinazioni sono valide se adottate con il voto favorevole della maggioranza dei presenti. In caso di parità prevale il voto del Presidente;
3. con cadenza semestrale il Presidente stabilisce il calendario delle riunioni che di norma avranno una cadenza settimanale;
4. le convocazioni sono inoltrate con ogni mezzo utile, compreso posta elettronica e fax, con l'indicazione dell'ordine del giorno e con un preavviso, di norma, di almeno tre giorni;
5. l'ordine del giorno, predisposto dal Segretario o dal coadiutore Segretario sulla scorta delle relazioni istruttorie debitamente firmate e datate pervenute anche in solo formato digitale, è proposto dal Presidente della Commissione e, di norma, è inviato per posta elettronica ai componenti della Commissione, congiuntamente alle relative schede istruttorie, almeno tre giorni prima della seduta;
6. di ogni seduta della Commissione è redatto un verbale, contenente i nominativi degli intervenuti alla seduta, le pratiche in discussione, le decisioni assunte e le dichiarazioni di voto o di astensione delle quali sia stata fatta specifica richiesta di menzione. Le relazioni istruttorie costituiscono parte integrante e sostanziale del

fonte: http://burc.regione.campania.it

verbale. Il verbale, predisposto e controfirmato dal Segretario o dal coadiutore Segretario sulla base del brogliaccio di cui al successivo punto 7., è trasmesso al Servizio VIA – VI e agli istruttori per gli adempimenti consequenziali;
7. il brogliaccio del verbale è predisposto dal Segretario o dal coadiutore Segretario alla fine di ogni seduta e sottoscritto da tutti i presenti con diritto di voto;
8. alle sedute della Commissione partecipano, senza diritto di voto, i relatori delle istruttorie ed eventuale altro personale indicato dal Presidente o da chi ne fa le veci;
9. il Segretario e il coadiutore Segretario definiscono, in ordine strettamente cronologico di presentazione al protocollo, la proposta di ordine del giorno della Commissione da proporre al Presidente; ai fini della formulazione della proposta dell'ordine del giorno della seduta della Commissione, le schede istruttorie di norma sono trasmesse dagli istruttori al Segretario e al coadiutore Segretario, tramite posta elettronica, almeno cinque giorni prima della data prevista per la seduta; le schede istruttorie pervenute in ritardo al segretario della Commissione, rispetto ai cinque giorni precedenti la data prevista per la seduta, sono valutate dal Dirigente del Servizio VIA - VI ai fini dell'inserimento nella proposta dell'ordine del giorno.

b) Gli istruttori VIA – VI – VAS

Gli istruttori VIA – VI – VAS sono identificati nel personale iscritto alla short list di cui al DD n. 554 del 19 luglio 2011.
Ai fini dell'espletamento delle attività istruttorie, il Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente individua il gruppo o l'istruttore a cui assegnare le singole istruttorie.
Le istruttorie relative alle varianti al piano territoriale regionale e suo adeguamento, ai piani territoriali di coordinamento provinciale e loro varianti, di cui alle leggi regionali n. 16/2004 e 13/2008, sono svolte da gruppi istruttori individuati di concerto tra l'AGC05 e l'AGC16.

b1) Composizione e formazione di Gruppi istruttori

1. i Gruppi istruttori VIA – VI - VAS, in numero variabile sulla base delle esigenze del Settore Tutela dell'Ambiente, sono di norma composti da almeno due istruttori scelti tra il personale iscritto alla short list di cui al DD n. 554 del 19 luglio 2011;
2. la composizione dei Gruppi tiene conto sia della opportuna interdisciplinarietà richiesta ai fini delle attività istruttorie e sia della necessità di coordinamento tra i componenti del gruppo;
3. possono essere previsti Gruppi istruttori tematici, sia con riferimento alle procedure che alle tipologie di piani, programmi, opere e interventi;
4. i Gruppi istruttori sono formati, all'atto dell'assegnazione delle istruttorie, dal Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente e dal Dirigente del Servizio VIA - VI.

b2) Compiti dei Gruppi istruttori

1. I Gruppi istruttori VIA – VI - VAS, con riferimento alle istruttorie ad essi assegnate, hanno i seguenti compiti:
    a. verificare la rispondenza della documentazione prodotta, delle informazioni fornite e delle procedure adottate con quanto richiesto dalla normativa nazionale e regionale vigente e formulare, per una sola volta, eventuali richieste di integrazioni e di chiarimenti;
    b. comunicare via mail la richiesta di integrazione e chiarimenti al Settore Tutela dell'Ambiente ai fini della trasmissione al proponente;
    c. procedere all'istruttoria delle istanze secondo una tempistica atta a consentire il rispetto della tempistica indicata dalla vigente normativa;

fonte: http://burc.regione.campania.it

d. collaborare con la Commissione ai fini delle attività tecnico – istruttorie;
e. redigere apposita relazione riassuntiva, utilizzando eventuali format disposti dal Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente, delle risultanze istruttorie scaturenti dall'esame della documentazione agli atti del tavolo, sulla base della quale la Commissione formulerà il parere di competenza;
f. trasmettere al segretario della Commissione, tramite posta elettronica e di norma almeno cinque giorni prima della data prevista per la seduta della Commissione, la scheda istruttoria sia in formato .pdf (versione debitamente datata e firmata dalla maggioranza dei componenti del Gruppo) e sia in formato .word (versione editabile) da valutare ai fini della formulazione della proposta di ordine del giorno;
g. consegnare al segretario della Commissione le schede in formato cartaceo delle istruttorie previste dall'ordine del giorno della seduta della Commissione, prima dello svolgimento della stessa;
h. relazionare alla Commissione in merito alle istruttorie svolte tramite un proprio rappresentante;
i. esaminare le controdeduzioni dei soggetti proponenti e/o delle Autorità procedenti nei casi di applicazione dell'art. 10 bis della L. 241/90 e ss.mm.ii, formulando apposita relazione sulla base della quale la Commissione formulerà il parere di competenza definitivo;
j. fornire, su richiesta del Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente e/o del Servizio VIA - VI, ogni informazione inerente lo stato delle istruttorie di propria competenza;
k. fornire, su richiesta del Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente, le valutazioni, nei termini richiesti, in merito ad eventuali nuovi elementi inerenti procedure di valutazione anche già formalmente concluse.

2. l'attività istruttoria si sviluppa in: verifiche ed accertamenti di ufficio per le finalità di cui al precedente punto 1; nella predisposizione della eventuale richiesta al proponente di atti e di informazioni relativi al piano/programma/progetto/intervento o ai documenti tecnici previsti per i diversi tipi di procedure; verifiche ed accertamenti sui luoghi, ove ritenuto necessario dal Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente.
3. i Dirigenti degli uffici autorizzano i funzionari impegnati nei Gruppi istruttori a riunirsi nei propri uffici al di fuori dell'orario di lavoro e a recarsi presso il Settore Tutela dell'Ambiente per il ritiro della documentazione inerente le istruttorie e per la partecipazione alle sedute della Commissione.

b3) Funzionamento dei Gruppi istruttori

1. Il Gruppo istruttore, per esigenze di coordinamento e sulla scorta delle esigenze istruttorie, si riunisce con cadenza massima bisettimanale e al di fuori dell'orario di lavoro. I Dirigenti degli uffici autorizzano i funzionari impegnati nei Gruppi istruttori a riunirsi nei propri uffici al di fuori dell'orario di lavoro e a recarsi presso il Settore Tutela dell'Ambiente per il ritiro della documentazione inerente le istruttorie e per la partecipazione alle sedute della Commissione VIA.
2. Le sedute del Gruppo istruttore formano oggetto di apposito verbale; il verbale contiene (indicativamente):
   a) il luogo, la data e la scansione temporale (ora di inizio e ora di conclusione);
   b) i nominativi dei componenti del gruppo e del soggetto verbalizzante;
   c) i riferimenti delle pratiche oggetto della riunione e con riferimento a ciascuna pratica la descrizione sintetica delle operazioni svolte nella seduta;
   d) altre modalità operative concordate;

fonte: http://burc.regione.campania.it

e) indicazione di eventuali allegati (es. richieste di integrazione, scheda istruttoria, ecc.).

3. Il verbale deve essere sottoscritto da tutti i componenti del Gruppo presenti, ciascuno dei quali in tal modo si assume la responsabilità della verbalizzazione.
4. Il verbale di ciascuna seduta è trasmesso via fax al Settore Tutela dell'Ambiente inderogabilmente entro il giorno lavorativo successivo a quello della seduta. Tale trasmissione è composta, oltre che dal verbale, da una copertina riportante i riferimenti del gruppo istruttore e la data del verbale allegato.
5. I Gruppi istruttori che si riuniscono presso il Settore Tutela dell'Ambiente provvederanno alla consegna a mano dei verbali con la stessa tempistica di cui al precedente punto 4) e secondo le modalità indicate dal Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente.

3. COMPITI DEL SETTORE TUTELA DELL'AMBIENTE

1. Il Settore Tutela dell'Ambiente dell'AGC05 ha il compito di:
   a) ricevere le istanze avanzate dai soggetti proponenti, pubblici o privati;
   b) implementare il Sistema Informativo per le valutazioni ambientali;
   c) mantenere i rapporti con i soggetti proponenti, con il Ministero dell'Ambiente, con le Autorità Locali, nonché con il pubblico in generale;
   d) svolgere attività tecnico-amministrativo propedeutiche alle attività degli istruttori, in particolare:
      d1. accertare la completezza della documentazione e degli elaborati presentati ai fini della procedibilità dell'istruttoria, richiedendo, quando ne rilevi l'incompletezza, per una sola volta, le integrazioni documentali necessarie;
      d2. predisporre la relazione di accertamento della procedibilità;
      d3. predisporre l'assegnazione delle istanze ammissibili all'istruttoria ai Gruppi istruttori e comunicare a questi ultimi la relativa documentazione, su supporto digitale, accompagnata da una relazione di accertamento dell'ammissibilità all'istruttoria; le assegnazioni saranno effettuate nel rispetto dell'ordine cronologico, salvo documentata e motivata urgenza;
      d4. curare il deposito e la conservazione dei documenti e di tutti gli atti inerenti i procedimenti in atto e assicurarne la consultazione da parte del pubblico;
      d5. predisporre la versione definitiva della richiesta di integrazioni e/o chiarimenti eventualmente necessaria in fase istruttoria, su proposta del Gruppo istruttore;
      d6. trasmettere ai proponenti le richieste di integrazioni e/o chiarimenti;
      d7. registrare le integrazioni e provvedere a comunicare queste ultime al Gruppo istruttore;
      d8. implementare e curare il costante aggiornamento del database informatico delle procedure di valutazione ambientale e delle procedure coordinate/integrate secondo le apposite disposizioni del Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente; tale database, in formato Excell, dovrà essere trasmesso, ove richiesto, al Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente;
      d9. effettuare l'acquisizione sulle pagine web dedicate alle valutazioni ambientali dei documenti in formato digitale, anche ai fini della pubblicazione degli stessi sulle stesse pagine;

fonte: http://burc.regione.campania.it

d10. fornire, su richiesta del Dirigente del Servizio VIA – VI e/o del Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente, i dati inerenti le istanze pervenute e lo stato di avanzamento delle procedure, sia su supporto cartaceo che in formato digitale come file .xls;
d11. curare la comunicazione dell'esito delle procedure ai soggetti partecipanti al procedimento e tutte le eventuali altre comunicazioni;
d12. predisporre il provvedimento amministrativo sulla base del parere della Commissione, ovvero di archiviazione nei casi per i quali ricorrono i termini, e curarne la trasmissione ai soggetti indicati nello stesso provvedimento;
d13. curare l'archiviazione di tutta la documentazione inerente ciascuna istanza;
d14. assicurare la partecipazione alle sedute della Commissione al fine di rendere disponibili gli atti inerenti le pratiche in discussione;
d15. vigilare sul rispetto dei termini di espletamento delle procedure;
d16. provvedere ad una adeguata pubblicizzazione degli esiti delle procedure;
d17. curare la comunicazione annuale al Ministero dell'Ambiente;
d18. curare i rapporti con il Servizio 01 " Sistema Informativo Regionale" del Settore 05 dell'AGC 16 e con tutti gli altri servizi ritenuti necessari per l'implementazione della banca dati ambientale;
d19. curare il deposito e la conservazione dei documenti e di tutti gli atti inerenti i procedimenti conclusi e assicurarne la consultazione per ulteriori esigenze amministrative (es. accesso agli atti).

2. Le attività tecnico amministrative, con riferimento a ciascuna istanza, si concludono con una relazione scritta, predisposta secondo un apposito schema disposto dal Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente, da trasmettere anche al Gruppo istruttore o all'istruttore assegnatario della pratica.
3. Il Settore Tutela dell'Ambiente conclude le procedure valutative con le modalità operative di cui agli Indirizzi operativi VAS, alle Linee guida VI e agli Indirizzi operativi VIA, ed entro i termini previsti dalla normativa vigente.
4. Le attività tecnico amministrative sono svolte nel rispetto delle disposizioni di cui alla vigente normativa nazionale e regionale.
5. In caso di documentata e certificata urgenza si può derogare dall'ordine di istruttoria determinato sulla base dell'ordine cronologico di presentazione al protocollo. L'urgenza, che si configura quale fattispecie di natura eccezionale e oggettivamente comprovata, è sufficientemente motivata e comunque non dipende da circostanze direttamente ascrivibili a comportamenti negligenti del proponente, quali ingiustificato ritardo o inerzia nella presentazione dell'istanza.

4. COMPENSI

1. Ai componenti dei Gruppi istruttori e della Commissione e al personale che partecipa alle attività della Commissione e alle attività istruttorie, qualora i lavori si svolgano al di fuori dell'orario di servizio, è riconosciuto un gettone di presenza per ciascuna seduta, in conformità alle disposizioni di cui alla DGR n. 111 del 09.02.2007 e ss.mm.ii.
2. La spesa emergente è finanziata con le risorse di cui al cap. n. 1388 UPB 1.1.3 ove sono appostate le somme relative agli oneri per le valutazioni versati dai proponenti.

fonte: http://burc.regione.campania.it

fonte: http://burc.regione.campania.it

Delibera della Giunta Regionale n. 428 del 04/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 2 Tutela dell'ambiente

Oggetto dell'Atto:

D.G.R. N. 163 DEL 29/04/2011 - COSTITUZIONE DEL "TAVOLO DELLA TRASPARENZA" PER LE ATTIVITA' DI DISMISSIONE DELLA CENTRALE DEL GARIGLIANO. - INTEGRAZIONE.-

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO CHE:

- **a.** in considerazione dello stato di crisi internazionale con il D.P.C.M. 14 febbraio 2003 fu dichiarato, fino al 31 dicembre 2003, lo stato di emergenza nei territori sedi delle centrali nucleari in relazione all'attività di smaltimento dei rifiuti radioattivi ;
- **b.** con O.P.C.M. n. 3267/2003 recante "Disposizioni urgenti in relazione all'attività di smaltimento, in condizioni di massima sicurezza, dei materiali radioattivi dislocati nelle centrali nucleari e nei siti di stoccaggio situati nei territori delle regioni Piemonte, Emilia-Romagna, Lazio, Basilicata e Campania, nell'ambito delle iniziative da assumere a tutela dell'interesse essenziale della sicurezza dello Stato ", il Presidente della SO.G.I.N. fu nominato Commissario Straordinario per la messa in sicurezza dei materiali nucleari in Italia;
- **c.** con Decreto Legge 14 Novembre 2003, n. 314, convertito, con modificazioni, nella Legge 24 Dicembre 2003, n. 368 recante: "Disposizioni urgenti per la raccolta, lo smaltimento, lo stoccaggio, in condizioni di massima sicurezza, dei rifiuti radioattivi " è stato attribuito ad un Commissario straordinario, di nomina governativa, il compito di porre in essere ogni iniziativa finalizzata alla sistemazione in sicurezza, presso un deposito nazionale, di prossima individuazione, i rifiuti radioattivi di III categoria;
- **d.** con O.P.C.M. n. 3355/2004 recante "Ulteriori disposizioni urgenti in relazione all'attività di smaltimento, in condizioni di massima sicurezza, dei materiali radioattivi dislocati nelle centrali nucleari e nei siti di stoccaggio situati nei territori delle regioni Piemonte, Emilia-Romagna, Lazio, Basilicata e Campania, nell'ambito delle iniziative da assumere a tutela dell'interesse essenziale della sicurezza dello Stato", è stato prorogato di fatto lo stato emergenziale per garantire la messa in sicurezza nucleare e fisica di detti rifiuti;
- **e.** che lo stato di emergenza nei territori sedi delle centrali nucleari è cessato il 31/12/2006.
- **f.** l'art. 2 OPCM n. 3355/2004 ha, tra l'altro, stabilito che il Commissario delegato ex O.P.C.M. 3267/2003, nell'attuazione degli interventi di natura emergenziale, opera riferendo mensilmente alle Regioni interessate in ordine alle iniziative intraprese per il superamento dell'emergenza, nonché comunicando trimestralmente le predette iniziative ad un " Tavolo", da costituire presso ciascuna Regione, al fine di garantire la massima trasparenza delle azioni commissariali;
- **g.** che con Decreto del Ministero dell'Ambiente DEC 2009-001832 del 1/12/2009 è stato espresso giudizio favorevole di compatibilità ambientale, con condizioni e prescrizioni, relativamente al progetto "Attività di decommissioning -disattivazione accelerata per il rilascio incondizionato del sito" all'interno dell'impianto nucleare di Garigliano nel Comune di Sessa Aurunca (CE), proposto dalla Società SOGIN S.p.A.

RILEVATO CHE:

- **a.** con Delibera di Giunta Regionale n.163 del 29.04.2011 è stato costituito in Regione Campania il "Tavolo della Trasparenza" al fine di garantire l'aggiornamento e la comunicazione delle iniziative sulle attività inerenti la dismissione della centrale del Garigliano, la messa in sicurezza del sito e le connesse problematiche;
- **b.** che al "Tavolo della Trasparenza", presieduto dal Presidente della G.R. o da un suo delegato, partecipano il Capo di Gabinetto del Presidente della G.R., i dirigenti dei Settori Tutela Ambiente, della Protezione Civile, delle Attività Produttive, i rappresentanti dei Ministeri dell'Ambiente, dello Sviluppo Economico e della Salute, della Società SOGIN S.p.A., della Prefettura di Caserta, del Parco Regionale di Roccamonfina, dell'Amministrazione Provinciale di Caserta, dell'Amministrazione Provinciale di Latina, del Comune di Sessa Aurunca, del Comune di Cellole, del Comune di Roccamonfina, del Comune di Castelforte, del Comune di SS. Cosma e Damiano, dell'ISPRA, dell'ARPAC, nonché dai rappresentanti delle associazioni ambientaliste rappresentate sul territorio di interesse;

PRESO ATTO CHE l'Assessore all'Ambiente della Provincia di Latina, dott. Gerardo Stefanelli, ha chiesto di inserire anche le Amministrazioni comunali di Minturo, Formia, Gaeta Spigno ed Itri all'interno del "Tavolo della Trasparenza", in quanto i loro territori ricadono all'interno del Golfo di Gaeta e comunque in un raggio di 30 Km dalla centrale.

ATTESA la delicatezza della problematica inerente la decommissioning dell'impianto nucleare di Garigliano e ritenuto opportuno garantire anche alle Amministrazioni comunali di Minturo, Formia, Gaeta Spigno ed Itri la possibilità di interagire con le istituzioni coinvolte, i rappresentati Sogin e le associazioni ambientaliste.

PRECISATO CHE non è previsto alcun onere per partecipanti al "Tavolo della Trasparenza" e per i componenti della Segreteria Tecnica.

VISTI :
- **a.** Il D.Lgs. 230/95 e s.m.i.;
- **b.** il D.P.C.M. 14 Febbraio 2003;
- **c.** l'O.P.C.M. n. 3267/2003;
- **d.** il Decreto Legge 14 Novembre 2003, n. 314 convertito nella Legge 24 Dicembre 2003, n. 368;
- **e.** l'O.P.C.M. 3355/2004;
- **f.** il Decreto del Ministero dell'Ambiente DEC 2009-001832 del 1/12/2009.

PROPONE e la Giunta in conformità, a voto unanime

DELIBERA

Per i motivi espressi in narrativa che qui si intendono integralmente riportati e confermati

1. di integrare il costituito il "Tavolo della Trasparenza" in Regione Campania con i Comuni di Minturo, Formia, Gaeta Spigno ed Itri, al fine di garantire anche a dette Amministrazioni comunali la possibilità di interagire con le istituzioni coinvolte, i rappresentati Sogin e le associazioni ambientaliste, durante l'attuazione del progetto "Attività di decommissioning - disattivazione accelerata per il rilascio incondizionato del sito" all'interno dell'impianto nucleare di Garigliano nel Comune di Sessa Aurunca (CE), proposto dalla Società SOGIN S.p.A.;
2. di trasmettere il presente provvedimento, per il seguito di competenza, all'A.G.C. 01, all'A.G.C. 05, al settore "Stampa, Documentazione e Informazione e Bollettino Ufficiale" per la pubblicazione sul B.U.R.C..

Delibera della Giunta Regionale n. 431 del 05/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 2 Tutela dell'ambiente

Oggetto dell'Atto:

SOCIETA' PARTECIPATE ASTIR S.P.A. E ARPAC MULTISERVIZI S.R.L. : PROVVEDIMENTI RIORGANIZZATIVI.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO:

a. con delibera di Giunta Regionale n. 942 del 14.03.03 è stato deciso di costituire la società mista RECAM S.p.A., partecipata dalla Regione Campania con una quota del 51% e da ITALIA LAVORO per la restante parte;
b. con D.G.R.C. n. 1257 del 24 luglio 2008 la Regione Campania ha acquisito il 100% delle quote dell'ex RECAM S.p.A. e pertanto il capitale sociale della suddetta società è posseduto totalmente dalla Regione Campania;
c. che la società ASTIR S.p.A., già RECAM S.p.A. dal 2003, svolge, sulla base di affidamenti da parte della Regione, del Commissario di Governo per l'Emergenza Bonifiche e del Commissario Emergenza Rifiuti, attività di bonifica, di asporto rifiuti abbandonati, di riqualificazione ambientale, di recupero ambientale di aree degradate, sull'intero territorio regionale, con particolare riferimento ai Lagni del Monte Somma- Vesuvio e della Piana del Nolano e al SIN Litorale Domitio Flegreo e Agro Aversano;
d. che il Consiglio Regionale ha approvato la L.R. 14 aprile 2009 n. 5 "Intervento straordinario società ASTIR S.p.A." demandando alla Giunta regionale l'adozione degli atti necessari per ricondurre alla normalità l'attività gestionale della stessa al fine del conseguimento dell'oggetto sociale;
e. che la Giunta Regionale, con delibera n. 833 del 30/04/2009, ha approvato il nuovo statuto societario dell'ASTIR S.p.A., adeguandolo alle indicazioni comunitarie in materia di operatività quale società in house;
f. con deliberazione n. 1180 del 30/06/2009, la Giunta regionale affidava ad Astir s.p.a., in quanto società in house della Regione Campania, la definizione di un insieme di interventi di riqualificazione ambientale di siti di proprietà regionale o comunque pubblici, rientranti nella sfera di competenza della Regione, e prevedeva di utilizzare per il finanziamento le risorse del POR FESR 2007/13 - Obiettivo Operativo 1.2, quantificabili in € 50.000.000,00;
g. che, con deliberazione n. 34 del 28/01/2011, la Giunta regionale ha stabilito che la società ASTIR S.p.A. definisse un programma di riassetto e rilancio industriale per assicurare che gli stanziamenti anticipati dalla Regione siano utilizzati al solo fine del raggiungimento di risultati produttivi attivi in relazione all'oggetto sociale e alle attività in corso di svolgimento;

PREMESSO altresì:

a. che con D.G.R. n. 1824 del 13/11/2006 si è autorizzata l'A.R.P.A.C. a realizzare un programma di interventi in materia ambientale attraverso la società a capitale pubblico denominata P.A.N. S.p.A.;
b. che l'A.R.P.A.C. ha costituito, con atto REP 98997 Racc. n. 12879, a rogito notaio Paolo Morelli la società a totale capitale pubblico ARPAC Multiservizi srl;
c. che con la deliberazione del Direttore di Arpac n. 90/2007, tra l'altro, è stato disposto di trasferire, successivamente all'acquisizione dell'intero pacchetto azionario, nell'ambito delle attività di ristrutturazione e potenziamento, alla propria Società in house, denominata Arpac Multiservizi a r.l., anche la proprietà della società P.A.N. S.p.A. subentrando, tra l'altro, nella titolarità del progetto lsu;
d. che la PAN SpA era stata costituita dal Presidente – Commissario delegato per l'emergenza Rifiuti (inizialmente 51%, poi 100%); con Ordinanza commissariale 33/2006, è stata, poi, trasferita la proprietà ad Arpac (100%);

e. che la Società Arpac Multiservizi a r.l., nelle forme di legge, ha provveduto alla fusione per incorporazione della PAN SpA e, contestualmente ad adeguare il proprio Statuto, tenendo conto anche delle subentrate norme regionali e statali (art. 13 del c.d. decreto Bersani 248/2006);
f. che la Giunta regionale della Campania con deliberazione n. 1824/2006, oltre ad autorizzare l'acquisizione della PAN, si impegnava a dedicare risorse comunitarie per opere in campo ambientale da realizzare tramite la "nuova" Società Arpac Multiservizi srl;

DATO ATTO:

a. che, con deliberazione di G.R. n. 239 del 12/03/2010, la Giunta regionale ha:
   a.1 preso atto del Piano Industriale e Finanziario per il triennio 2010-2012 presentato dall'ASTIR S.p.A., società in house della Regione Campania, ed approvato dall'Assemblea dei soci con delibera n. 6 del 03/02/2010, il cui conto economico prospettico ammonta complessivamente ad euro di 97,5 milioni di euro, di cui 46 milioni di euro a valere sulle risorse del POR Campania 2007-2013;
   a.2 disposto il trasferimento all'ASTIR S.p.A., per consentirne la funzionalità, di 15 milioni di euro come anticipazione delle risorse già stanziate con la Delibera di G.R. 1180/09;
   a.3 previsto, quale modalità di restituzione delle somme concesse in anticipazione, la retroazione del 40 per cento delle future liquidazioni a valere sulla richiamata D.G.R. 1180/09;
b. che, nella seduta del 29 novembre 2010, il Consiglio Regionale ha approvato un ordine del giorno in cui impegna la Giunta Regionale della Campania a provvedere all'anticipazione di cassa in favore della Astir s.p.a., nella misura di 15 milioni di euro, in conto delle risorse stanziate con deliberazione di G.R. n. 1180 del 30/06/2009, giusta comunicazione del Segretario Generale del Consiglio regionale prot. n. 1280/P del 02/12/2010 acquisita in pari data al prot. n. 969112;
c. che, con deliberazione n. 895 del 14/12/2010, la Giunta Regionale ha:
   d.1 preso atto del sopraccitato ordine del giorno del Consiglio Regionale e disposto:
   d.1.1 il trasferimento all'Astir s.p.a., società in house della Regione Campania, di 15 milioni di euro come anticipazione delle risorse già stanziate con la Delibera di G.R. 1180/09;
   d.1.2 che il trasferimento delle somme relative alla predetta anticipazione si realizzi previa acquisizione di adeguata relazione documentata e dettagliata quantificazione, da parte di Astir s.p.a., delle risorse necessarie a garantire il prosieguo delle lavorazioni in corso, con particolare riferimento alle spese per il personale impegnato nelle stesse attività, al fine di evitare il ricorso ad anticipazioni bancarie e la conseguente erogazione delle somme avverrà in coerenza con la suindicata documentata relazione presentata da parte dell'Astir s.p.a;
   d.2 subordinato l'efficacia dell'atto deliberativo alla presentazione di idonea rendicontazione da parte dell'Astir s.p.a, della pregressa anticipazione di 15 milioni di euro sulle risorse già stanziate con la Delibera di G.R. 1180/09, disposta con deliberazione di G.R. n. 239 del 12/03/2010, nonché al rispetto delle disposizioni concernenti la revoca di diritto dei contratti di lavoro contenute nell'art. 14 comma 21 del D.L. n. 78/2010, convertito con la legge 122/2010, o, comunque, alla dimostrazione dell'avvenuto avvio del procedimento finalizzato alla revoca, fermo restando l'obbligo di concluderlo, al fine di evitare che le risorse oggetto della presente anticipazione possano essere indebitamente impiegate in violazione degli obblighi imposti dalla citata disposizione;
   d.3 previsto, quale modalità di restituzione della complessiva somma di € 30.000.000,00 concessa in anticipazione ad Astir s.p.a. - di cui 15.000.000,00 ai sensi della DGR 239/2010 come rettificata con la deliberazione n. 893 del 14/12/2010 - la retroazione del 80 per cento delle future liquidazioni a valere sulla richiamata D.G.R. 1180/09 e contestuale recupero della stessa percentuale per le liquidazioni già disposte, fino a concorrenza dell'intero importo anticipato;

CONSIDERATO:

a. che in conformità al disposto della citata D.G.R. n. 895/10 che prevede come modalità di restituzione della complessiva somma di € 30.000.000,00 concessa in anticipazione ad Astir s.p.a. la retroazione del 80 per cento delle future liquidazioni a valere sulla richiamata D.G.R. 1180/09, ad oggi solo € 433.994,15 sono stati recuperati evidenziando un sostanziale stato di immobilità degli interventi programmati sull'Ob. Operativo 1.2 del POR FESR 2007/13;
b. che pertanto i finanziamenti ricevuti nell'ambito dell'OB. Operativo 1.2 del POR FESR 2007/13 non sono sufficienti alla realizzazione degli interventi e che i progetti di riqualificazione ambientale che ASTIR presenta per l'ammissione al finanziamento prevedono servizi da affidare a terzi mediante appalti che ammontano a circa al 50% dell'intervento da finanziare da cui ne discende che solo la metà del finanziamento viene direttamente incamerato da ASTIR s.p.a. con la conseguenza che la società si caratterizza per una costante situazione finanziaria negativa;

PRESO ATTO:

a. che, con nota del 06/07/2011, acquisita in data 11 luglio al protocollo dell'Assessorato regionale all'Ambiente n. 4657/SP il Collegio dei Revisori della soc. ARPAC Multiservizi srl, ha evidenziato, tra l'altro, che la predetta società negli ultimi esercizi ha conseguito significative perdite;
b. che con la suddetta nota il Collegio dei Revisori ha rappresentato, altresì, che in assenza di un piano industriale aggiornato ed integrato la continuazione dell'attività sociale produrrà ulteriori perdite;

RILEVATO:

a. che i debiti delle società partecipate dagli enti pubblici devono essere tenuti in considerazione per il rispetto del patto di stabilità interno (delibera 30 ottobre 2006, n. 17, della sezione regionale di controllo per la Lombardia della Corte dei conti, che non riscontra precedenti analoghi).
b. che con la L.R. 1/2007 art. 2 c. 2 è stato ribadito che le società e gli Enti strumentali concorrono al bilancio della Regione;
c. che il Piano di "stabilizzazione finanziaria della regione Campania, redatto al fine di ottenere il rientro dallo "sforamento" dei limiti imposti dal "Patto di Stabilità", ai punti 8.3.1, 8.5, 8.8., reca interventi in materia di riorganizzazione e razionalizzazione del "sistema partecipazioni azionarie" regionali e riassetto delle Società partecipate e dipendenti dal Bilancio Regionale;
d. che l'art. 3 c. 27 della Legge n. 244/2007 (Finanziaria per il 2008) e succ. modif. ed integrazioni dispone, in tema di società partecipate dalle pp.aa., che le Amministrazioni di cui all'art.1 c. 2 del D. Lgs.vo n. 165/2001, al fine di tutelare la concorrenza ed il mercato, non possono costituire società aventi per oggetto attività di produzione di beni e di servizi non strettamente necessarie per il perseguimento delle proprie finalità istituzionali, né assumere o mantenere direttamente partecipazioni, anche di minoranza, in tali società. –E' sempre ammessa la costituzione di Società che producono servizi di interesse generale e che forniscono servizi di committenza o di centrali di committenza a livello regionale a supporto di enti senza scopo di lucro e di amministrazioni aggiudicatrici di cui all'art. 3, comma 25, del codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture di cui al decreto legislativo 12.4.2006 n. 163 e l'assunzione di partecipazioni in tali società da parte delle stesse amministrazioni pubbliche, nell'ambito dei rispettivi livelli di competenza;
e. il successivo comma 29 del richiamato articolo 3, nel testo vigente, stabilisce che, entro trentasei mesi dalla data di entrata in vigore della legge 244/07, le amministrazioni pubbliche, nel rispetto delle procedure ad evidenza pubblica, cedono a terzi le società e le partecipazioni vietate ai sensi del comma 27 della medesima legge;
f. che con Delibera della Giunta regionale n. 152 in data 12.4.2011, la Regione Campania ha deliberato di avviare in collaborazione con la Fondazione Istituto per la Finanza e l'Economia Locale (IFEL), una struttura tecnica di supporto alla Regione e agli Enti Locali della Campania nel processo di attuazione del federalismo, mediante la costituzione di una Fondazione denominata "Istituto per la Finanza e l'Economia Locale della Campania" in house della Regione

e che si avvalga delle competenze tecniche, dei dati e delle metodologie della Fondazione Istituto per la Finanza e l'Economia Locale;

g. che la suddetta Fondazione, tra l'altro svolge attività di consulenza, assistenza tecnica, informazione e promozione per la Regione, gli enti regionali e per gli Enti Locali della Campania in materia di finanza, fiscalità e tributi locali; economia del territorio, sviluppo economico e attività produttive; riassetto, contabilità e bilancio degli enti pubblici e delle strutture pubbliche e private da essi partecipate; applicazione dei processi di innovazione tecnologica ai processi di gestione economico-finanziaria degli enti locali; valorizzazione e gestione del patrimonio immobiliare; altre azioni di sistema per il riequilibrio strutturale;
h. che i notevoli profili di criticità, come sopra riepilogati, afferenti alla situazione finanziaria delle società Arpac Multiservizi s.r.l. ed ASTIR S.p.A. sono sostanzialmente da ascrivere alla assenza di Piani Industriali aggiornati, in grado di definire le scelte strategiche del management e le conseguenti azioni programmate per il raggiungimento degli obiettivi e dei risultati economico finanziari attesi, in un quadro coerente atto ad assicurare le necessarie compatibilità temporali e finanziarie;

RITENUTO:

1) di dover impegnare il management delle società in questione ad elaborare, entro il 15 settembre 2011, Piani Industriali che rispondano a principii di attendibilità e sostenibilità finanziaria e che tengano conto:
   - delle esigenze riorganizzative delle due strutture, anche alla luce dei processi di trasferimento di funzioni, in termini di autosufficienza finanziaria;
   - dei fabbisogni e delle azioni di riqualificazione del personale, finalizzati a preservare il valore del capitale umano in forza alle aziende;
2) di dover affidare a Ifel Campania, d'intesa con Italia Lavoro S.p.a. e Arlas, l'incarico di svolgere una *due diligence* sulle predette aziende volta a offrire una approfondita conoscenza delle attività, dei fattori critici e di successo, dei punti di forza e di debolezza, evidenziandone potenziali problematiche, opportunità e, in caso di mancata elaborazione nel predetto termine del 15 settembre 2011 dei Piani industriali di cui al punto 1) da parte del management di Arpac multiservizi srl e Astir Spa, di predisporre Piano Industriale che, sulla scorta delle analisi compiute, offra soluzioni per la razionalizzazione delle funzioni e delle attività aziendali, eventualmente prospettando anche ipotesi di riassetto organizzativo e/o societario, in un'ottica di efficientamento e di trasferimenti funzionali anche ex art. 31 D.Lgs n. 165/2001 avuto altresì riguardo al personale già dipendente della Gardenia Spa in liquidazione, ex Jacorossi imprese Spa;
3) di dover autorizzare gli Assessori all'Ambiente e al Lavoro a costituire un Tavolo di confronto con la partecipazione delle Amministrazioni provinciali e le parti sociali per esaminare i Piani industriali che verranno predisposti e valutare ogni opportuna soluzione che, in chiave di rilancio delle attività e delle funzioni, preservi il patrimonio di professionalità costituito dai lavoratori delle aziende citate;
4) di dover autorizzare il management di Arpac Multiservizi s.r.l. ed ASTIR S.p.A., nelle more dell'adozione dei Piani Industriali di cui al punto 1) e dello svolgimento dell'incarico a Ifel di cui al punto 2), all'attivazione di ogni opportuna soluzione che preservi il patrimonio professionale delle aziede anche facendo ricorso alle procedure per la concessione degli ammortizzatori sociali in deroga ovvero altra misura ritenuta idonea a tal fine;

VISTI:

- lo Statuto della Regione Campania;
- la Legge n. 244/2007
- la L.R. n. 10/1998;
- la L.R. n. 1/2007
- la L.R. n. 5/2009
- la L.R. n. 4/2011

- la deliberazione di Giunta Regionale n. 942 del 14.03.03
- la deliberazione di Giunta Regionale n. 1824 del 13/11/2006
- la deliberazione di Giunta Regionale n. 1257 del 24 luglio 2008
- la deliberazione di Giunta Regionale n. 1180 del 30/06/2009
- la deliberazione di Giunta Regionale n. 239 del 12/03/2010
- la deliberazione di Giunta Regionale n. 895 del 14/12/2010
- la deliberazione di Giunta Regionale n. 34 del 28/01/2011
- la deliberazione di Giunta Regionale n. 152 del 12.4.2011
- la deliberazione di Giunta Regionale n. 224 del 24.5.2011
- Il Piano di Stabilizzazione Finanziaria della Regione Campania;

Propone e la Giunta, in conformità, con voto unanime

DELIBERA

Per quanto richiamato in narrativa che si intende qui integralmente riportato ed approvato:

1. di impegnare il management delle società in questione fermo restando quanto stabilito dalla D.G.R. 895 del 14/12/2010 ad elaborare, entro il 15 settembre 2011, Piani Industriali che rispondano a principi di attendibilità e sostenibilità finanziaria e che tengano conto:
   - delle esigenze riorganizzative delle due strutture, anche alla luce dei processi di trasferimento di funzioni, in termini di autosufficienza finanziaria;
   - dei fabbisogni e delle azioni di riqualificazione del personale, finalizzati a preservare il valore del capitale umano in forza alle aziende;
2. di affidare a Ifel Campania, nell'ambito delle competenze affidatele dal proprio Statuto, d'intesa con Italia Lavoro S.p.a. e Arlas, l'incarico di svolgere una *due diligence* sulle predette aziende volta a offrire una approfondita conoscenza delle attività, dei fattori critici e di successo, dei punti di forza e di debolezza, evidenziandone potenziali problematiche, opportunità e, in caso di mancata elaborazione nel predetto termine del 15 settembre 2011 dei Piani industriali di cui al punto 1) da parte del management di Arpac multiservizi srl e Astir Spa, di predisporre Piano Industriale che, sulla scorta delle analisi compiute, offra soluzioni per la razionalizzazione delle funzioni e delle attività aziendali, eventualmente prospettando anche ipotesi di riassetto organizzativo e/o societario, in un'ottica di efficientamento e di trasferimenti funzionali anche ex art. 31 D.Lgs n. 165/2001;
3. di autorizzare gli Assessori all'Ambiente e al Lavoro a costituire un Tavolo di confronto con la partecipazione delle Amministrazioni provinciali e le parti sociali per esaminare i Piani industriali che verranno predisposti e valutare ogni opportuna soluzione che, in chiave di rilancio delle attività e delle funzioni, preservi il patrimonio di professionalità costituito dai lavoratori delle aziende citate;
4. di demandare al management di Arpac Multiservizi s.r.l. ed ASTIR S.p.A., nelle more dell'adozione dei Piani Industriali di cui al punto 1) e dello svolgimento dell'incarico a Ifel di cui al punto 2), all'attivazione di ogni opportuna soluzione che preservi il patrimonio professionale delle aziende anche facendo ricorso alle procedure per la concessione degli ammortizzatori sociali in deroga ovvero altra misura ritenuta idonea a tal fine;
5. di trasmettere il presente provvedimento, per il seguito di rispettiva competenza, alle AA.GG.CC. 01, 05 e 17, all'A.R.P.A.C., all'ASTIR s.p.A, e al Settore "Stampa Documentazione ed Informazione e Bollettino Ufficiale" per la pubblicazione sul B.U.R.C. e l'aggiornamento della sezione "Uffici e Recapiti Regionali" del portale della Regione Campania.

Delibera della Giunta Regionale n. 439 del 09/08/2011

A.G.C. 6 Ricerca Scientifica, Statistica, Sistemi Informativi e Informatica

Settore 1 Ricerca Scientifica, Statistica, Controllo Gestione, Avanzamento Progetti

Oggetto dell'Atto:

BANDO PER LA CONCESSIONE DEGLI AIUTI ALLE PMI IN ATTUAZIONE DELLA MISURA 3.17 DEL POR CAMPANIA 2000/2006 NELL'AMBITO DELL'ACCORDO DI PROGRAMMA QUADRO IN MATERIA DI E-GOVERNMENT E SOCIETA' DELL'INFORMAZIONE. PROGETTO METADISTRETTO DEL SETTORE ICT. UTILIZZO RISORSE P.O.FESR 2007/2013 O.O. 2.2.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a. che, con deliberazione n. 7132 del 21.12.2001 la Regione ha adottato il "Piano strategico per la Società dell'Informazione";

b. che, in coerenza con gli indirizzi programmatici del suddetto documento, con delibera n. 2213 del 03.12.2004 la Giunta Regionale ha disposto l'approvazione dello schema relativo all' Accordo di Programma Quadro (APQ) in materia di e-government e Società dell'Informazione nella Regione Campania;

c. che, in data 20 dicembre 2004, è stato sottoscritto, tra Governo e Regione Campania, l'Accordo di Programma Quadro in materia di e-government e Società dell'Informazione, quale strumento promosso in attuazione di una Intesa Istituzionale finalizzata alla realizzazione di un programma esecutivo di interventi di comune interesse;

d. che, con delibera di Giunta Regionale n. 699 del 20.06.2005, è stato approvato lo schema dell'Atto Integrativo dell'Accordo di Programma Quadro (APQ) in materia di e-government e Società dell'Informazione nella Regione Campania;

e. che, in data 5 agosto 2005 è stato sottoscritto, tra Governo e Regione, l'Atto Integrativo I dell'Accordo di Programma Quadro in materia di e-government e Società dell'Informazione nella Regione Campania;

f. che, nell'ambito del predetto Atto Integrativo I è stato previsto, tra l'altro, l'attuazione dell'Intervento identificato con il codice SD08 *"Metadistretto ICT-Realizzazione di progetti di ricerca industriale e di sviluppo precompetitivo nel settore dell'ICT" finanziato dal programma "ICT per l'eccellenza dei territori";*

g. che, per la realizzazione dell'intervento, sono state stanziate risorse pari complessivamente ad € 42.500,000,00 di cui € 13.000.000,00 assegnate con delibera CIPE 20/2004, € 15.500.000,00 con delibera CIPE 8/2004, € 14.000.000,00 dai fondi del POR Campania 2000/2006 Misura 3.17:

h. che, con delibera n. 2083 del 29/12/05, è stata disposta l'approvazione del "Disciplinare per la concessione degli aiuti alle PMI in materia di ricerca e sviluppo nell'ambito della Misura 3.17 del POR Campania 2000/2006. Aiuti esentati dalla notificazione alla CE ai sensi del regolamento CE n .364/2004" ;

i. che, con la medesima delibera la Giunta Regionale ha altresì approvato i criteri per l'emanazione del bando e autorizzato l'impegno delle risorse appostate sul capitolo 254 UPB 6.23.54 del bilancio 2005, pari complessivamente ad euro 5.500.000,00 per il finanziamento di ulteriori progetti di ricerca e sviluppo precompetitivo nel settore dell'ICT, nonché per gli oneri derivanti dalla gestione delle procedure operative;

j. che, con decreto dirigenziale n. 626 del 30/12/05 e successivo n. 52 del 3/3/06, è stato approvato il"*Bando per la concessione degli aiuti alle PMI in attuazione della Misura 3.17 del POR*

Campania 2000/2006 nell'ambito dell'Accordo di Programma Quadro in materia di e-government e società dell'informazione. Progetto metadistretto del settore ICT" pubblicato sul BURC n. 14 del 20/03/06;

k. che, a seguito dell'istruttoria formale delle domande pervenute e della successiva valutazione dei progetti svolta dal Comitato Tecnico Scientifico, con decreto dirigenziale n. 288 del 24/12/2007, è stata approvata la graduatoria dei progetti presentati in risposta al *Bando,p*ubblicata sul BURC n. 4 del 28/01/2008;

l. che, in relazione al cospicuo numero di progetti risultati idonei, la Giunta Regionale, con deliberazione n. 2227 del 21/12/2007, ha disposto lo stanziamento ulteriore di 20,00 M€ a valere sulle risorse del P.O. 2007/2013, per il cofinanziamento di ulteriori progetti collocatisi utilmente in graduatoria;

m. che per le attività di R&S ammesse alle agevolazioni, sono stati erogati a tutt'oggi contributi, a titolo di acconto, per un ammontare complessivo pari ad € 21.089.430,00 di cui € 13.817.349,00 a valere sulle risorse del POR Campania 2000/2006 Misura 3.17, € 1.515.095,00 sul P.O.FESR 2007/20013 Obiettivo Operativo 2.2 ed € 5.756.986,00 a carico dei fondi CIPE;

n. che con deliberazione n. 1858 del 18/12/2009 la Giunta Regionale ha disposto l'autorizzazione all'imputazione della spesa connessa all'attuazione del *Bando,* limitatamente all'ammontare delle erogazioni effettuate a titolo di anticipazione alla data del 30/06/09, pari complessivamente ad € 13.817.349,00, sulle risorse comunitarie di cui al Programma Operativo 2007/2013 Obiettivo Operativo 2.2, attività a), in luogo di quelle in precedenza stanziate ed afferenti al POR 2000/2006 Misura 3.17;

o. che con delibera n. 534/2010 "*Sospensione degli effetti dei provvedimenti adottati a seguito della decisione di violare il Patto di stabilità interno*" la Giunta ha deliberato di sospendere l'efficacia della delibera 1858/2009;

p. che con delibera n. 773 del 12/11/2010 "*Adempimenti delibera 534/2010 cessazione della sospensione dell'efficacia della delibera 1858/2009 "Bando per la concessione degli aiuti alle pmi in attuazione della misura 3.17 del POR Campania 2000/2006 nell'ambito dell'Accordo di Programma Quadro in materia di e-government e società dell'informazione. Progetto Metadistretto del Settore ICT. Utilizzo risorse PO 2007/2013 – Obiettivo operativo 2.2*" la Giunta ha disposto la cessazione della sospensione dell'efficacia della delibera 1858/2009

CONSIDERATO

a. che allo stato le attività di ricerca cofinanziate sono state ultimate e rendicontate alla Regione dai Soggetti Attuatori;

b. che il Settore Ricerca Scientifica ha provveduto ad acquisire, dal Raggruppamento Temporaneo di Imprese, gestore delle procedure operative del bando, gli esiti relativi alle verifiche amministrative contabili della documentazione giustificativa di spesa trasmessa dai beneficiari;

c. che per la liquidazione a saldo dei contributi sono in corso le procedure di valutazione, da parte del Comitato Tecnico Scientifico, sia delle attività di ricerca realizzate che della congruità e della pertinenza dei costi esposti dalle PMI.

PRESO ATTO

a. Che in osservanza dei limiti di spesa fissati per l'AGC 06 con la Delibera di Giunta n. 290 del 21/06/2011 "*Patto di stabilità interno anno 2011 – Determinazioni*" non sarà possibile per il Settore Ricerca effettuare liquidazioni nei prossimi mesi del 2011;

b. Che nella medesima delibera la Giunta demanda alle Autorità di Gestione del PO FSE 2007/2013 e del PO FESR 2007/2013 la disciplina delle modalità di gestione delle risorse cofinanziate dall'Unione Europea, atteso l'accertamento delle stesse nel bilancio gestionale 2011 rispettivamente nelle Aree 03 e 09;

c. Che le liquidazioni dei beneficiari di cui all'avviso pubblico *Bando per la concessione degli aiuti alle PMI in attuazione della Misura 3.17 del POR Campania 2000/2006 nell'ambito dell'Accordo di Programma Quadro in materia di e-government e società dell'informazione. Progetto metadistretto del settore ICT*" pubblicato sul BURC n. 14 del 20/03/06 rivestono carattere di urgenza;

d. Che l'intervento è già in parte finanziato con fondi POR obiettivo operativo 2.2 - *Interventi di potenziamento di sistema e di filiera della R&S*

RITENUTO di dover imputare l'intero intervento *Metadistretto ICT-Realizzazione di progetti di ricerca industriale e di sviluppo precompetitivo nel settore dell'ICT* per un importo complessivo di euro 28.500.000,00 sui fondi POR obiettivo 2.2, al fine di consentire la gestione unitaria dell'intervento già parzialmente finanziato sul medesimo obiettivo nonché al fine di consentire le liquidazioni dei pagamenti dovuti in osservanza del disposto della delibera n 290 del 21 giugno 2011 ""*Patto di stabilità interno anno 2011 – Determinazioni*"

VISTI

e. Il Programma operativo PO FESR 2007/2013;
f. la DGRC n. 180 del 29/04/2011 "Approvazione del Piano di azione per la Ricerca e Sviluppo, l'Innovazione e l'ICT;
g. il Parere dell'Autorità di Gestione del POR Campania FESR 2007 – 2013 acquisito al prot. 544208 del 12/07/2011;
h. il Parere dell'autorità di Gestione Fondi FAS acquisito al prot. 545581 del 12/07/2011;
i. il Parere rilasciato dal MISE acquisito al prot. 0598354 del 01/08/2011;
j. il Parere rilasciato dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento per la digitalizzazione della pubblica amministrazione e l'innovazione tecnologica – nota acquisita al prot. 601197 del 1/08/2011;
k. il Parere rilasciato da DigitPA prot. 0601476 del 01/08/2011;
l. la nota di prot. 0580266 del 25/07/2011 "IIP Campania. Procedure di riprogrammazione degli interventi e dei fondi FAS";
m. il Parere del Responsabile della Programmazione Unitaria, rilasciato con nota prot. 11135UDCP/Gab/CG del 4.8.2011.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore 01 dell'AGC 06, propone e la Giunta in conformità a voto unanime

DELIBERA

Per i motivi ed i riferimenti espressi in narrativa, che qui si intendono integralmente riportati:

1. di imputare il finanziamento dell'intervento *Metadistretto ICT-Realizzazione di progetti di ricerca industriale e di sviluppo precompetitivo nel settore dell'ICT* per un importo di euro 28.500.000,00 (di cui 13.000.000,00 assegnati con delibera CIPE 20/2004 e 15.500.000,00 assegnati con delibera CIPE 8/2004) sui fondi POR Campania – obiettivo operativo 2.2, sia per le spese già sostenute sia per quelle da sostenersi;
2. di demandare ai Dirigenti dei Settori Competenti delle AGC 06, 09 e 03 gli atti per dare esecuzione alla presente delibera;
3. di dare mandato al responsabile dell'Accordo di Programma di convenire le modalità di riprogrammazione delle risorse FAS 2000/2006 liberate nelle competenti sedi istituzionali;
4. di trasmettere il presente atto all'Area 01 Gabinetto Presidente della Giunta Regionale, al Settore 01 dell'AGC 06 Ricerca Scientifica, Statistica, Sistemi Informativi ed Informatica, ai Settori 01 e 02 dell'A.G.C. Piani e Programmi, all'Autorità di Gestione del Fesr, all'Assessore alla Ricerca Scientifica e al Settore Stampa, Documentazione Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul BURC.

Delibera della Giunta Regionale n. 387 del 04/08/2011

A.G.C. 6 Ricerca Scientifica, Statistica, Sistemi Informativi e Informatica

Settore 2 Analisi, Progettazione e Gestione Sistemi Informativi

Oggetto dell'Atto:

DGR 181 E 182 DEL 29-04-2011. ESECUZIONE INTERVENTI".

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a. che la Commissione Europea, con decisione n. C(2007) 4265 dell' 11 settembre 2007, ha adottato la proposta di Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013;
b. che la Giunta Regionale, con deliberazione n. 1921 del 9 novembre 2007, pubblicata sul BURC speciale del 23 novembre 2007, ha preso atto della Decisione della Commissione Europea di approvazione del Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013;
c. che la Regione Campania con la Delibera n. 2 del 11 gennaio 2008 ha preso atto che la Commissione Europea con Decisione n. C(2007)5478 del 7 novembre 2007 ha adottato il Programma Operativo Regionale Campania FSE 2007 - 2013;
d. che con DGR n. 26 dell'11/01/2008 è stato approvato il Piano finanziario per gli Obiettivi Operativi del PO FESR 2007-2013;
e. che con la DGR n. 879 del 16/05/2008 la Giunta Regionale ha preso atto dei criteri di selezione delle operazioni PO FESR 2007-2013;
f. che con DGR n. 960 del 30/05/2008 sono stati istituiti i capitoli di bilancio dedicati ai singoli obiettivi operativi del PO FESR 2007-2013;
g. che con la DGR. n. 27 del 11 gennaio 2008 è stato approvato il Piano Finanziario per Obiettivo Specifico ed Operativo in ordine al P.O.R. Campania FSE 2007-2013;

h. che con Delibera di Giunta Regionale n. 935 del 30 maggio 2008 sono stati approvati i Criteri di Selezione del POR Campania FSE 2007-2013;

i. che la Regione Campania con Delibera n. 1243 del 18 luglio 2008 ha istituito i capitoli di bilancio dedicati ai singoli obiettivi operativi del POR FSE 2007 - 2013;

j. che con DGR n. 1056 del 19 giugno 2008 sono state approvate le "Linee di indirizzo strategico per la Ricerca, l'Innovazione e la Società dell'Informazione in Campania - Programmazione 2007-2013";
k. che il Consiglio Regionale ha approvato le suddette linee in data 14/11/2008;
l. che il P.O. FESR 2007-2013 ha tra gli Obiettivi specifici ed operativi, l'obiettivo specifico 5.a Sviluppo della società dell'Informazione, ed i relativi obiettivi operativi:
   5.1- e-government ed e-inclusion
   5.2- Sviluppo della società dell'informazione nel tessuto produttivo
   5.3- Sanità

m. che il P.O. FESR 2007-2013 ha tra gli Obiettivi specifici ed operativi, l'obiettivo specifico 2.a Potenziamento del sistema della Ricerca e Innovazione ed implementazione delle tecnologie nei sistemi produttivi , ed i relativi obiettivi operativi:
   2.1- Interventi su aree scientifiche di rilevanza strategica
   2.2- Interventi di potenziamento di sistema e di filiera della R&S

n. che il P.O. FSE 2007-2013 ha tra gli Assi Prioritari d'Intervento l'Asse IV Capitale umano ed i relativi obiettivi specifici:

- i2-3) *Aumentare l'accesso all'istruzione e alla formazione iniziale, professionale e universitaria*, *migliorandone la qualità,* di competenza dell'AGC 6 Settore 01;
- i2-1) "*favorire il processo di costruzione di un'offerta formativa iniziale, professionale universitaria e post universitaria di qualità, basata sul ciclo di vita dei soggetti attenta all'alternanza e a favorire l'apprendimento specialistico*", di competenza dell'AGC 17- Settore 06;

– l) *Creazione di reti tra università, centri tecnologici di ricerca, mondo produttivo ed istituzionale con particolare attenzione alla promozione della ricerca e dell'innovazione* di competenza dell'AGC 6 Settore 01;

o. che con DGR n°180 del 29/04/2011 la Giunta Regionale ha approvato il "*Piano di azione per la Ricerca e Sviluppo, l'innovazione e l'ICT*";
p. che il citato Piano si articola in due sezioni di cui una dedicata alla ricerca l'altra alla diffusione della Società dell'Informazione;
q. che la sezione ICT individua i seguenti Obiettivi Strategici:
   j.1 Il Sistema Informativo Integrato Regionale SIIR
   j.2 Sistema Informativo dell'Amministrazione Regionale

r. Che la sezione Ricerca e Sviluppo individua i seguenti Obiettivi Strategici:

   1. Potenziamento del Sistema Universitario regionale e della rete regionale dei centri di ricerca
   2. Sviluppo del capitale umano
   3. Promozione dell'Innovazione e del Trasferimento Tecnologico

s. che la Giunta Regionale con DGR n° n. 690 del 08/10/2010, pubblicata sul B.U.R.C. n. 76 del 22/11/2010, ha approvato il *"Piano di azione per il lavoro";*

CONSIDERATO

a. che con DGR 181 del 29/04/2011 sono stati approvati, nell'ambito del Piano di Azione per la Ricerca & Sviluppo, l'Innovazione e l'ICT, sette interventi, coerenti con gli obiettivi del POR FESR 2007/2013, subordinandone l'esecuzione all'approvazione da parte della G.R. delle delibere con le quali saranno effettuate le modifiche delle delibere di programmazione e di allocazione delle risorse a valere sul POR FESR e POR FSE, disposte con le Delibere della Giunta Regionale n°26 e 27 del 11/01/2008;
b. che con DGR 182 del 29/04/2011 sono stati approvati nell'ambito del Piano di Azione per la Ricerca & Sviluppo, l'Innovazione e l'ICT e del Piano di Azione per il Lavoro "Campania al Lavoro" tre interventi, coerenti con gli obiettivi del POR FESR 2007/2013, subordinandone l'esecuzione all'approvazione da parte della G.R. delle delibere con le quali saranno effettuate le modifiche delle delibere di programmazione e di allocazione delle risorse a valere sul POR FESR e POR FSE, disposte con le Delibere della Giunta Regionale n°26 e 27 del 11/01/2008;
c. che gli interventi succitati sono coerenti con gli obiettivi operativi di riferimento che presentano una dotazione programmatica per il periodo 2007 – 2013 sufficiente per il finanziamento degli interventi programmati;
d. che gli interventi succitati sono indifferibili nel tempo, in quanto propedeutici allo svolgimento e all'implementazione dell'intero "Piano di azione per la Ricerca e Sviluppo, l'innovazione e l'ICT".
e. che tra gli interventi approvati con la DGR 181 del 29/04/2011 è presente l'intervento "nuovo portale regionale" – a valere sul PO FESR 2007/2013, obiettivo operativo 5.1, AGC 06, Settore 02, con un impegno pari ad euro 4.500.000,00;
f. che nella scheda dell'intervento citato è prevista, quale modalità di intervento, l'affidamento "in house providing" o in qualità di organismo intermedio al soggetto regionale deputato, che provvederà al coinvolgimento dei vari partner di progetto;

g. che tra gli interventi approvati con la DGR 182 del 29/04/2011 è presente l'intervento "Realizzazione dell'Agenzia regionale dell'innovazione" – a valere sul PO FESR 2007/2013, obiettivo operativo 2.1, AGC 06, Settore 01, con un impegno pari ad euro 10.000.000,00;
h. che nella scheda dell'intervento citato è prevista tra l'altro, quale modalità di intervento, l'affidamento "in house providing" al soggetto regionale deputato, che provvederà al coinvolgimento dei vari partner di progetto;
i. che con DGR n. 922 in data 21/12/2010 la Regione Campania ha approvato la trasformazione della società Campania Digitale srl in DigitCampania scarl e la modifica dello statuto sociale prevedendo la precipua finalità di sviluppare e diffondere la Società dell'informazione e dei Media con particolare riferimento alla diffusione delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, all'innovazione tecnologica del settore pubblico e delle imprese, alla comunicazione istituzionale, al superamento del *digital divide*, alla ricerca e al trasferimento tecnologico;
j. che a far data dal 24/01/2011 la Società Campania Digitale srl ha trasformato la denominazione e la natura giuridica in DigitCampania scarl;
k. che sia lo Statuto che la medesima natura giuridica di Digitcampania scarl le riconosce la natura di società in house ricorrendo tutti i presupposti normativi, determinando "l'obbligo, per l'organo am*ministrativo, di uniformarsi all'attività d'indirizzo, programmazione, vigilanza e controllo dell'ente controllante";*
l. che con DGR n. 177 in data 29/04/2011 la Regione Campania ha approvato la trasformazione della società Città della Scienza S.p.A. in Campania Innovazione S.p.A. e la modifica dello statuto sociale prevedendo come precipua finalità la promozione della ricerca, il supporto ai processi di trasferimento tecnologico e la promozione internazionale del sistema della ricerca e dell'innovazione, attraverso azioni a carattere prevalentemente istituzionale e pubblico finalizzate della Regione Campania si prevede altresì che la società possa svolgere le funzioni di organismo intermedio per le Autorità di Gestione dei programmi comunitari nelle materie suindicate su richiesta dell'Ente Regionale
m. che a far data dal 12/07/2011 la Società Città della Scienza S.p.A ha trasformato la denominazione e la natura giuridica in Campania Innovazione S.p.A.;
n. che sia lo Statuto che la medesima natura giuridica di Campania Innovazione S.p.A. le riconosce la natura di società in house ricorrendo tutti i presupposti normativi, determinando "l'obbligo, per l' organo amministrativo ad uniformarsi all'attività d'indirizzo, programmazione, vigilanza e controllo dell'ente controllante;
o. che sussistono i presupposti normativi per riconoscere a DigitCampania scarl la connotazione di società in house della Regione Campania, pertanto di poter essere indivuato quale soggetto attuatore dell'intervento "nuovo portale regionale" in quanto la società ha la precipua finalità di sviluppare e diffondere la Società dell'informazione e dei Media con particolare riferimento alla diffusione delle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, all'innovazione tecnologica del settore pubblico e delle imprese, alla comunicazione istituzionale, al superamento del *digital divide*, alla ricerca e al trasferimento tecnologico;
p. che sussistono i presupposti normativi per riconoscere a Campania Innovazione S.p.A. la connotazione di società in house della Regione Campania, pertanto di poter essere indivuato quale soggetto attuatore, dell'intervento "Realizzazione dell'Agenzia regionale dell'innovazione" in quanto la società ha come precipua finalità la promozione della ricerca, il supporto ai processi di trasferimento tecnologico e la promozione internazionale del sistema della ricerca e dell'innovazione, attraverso azioni a carattere prevalentemente istituzionale e pubblico finalizzate della Regione Campania e che la società possa svolgere le funzioni di organismo intermedio per le Autorità di Gestione dei programmi comunitari nelle materie suindicate su richiesta dell'Ente Regionale;

RITENUTO

a. di dover dare esecuzione agli interventi previsti nelle delibere 181 e 182 del 29/04/2011, nelle more dell'approvazione delle delibere di programmazione e di allocazione delle risorse a valere sul POR FESR e POR FSE, disposte con le Delibere della Giunta Regionale n° 26 e 27 del 11/01/2008,;
b. di dover demandare ai Responsabile degli Obiettivi Operativi competenti gli atti conseguenti alla esecuzione della presente delibera;

Visti

- l'Art.13 D.L. n. 223/2006 (*Decreto Bersani*);
- Il Programma operativo PO FESR 2007/2013;
- Il Programma operativo PO FSE 2007/2013;
- il parere favorevole dell'Autorità di gestione del POR FSE a cui la presente delibera si è conformata;
- il parere favorevole dell'Autorità di gestione del POR FESR;
- la DGR n. 3466 del 3 giugno 2000;
- la Legge regionale n. 4 del 15 marzo 2011 Disposizioni per la formazione del bilancio annuale 2011 e pluriennale 2011-2013 della Regione Campania (legge finanziaria regionale 2011);
- la Legge regionale n. 5 del 15 marzo 2011 "Bilancio di previsione della Regione Campania per l'anno 2011 e bilancio di previsione per il triennio 2011-2013;
- l'art. 51 del vigente Statuto regionale, in tema di attribuzioni della Giunta regionale.
- Le Delibere di Giunta Regionale nn. 181 e 182 tutte del 29/4/2011
- La Delibera di Giunta n. 346 del 19/07/2011 "POR Campania FSE 2007 – 2013 – Variazione compensativa, in termini di competenza e cassa, tra capitoli della medesima U.P.B. del bilancio per l'esercizio finanziario 2011, ai sensi dell'art. 29, comma 9, lettera b), della l.r. n. 7/2002"

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dai Settori 01, 02, 03 dell'AGC 06, dal Settore 02 dell'AG.C 01, dal Settore 1 dell'AGC 19, dal Settore 06 dell'AG.C 17 propongono, e la Giunta in conformità, a voto unanime,

DELIBERA

per i motivi ed i riferimenti espressi in narrativa, che qui si intendono integralmente riportati

1. di dare esecuzione, nelle more dell'approvazione delle delibere di programmazione e di allocazione delle risorse a valere sul POR FESR e POR FSE, disposte con le Delibere della Giunta Regionale n° 26 e 27 del 11/01/2008, agli interventi previsti nelle delibere 181 e 182 del 29/04/2011;
2. di individuare DigitCampania scarl, società in house della Regione Campania, quale soggetto attuatore dell'intervento "nuovo portale regionale";
3. di individuare Campania Innovazione S.p.A. società in house della Regione Campania, quale soggetto attuatore, dell'intervento "Realizzazione dell'Agenzia regionale dell'innovazione"
4. di demandare ai Responsabili degli Obiettivi Operativi competenti gli atti conseguenti alla esecuzione della presente delibera;
5. di trasmettere il presente atto:

- all' AGC 01 Gabinetto Presidente Giunta Regionale;
- all'AGC Affari Generali della Giunta Regionale;
- all'AGC 06 Ricerca Scientifica, Statistica, Sistemi Informativi ed Informatica;
- all'Area 03 Programmazione, Piani e Programmi;
- all'Area 17 Istruzione - Educazione - Formazione Professionale - Politica Giovanile E Del Forum Regionale Della Gioventu' - Osservatorio Regionale Del Mercato Del Lavoro (O.R.Me.L.);
- all'AGC 09 Rapporti Con Gli Organi Nazionali Ed Internazionali In Materia Di Interesse Regionale;
- all'A.G.C. 08 Bilancio Ragioneria e Tributi;
- all'A.G.C. 19 Piano Sanitario Regionale e Rapporti con le AA.SS.LL;
- al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione, nel BURC e sul sito della Regione Campania.

Delibera della Giunta Regionale n. 407 del 04/08/2011

A.G.C. 7 Gestione e Formazione del Personale, Org.ne e Metodo

Settore 2 Studio, Org.ne e Metodo, Formazione del Personale

Oggetto dell'Atto:

VARIAZIONE ORDINAMENTO AMMINISTRATIVO REGIONALE: TRASFERIMENTO DEL SERVIZIO 03 DEL SETTORE 05 DELL'A.G.C. 17 AL SETTORE 02 DELL'A.G.C. 03 E SUA RINUMERAZIONE IN SERVIZIO 05 - ATTRIBUZIONE AGLI STAP DELL'A.G.C. 17 DEL CONTROLLO E MONITORAGGIO SULLE ATTIVITA' FORMATIVE AI SENSI DELLA L.R. N. 14/2009

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a. che il Parlamento ed il Consiglio Europeo hanno adottato il Regolamento (CE) n. 1081 del 5 luglio 2006 e s.m.e i., relativo al Fondo Sociale Europeo e recante abrogazione del Regolamento (CE) 1784/1999;
b. che il Consiglio Europeo ha adottato il Regolamento (CE) n. 1083 dell'11 luglio 2006 e s.m.e i., recante disposizioni generali sul Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, sul Fondo Sociale Europeo e sul Fondo di Coesione e che abroga il regolamento (CE) n. 1260/1999;
c. che la Commissione Europea ha adottato il Regolamento n. 1828 dell'8 dicembre 2006 e s.m.e i. che stabilisce modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio recante disposizioni generali sul Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, sul Fondo Sociale Europeo e sul Fondo di Coesione e del regolamento (CE) n. 1080/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al Fondo Europeo di Sviluppo Regionale;
d. che la Regione Campania, con Delibera di Giunta n. 842 del 7 luglio 2005, ha avviato il processo di programmazione delle politiche di coesione per il periodo 2007-2013 adottando le "Disposizioni relative alle modalità di partecipazione della Regione Campania al processo di elaborazione dei documenti di programmazione per il periodo 2007/2013 nel quadro delle Comunicazioni della CE del 14 luglio 2004 e dell'Intesa formulata in materia nella Conferenza Stato - Regioni - Autonomie Locali del 3 febbraio 2005", definendo altresì gli indirizzi programmatici per l'elaborazione del Documento Strategico Regionale preliminare della politica di coesione 2007- 2013 per l'avvio della elaborazione degli strumenti di programmazione operativa per il periodo 2007/2013;
e. che la Giunta Regionale, con Delibera n. 1042 del 1 agosto 2006, ha adottato il "Documento Strategico Regionale per la politica di coesione 2007/2013", sulla base delle indicazioni del Consiglio Regionale espresse nella seduta del 18 luglio 2006 e degli indirizzi strategici di cui alla DGR 1809/05;
f. che la Commissione Europea, con Decisione n. C (2007) 5478 del 7 novembre 2007, ha adottato la proposta di Programma Operativo Regionale Campania FSE 2007-2013 (di seguito PO FSE);
g. che, con D.G.R. n. 2 dell'11 gennaio 2008, la Giunta Regionale ha preso atto della Decisione succitata;
h. che, con D.G.R. n. 27 dell'11 gennaio 2008 e s.m.e i., è stato approvato il Piano finanziario per Obiettivo Operativo del PO FSE;
i. che, con D.P.G.R. n. 145 del 29 luglio 2010, il Dirigente pro tempore dell' A.G.C. 03 "Programmazione, Piani e Programmi", è stato designato quale Autorità di Gestione del POR FSE;
j. che, con Decreto dell'AdG FSE n. 450 del 7 ottobre 2010, è stata individuata la struttura operativa a supporto della stessa Autorità di Gestione del POR FSE 2007/2013, composta dalle seguenti Unità operative di staff, incardinate nel Settore 01 della citata A.G.C. 03 "Programmazione, Piani e Programmi": Unità per la Segreteria tecnica di supporto; Unità per l'attuazione del Piano di Comunicazione; Unità per il monitoraggio e per il Coordinamento del Sistema di gestione e controllo degli interventi; Unità per la Gestione finanziaria; Unità per il rapporto con gli Organismi Intermedi;

PREMESSO, altresì

a. che con Legge n. 14 del 18/11/2009 la Regione ha approvato il "Testo Unico della normativa della Regione Campania in materia di lavoro e formazione professionale per la promozione della qualità del lavoro";
b. che nell'ambito delle finalità della legge n. 14 , del 18 novembre 2009, ai sensi dell'art. 1 si prevede, tra l'altro, di:"*strutturare un efficiente sistema di formazione ed orientamento professionale, integrato con il sistema dei servizi per l'impiego, in cui risulti valorizzata la funzione dell'operatore pubblico, al fine di rendere effettivo il diritto al lavoro e l'elevazione professionale; di perseguire l'integrazione delle politiche del lavoro con gli interventi in materia di istruzione e formazione; di garantire ad ognuno per tutto l'arco della vita l'accesso alla formazione in condizione di pari opportunità, per favorire l'inserimento nel mondo del lavoro; di promuovere la formazione professionale quale servizio di interesse generale volto a rendere effettivo il diritto al lavoro ed alla sua libera scelta e valorizzare l'apprendimento e lo sviluppo delle conoscenze degli individui per tutto l'arco della vita; di assicurare livelli di qualità dell'offerta formativa;*
c. che ai sensi dell'art. 3 della menzionata legge n.14/2009 la Regione esercita le funzioni di programmazione, di indirizzo, di sviluppo e di coordinamento, individuando gli strumenti idonei al perseguimento delle finalità della legge, nonché le funzioni di monitoraggio, di controllo e di valutazione della gestione amministrativa;
d. che il D.P.G.R. n. 89 del 02/04/2010, con cui è stato emanato il Regolamento recante disposizioni regionali per la formazione professionale, ai sensi dell'articolo 54, comma 1 lettera b), della suddetta legge n. 14/2009, prevede all'art. 21, comma 4, che :"*Nella messa a punto del sistema dei controlli la Regione sviluppa l'integrazione con gli altri strumenti di governo e di controllo degli interventi formativi ivi compresi quelli previsti per la gestione del Fondo Sociale Europeo (FSE)*".

ATTESO

a. che l'Autorità di Gestione deve adempiere a tutte le funzioni corrispondenti a quanto definito dal Regolamento (CE) del Consiglio n. 1083/2006 secondo le modalità attuative definite dal Regolamento (CE) della Commissione n. 1828/2006;
b. che l'art. 60 lettera b) del Regolamento (CE) n. 1083/2006 attribuisce, tra le funzioni dell'Autorità di Gestione, i *controlli di primo livello*, ovvero i controlli da esercitare in concomitanza con la gestione dell'intervento e diretti a verificare la corretta esecuzione delle operazioni gestionali;
c. che l'art. 13 del Reg. (CE) n. 1828/2006 e s.m.e i., recante norme di attuazione del Reg. (CE) n. 1083/2006 e s.m.e i. stabilisce che "*le verifiche che l'Autorità di Gestione è tenuta ad effettuare a norma dell'articolo 60, lettera b) del Reg. (CE) n. 1083/2006 e s.m.e i. riguardano, a seconda del caso, gli aspetti amministrativi, finanziari, tecnici e fisici delle operazion*i". Inoltre, lo stesso articolo stabilisce che tali verifiche debbano "*accertare che le spese dichiarate siano reali, che i prodotti o i servizi siano stati forniti conformemente alla decisione di approvazione, che le domande di rimborso del beneficiario siano corrette e che le operazioni e le spese siano conformi alle norme comunitarie e nazionali";*
d. che il medesimo Regolamento stabilisce che le verifiche devono altresì comprendere "*procedure intese ad evitare un doppio finanziamento delle spese attraverso altri programmi nazionali o comunitari o attraverso altri periodi di programmazione.*".
e. che la Regione deve, parimenti, garantire la piena e puntuale attuazione della succitata legge n. 14 del 18/11/2009, in particolare assicurando le attività di controllo in linea con quanto disposto dall'art. 3 della medesima legge.

RILEVATO

a. che con D.G.R. n. 2120 del 7 dicembre 2007 sono stati attribuiti al Servizio 03 "Coordinamento del Controllo di I° livello – Ispettivo" incardinato nel Settore 05 dell'A.G.C. 17 i seguenti compiti:
   a.1 effettuare il campionamento in itinere ed ex post dei progetti cofinanziati dal FSE (controlli didattico-documentali e rendicontali) ex Reg. (CE) 438/01;
   a.2 effettuare il campionamento in itinere ed ex post delle attività di formazione professionale non FSE finanziate dall'Area Generale di Coordinamento 17;
   a.3 effettuare i controlli didattici e documentali in itinere e rendicontali dei progetti campionati sia FSE (ex Reg. (CE) 438/01) sia non FSE;
   a.4 effettuare i controlli su progetti che presentassero criticità, segnalati dagli uffici competenti;
   a.5 coordinare le attività dei Servizi di Controllo di I° Livello sul territorio;
   a.6 esaminare gli eventuali ricorsi avverso la verifica di rendicontazione in itinere od ex post;
b. che nell'ambito delle compiti attribuiti ai Settori Tecnici Provinciali (STAP) dell'A.G.C.17 rientrano, tra gli altri, il monitoraggio delle attività formative svolte e da svolgersi, nonché i controlli amministrativo/contabili relativi a tutti i progetti di competenza dell'AGC 17 cofinanziati dal FSE.

CONSIDERATO

a. che occorre garantire un sistema di controlli efficace ed integrato al fine di dare piena attuazione al dettato dell'art. 60 lett. b) del Reg. (CE) 1083/06 e dell'art.13 del Reg. (CE) n. 1828/2006, con particolare riferimento alle verifiche tecnico-amministrative in loco sulle singole operazioni co-finanziate dal FSE, anche alla luce delle specifiche osservazioni formulate della Commissione Europea in sede di audit di sistema;
b. che per assicurare una efficace e rapida attività di controllo in loco su tutte le operazioni cofinanziate dal FSE, nel rispetto delle disposizioni comunitarie su richiamate, è opportuno centralizzare presso le strutture dell'Autorità di Gestione le medesime attività di controllo in loco sulle operazioni cofinanziate dal FSE;
c. che per il pieno ed efficace conseguimento degli obiettivi della Legge Regionale n. 14/2009, relativi al sistema dei controlli e del monitoraggio sulle attività formative in senso ampio, è opportuno che le pertinenti attività di verifica, siano attribuite ai Settori Tecnici Provinciali (STAP) dell'A.G.C. 17 "Istruzione – Educazione - Formazione Professionale - Politica Giovanile e del Forum Regionale della Gioventù - Osservatorio Regionale del Mercato del Lavoro (O.R.M.E.L.)".
d. che a tal fine, nelle more della riorganizzazione dell'Ordinamento Amministrativo Regionale, l'Assessore alle Risorse Umane, con nota prot. n. 1290/SP del 18/07/2011, ha rappresentato la necessità:
   d.1 di trasferire il Servizio 03 "Coordinamento Controllo di 1° livello – Ispettivo" del Settore 05 "Formazione Professionale" dell'A.G.C. 17 "Istruzione, Educazione, Formazione Professionale, Politica giovanile e del Forum regionale della Gioventù, O.R.Me.L" al Settore 02 "Pianificazione e Collegamento con le Aree Generali di Coordinamento" dell'A.G.C. 03 "Programmazione, Piani e Programmi";
   d.2 di attribuire ai Settori Tecnici Provinciali (STAP) dell'A.G.C. 17 i compiti di carattere ispettivo relativi alle attività di formazione professionale non cofinanziate dal FSE

RITENUTO

a. di dover provvedere in merito

VISTI

a. il Regolamento (CE) n.1083/2006 del Consiglio Europeo dell'11 luglio 2006 sulle disposizioni generali sui Fondi strutturali;
b. il Regolamento (CE) n. 1828/2006 della Commissione Europea dell'8 dicembre 2006 recante le modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1083/2006;
c. il Decreto del Presidente della Giunta Regionale della Campania n. 145 del 29 luglio 2010;
d. la Legge Regionale n.11/91 sull'"Ordinamento Amministrativo della Regione Campania";
e. la D.G. R. n.707 del 5 febbraio 1993;
f. la D.G. R. n. 2120 del 7 dicembre 2007;
g. la Legge Regionale n. 14 del 18/11/2009;
h. la nota n. 1290/SP del 18/07/2011 a firma dell'Assessore alle Risorse Umane

DATO ATTO che di detto provvedimento viene data la preventiva informazione alle OO.SS.

PROPONE e la Giunta, in conformità, a voto unanime

D E L I B E R A

per le motivazioni di cui alla premessa, che qui si intendono integralmente riportate e confermate:

1. di trasferire, nelle more della riorganizzazione ordinamentale dell'Amministrazione Regionale, il Servizio 03 "Coordinamento Controllo di 1° livello – Ispettivo" del Settore 05 "Formazione Professionale" dell'A.G.C. 17 "Istruzione – Educazione - Formazione Professionale - Politica Giovanile e del Forum Regionale della Gioventù - Osservatorio Regionale del Mercato del Lavoro (O.R.M.E.L.)" al Settore 02 "Pianificazione e collegamento con le Aree di Coordinamento" dell'A.G.C. 03 "Programmazione, Piani e Programmi", rinumerandolo in Servizio 05;

2. di attribuire ai Settori Tecnici Provinciali (STAP) dell'A.G.C. 17, oltre ai compiti già assegnati, il controllo e il monitoraggio sulle attività formative, in linea con quanto previsto dalla Legge Regionale n. 14/2009;

3. di demandare a successivo provvedimento del Coordinatore dell'A.G.C. 07, d'intesa con i Coordinatori delle AA.GG.C.: 03 e 17 la individuazione del personale da assegnare al Servizio 05 "Coordinamento Controllo di 1° livello – Ispettivo" di cui al punto 1. e la definizione dell'organico del personale assegnato ai Settori Tecnici Provinciali (STAP) dell'A.G.C. 17 in ragione delle ulteriori funzioni attribuite per quanto disposto al punto 2.;

4. di inviare il presente atto, ad intervenuta esecutività, alle AA.GG.C.: 01, 03, 06, 07, 08, 12, 13, 16, 17, 18 ed all'Ufficio di Piano per darne informativa agli interessati e per quanto di rispettiva competenza, al Servizio 04 "Ufficio per le Relazioni con il Pubblico" per opportuna conoscenza, al Settore 03 "Centro Regionale Elaborazione Dati" per l'aggiornamento della banca dati E-Grammata, al Servizio "Comunicazione Integrata" per la pubblicazione sul sito: www.regione.campania.it ed al Settore "Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale" per la pubblicazione sul B.U.R.C..

Delibera della Giunta Regionale n. 429 del 04/08/2011

A.G.C. 7 Gestione e Formazione del Personale, Org.ne e Metodo

Settore 4 Stato Giuridico ed Inquadramento

Oggetto dell'Atto:

CONFERIMENTO INCARICO DI DIRIGENTE DEL SETTORE 01 "CONTENZIOSO CIVILE E PENALE" DELL'A.G.C.04 ALL'AVV. FABRIZIO NICEFORO;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO CHE:

a) l'art. 26 della L.R. n° 11 del 04-07-1991 prevede, tra l'altro, che gli incarichi dirigenziali siano attribuiti "…esclusivamente su conforme deliberazione della Giunta su proposta dell'Assessore al Personale previa indicazione dell'Assessore competente";
b) gli obiettivi da conseguire sono individuati con separato provvedimento, con riferimento alle priorità, ai piani e ai programmi definiti dall'organo di vertice nei propri atti di indirizzo;
c) a norma dell'attuale disciplina dell'ordinamento degli uffici regionali, l'organizzazione dell'Ente è articolata in Aree Generali di Coordinamento, Settori, Servizi ed in Posizioni dirigenziali di Staff;
d) l'art. 1 - comma 43 - della L.R. n. 4/2011 ha istituito il ruolo professionale degli avvocati della Giunta Regionale;
e) l'art. 2 della L.R. 8/2010 dispone che la Giunta Regionale è autorizzata a disciplinare con regolamento il proprio ordinamento amministrativo, sentita la commissione consiliare permanente competente per materia, in attuazione dei principi dell'attività amministrativa e di organizzazione posti dal titolo IX dello Statuto regionale;
f) il c. 22 dell'art. 14 del D.L. 78/2010, convertito dalla L.122 del 2010, nel disciplinare in ordine al patto di stabilità interno, affida al Presidente della Giunta, nella qualità di Commissario ad acta, la predisposizione di un piano di stabilizzazione finanziaria;
g) i descritti interventi in tema di stabilizzazione finanziaria e di riorganizzazione funzionale dell'ente sono in corso d'elaborazione e di prossima definizione;
h) l'attuale orientamento dell'Amministrazione in tema di conferimento di incarichi a dirigenti di ruolo è riconducibile all'adozione di detti interventi;
i) allo stato, risultano prive di responsabili circa n° 200 strutture dell'Ente;
j) tra gli altri, il Settore 01 "Contenzioso Civile e Penale" dell'A.G.C.04 è privo di responsabile;
k) l'art. 72, comma 11, del D.L. 112/2008, convertito in Legge 133/2008, prevede, tra l'altro, la facoltà di risolvere il rapporto di lavoro per coloro che hanno raggiunto l'anzianità contributiva di 40 anni;

RILEVATA, quindi, la necessità, in applicazione del richiamato art. 26 della L.R. n°11 del 04-07-1991, di disporre, il conferimento del seguente incarico:

- Dirigente del Settore 01 "Contenzioso Civile e Penale" dell'A.G.C.04 all'Avv. Fabrizio Niceforo, matr. 18941, fino alla riorganizzazione degli uffici regionali e, comunque, non oltre il 31.12.2011, con la contestuale cessazione dell'incarico di dirigente del Servizio 03 del Settore 01 della medesima Area;

PRESO ATTO:

- che dal curriculum risulta che l'Avv. Fabrizio Niceforo, matr. 18941, dirigente di ruolo della Giunta Regionale, è in possesso di Laurea in Giurisprudenza e dell'abilitazione all'esercizio della professione di avvocato;
- che non si rinviene la valutazione negativa dei risultati conseguiti dal citato dirigente nello svolgimento delle precedenti funzioni dirigenziali, come comunicato con nota prot. n° 0612314 del 04/08/2011 del Settore 02 dell' A.G.C.07;
- delle ragioni organizzative e funzionali che hanno indotto alla definizione dell'incarico dirigenziale di cui al capo precedente;

RITENUTO

- che all' incarico di dirigente del Settore 01 dell'A.G.C.04, accede il contratto individuale con cui è definito il corrispondente trattamento *economico, nel* rispetto dei principi definiti dall'art. 24 D.L.gs 165/2001 e in conformità al C.C.N.L.e al C.C.D.I.;
- che l'incarico di cui al punto precedente debba decorrere dalla data di esecutività del presente provvedimento, fino alla riorganizzazione degli uffici regionali e, comunque, non oltre il 31.12.2011;

VISTA la L.R. 11/91;

VISTA L.R. n.8/2010;

VISTA L.R. n. 4/2011;

VISTA L. n.122/2010;

VISTO il D.lgs. 165/2001 e s.m.i;

VISTA la D.G.R. n°1707 del 2008 e s.m.i;

VISTO il C.C.N.L. e C.C.D.I. dell'Area della Dirigenza;

VISTA la nota prot. n°1417/Sp del 04/08/2011;

DATO ATTO che di detto provvedimento viene data l'informativa alle OO.SS.;

PROPONE e la Giunta in conformità a voto unanime:

D E L I B E R A

Per le motivazioni e considerazioni svolte in premessa, che si intendono di seguito integralmente richiamate:

1. di conferire il seguente incarico dirigenziale:
   Dirigente del Settore 01 "Contenzioso Civile e Penale" dell'A.G.C.04 all'Avv. Fabrizio Niceforo, matr. 18941, fino alla riorganizzazione degli uffici regionali e, comunque, non oltre il 31.12.2011, con la contestuale cessazione dell'incarico di dirigente del Servizio 03 del Settore 01 della medesima Area;

2. di stabilire la decorrenza del citato incarico dalla data di esecutività del presente provvedimento;

3. di stabilire che, nell'ipotesi di cessazione del rapporto di lavoro a qualsiasi titolo, il predetto termine si intende anticipato alla stessa data di cessazione; resta fermo quanto stabilito dall'art. 72 comma 11 del D.L. 112/2008, convertito in Legge 133/2008, in ordine alla facoltà di risolvere il rapporto di lavoro in maturazione del requisito contributivo;

4. di precisare che all' incarico di dirigente del Settore 01 dell'A.G.C.04, accede il contratto individuale con cui è definito il corrispondente trattamento *economico, nel* rispetto dei principi definiti dall'art. 24 D.L.gs 165/2001 e in conformità al C.C.N.L.e al C.C.D.I.

5. di dare mandato al Coordinatore dell' A.G.C. 04 di notificare il presente provvedimento al predetto Dirigente;

6. di trasmettere il presente provvedimento, per il seguito di rispettiva competenza, ai Settori dell'A.G.C.07 "AA.GG., Gestione e Formazione del Personale, Organizzazione e Metodo", all'A.G.C. 04, al Settore "Stampa Documentazione ed Informazione e Bollettino Ufficiale" per la pubblicazione sul B.U.R.C. e l'aggiornamento della sezione "Uffici e Recapiti Regionali" del portale della Regione Campania.

REGIONE CAMPANIA

Delibera della Giunta Regionale n. 422 del 04/08/2011

A.G.C. 8 Bilancio, Ragioneria, Tributi

Settore 1 Formazione del Bilancio Annuale e Pluriennale

Oggetto dell'Atto:

PATTO DI STABILITA' INTERNO ANNO 2011 - ULTERIORI DETERMINAZIONI.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a. che, ai sensi dell'articolo 1, commi 126 e 127, della legge 13/12/2010, n. 220, nell'anno 2011 il complesso delle spese finali (impegni e pagamenti) di ciascuna Regione a statuto ordinario non può essere superiore alla media delle corrispondenti spese finali del triennio 2007-2009 ridotte del 12,3%, per quanto riguarda gli impegni, e del 13,6%, per quanto riguarda i pagamenti;

b. che, ai sensi dell'articolo 1, comma 128, della legge 13/12/2010, n. 220, la media delle spese finali del triennio 2007-2009 deve essere calcolata rettificando, per ciascun anno, la spesa finale (impegni e pagamenti) con la differenza tra il relativo obiettivo programmatico ed il corrispondente risultato;

c. che, ai sensi dell'articolo 1, comma 129, della legge 13/12/2010, n. 220, il complesso delle spese finali (impegni e pagamenti) è determinato dalla somma delle spese correnti e in conto capitale risultanti dal consuntivo, al netto delle:

   c.1. spese per la sanità (lettera a);
   c.2. spese per la concessione di crediti (lettera b);
   c.3. spese correnti e in conto capitale per interventi cofinanziati correlati ai finanziamenti dell'Unione Europea, con esclusione delle quote di finanziamento statale e regionale (lettera c);
   c.4. spese relative ai beni trasferiti in attuazione del decreto legislativo 28 maggio 2010, n. 85, per un importo corrispondente alle spese già sostenute dallo Stato per la gestione e la manutenzione dei medesimi beni (lettera d);
   c.5. spese concernenti il conferimento a fondi immobiliari di immobili ricevuti dallo Stato in attuazione del decreto legislativo 28 maggio 2010, n. 85 (lettera e);
   c.6. spese concernenti i censimenti previsti dall'art.50, comma 3, del decreto-legge 31 maggio 2010, n.78, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 luglio 2010, n.122, nei limiti delle risorse trasferite dall'ISTAT (lettera g);
   c.7. spese finanziate con le risorse di cui all'articolo 1, commi 6 e 38 della legge n. 220/2010; l'esclusione delle spese di cui al comma 38 opera nel limite di 200 milioni di euro (lettera g-bis);

d. che, limitatamente alla cassa, ai sensi dell'articolo 1, comma 129, lettera f, della legge 13/12/2010, n. 220, sono esclusi dal patto di stabilità interno i pagamenti che vengono effettuati a valere sui residui passivi di parte corrente a fronte di corrispondenti residui attivi di enti locali;

e. che, sulla scorta delle disposizioni surrichiamate, la Giunta Regionale con deliberazione n. 290 del 21/6/2011 ha fissato il tetto programmatico 2011 della spesa soggetta al patto di stabilità interno in euro 3.947.205.637,84, per quanto riguarda gli impegni, ed in euro 2.710.062.587,60, per quanto riguarda i pagamenti;

f. che il succitato tetto programmatico di spesa 2011 è stato ripartito tra tutte le Aree di Coordinamento, accantonando una quota per il pagamento delle rate di mutuo e per altre eventuali improcastinabili spese di funzionamento, nonchè accantonando, per quanto riguarda gli impegni, una ulteriore quota al fine di ridurre il differenziale tra impegni e pagamenti, rimandandone l'utilizzazione solo a seguito di una specifica programmazione di spesa sostenibile nel medio/lungo periodo;

CONSIDERATO

a. che, per effetto di una revisione dei capitoli di spesa soggetti al patto di stabilità interno, occorre rideterminare il tetto programmatico di spesa 2011 (impegni e pagamenti);

RITENUTO

a. di dover rideterminare, sulla scorta del ricalcolo effettuato, il tetto programmatico di spesa 2011 in euro 3.939.648.057,64, per quanto riguarda gli impegni, ed in euro 2.702.617.035,38, per quanto riguarda i pagamenti;

b. di dover ridurre, per l'effetto, di euro 7.557.580,20 le risorse accantonate, per quanto riguarda gli impegni, e di euro 7.445.552,22, per quanto riguarda i pagamenti;

CONSIDERATO, altresì

a. che il Coordinatore dell'A.G.C. Ecologia, Tutela Ambientale, Disinquinamento, Protezione Civile con nota prot.n. 0586485 del 27/7/2011 ha comunicato di aver quasi completamente utilizzato il tetto programmatico di spesa assegnato, per cui non potrà più assicurare i pagamenti necessari per garantire le attività di gestione ordinaria e straordinaria degli impianti acquedottistici e di depurazione con la probabile conseguenza di potenziali interruzioni del servizio reso ed eventuali danni ambientali;

b. che il Coordinatore dell'A.G.C. Lavori Pubblici, Opere Pubbliche, Attuazione, Espropriazione, a cui è stata attribuita dal bilancio gestionale 2011 la gestione dei finanziamenti concessi in favore dei comuni della Campania, ai sensi dell'articolo 18, comma 1, della L.R. n. 1 del 19/1/2009 e dell'articolo 1, comma 39, della L.R. n. 2 del 21/1/2010, ha richiesto un incremento del tetto programmatico di spesa assegnato al fine di poter assicurare lo svolgimento delle attività summenzionate, la cui gestione era stata precedentemente affidata alla competenza dell'A.G.C. Bilancio, Ragioneria e Tributi;

c. che occorre incrementare il tetto programmatico degli impegni e dei pagamenti per spesa di investimento dell'A.G.C. Trasporti e Viabilità in modo da poter provvedere alla ricapitalizzazione dell'Ente Autonomo Volturno s.r.l., di cui la Regione è socio unico, per una somma di euro 37.000.000,00 stanziata a tal fine in sede di variazione al bilancio 2011;

RITENUTO, pertanto

a. di dover provvedere ad incrementare di euro 40.000.000,00 l'obiettivo programmatico dei pagamenti per spesa corrente dell'A.G.C. Ecologia, Tutela Ambientale, Disinquinamento, Protezione Civile mediante riduzione di pari importo delle risorse accantonate per eventuali improcastinabili spese di funzionamento;

b. di dover provvedere ad incrementare di euro 40.000.000,00 l'obiettivo programmatico dei pagamenti per spesa di investimento dell'A.G.C. Lavori Pubblici, Opere Pubbliche, Attuazione, Espropriazione mediante riduzione di pari importo dell'obiettivo dei pagamenti per spesa di investimento dell'A.G.C. Bilancio, Ragioneria e Tributi;

c. di dover provvedere ad incrementare di euro 37.000.000,00 l'obiettivo programmatico degli impegni e dei pagamenti per spesa di investimento dell'A.G.C. . Trasporti e Viabilità mediante riduzione di pari importo delle risorse accantonate per eventuali improcastinabili spese di funzionamento;

VISTE

a. il D.L. 31/5/2010, n. 78, convertito, con modificazioni, dalla legge 30/7/2010, n. 122;

b. la legge 13/12/2010, n. 220,

c. la legge regionale 30/4/2002, n. 7;

d. la legge regionale 15/3/2011, n. 5;

e. la D.G.R.C. n. 157 del 18/4/2011;

f. la D.G.R.C. n. 290 del 21/6/2011;

PROPONE e la Giunta, in conformità, a voto unanime

D E L I B E R A

per le motivazioni svolte in narrativa che si intendono di seguito integralmente riportate:

1. di rideterminare il tetto programmatico di spesa 2011 in euro 3.939.648.057,64, per quanto riguarda gli impegni, ed in euro 2.702.617.035,38, per quanto riguarda i pagamenti;

2. di ridurre, per l'effetto, di euro 7.557.580,20 le risorse accantonate, per quanto riguarda gli impegni, e di euro 7.445.552,22, per quanto riguarda i pagamenti;

3. di incrementare di euro 40.000.000,00 l'obiettivo programmatico dei pagamenti per spesa corrente dell'A.G.C. Ecologia, Tutela Ambientale, Disinquinamento, Protezione Civile mediante riduzione di pari importo delle risorse accantonate per eventuali improcastinabili spese di funzionamento;

4. di incrementare di euro 40.000.000,00 l'obiettivo programmatico dei pagamenti per spesa di investimento dell'A.G.C. Lavori Pubblici, Opere Pubbliche, Attuazione, Espropriazione mediante riduzione di pari importo dell'obiettivo dei pagamenti per spesa di investimento dell'A.G.C. Bilancio, Ragioneria e Tributi;

5. di incrementare di euro 37.000.000,00 l'obiettivo programmatico degli impegni e dei pagamenti per spesa di investimento dell'A.G.C. Trasporti e Viabilità mediante riduzione di pari importo delle risorse accantonate per eventuali improcastinabili spese di funzionamento;

6. di inviare il presente atto, ad intervenuta esecutività, a tutte le Aree Generali di Coordinamento ed al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul B.U.R.C.

Delibera della Giunta Regionale n. 386 del 04/08/2011

A.G.C. 8 Bilancio, Ragioneria, Tributi

Settore 4 Finanze e Tributi

Oggetto dell'Atto:

PRESA D'ATTO DEL VERBALE DEL 31 MAGGIO 2011 DELLA RIUNIONE CONGIUNTA DEL TAVOLO TECNICO PER LA VERIFICA DEGLI ADEMPIMENTI REGIONALI CON IL COMITATO PER LA VERIFICA DEI LIVELLI ESSENZIALI DI ASSISTENZA.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a) che il 13 marzo 2007 il Presidente della Giunta regionale della Campania ha sottoscritto l'Accordo con il Ministro della Salute ed il Ministro dell'Economia e delle Finanze per l'approvazione del Piano di Rientro di individuazione degli interventi per il perseguimento dell'equilibrio economico nel servizio sanitario regionale ai sensi dell'articolo 1, comma 180 della legge 30 dicembre 2004, n. 311, da realizzarsi attraverso (art. 1, comma 3 dell'Accordo):

   a.1. misure di riequilibrio del profilo erogativo dei Livelli Essenziali di Assistenza, in coerenza con il vigente Piano Sanitario Nazionale ;

   a.2. misure di riequilibrio della gestione corrente, necessarie all'azzeramento del disavanzo entro il 2010 nel rispetto dei Livelli Essenziali di Assistenza, dettagliatamente individuate nel Piano di Rientro;

b) che con la delibera di Giunta regionale n. 460 del 20 marzo 2007 è stato approvato detto Accordo e l'allegato Piano di Rientro 2007 - 2009 dal disavanzo e di riqualificazione e razionalizzazione del Servizio sanitario regionale, ai sensi dell'art. 1, comma 180, legge 30 dicembre 2004, n. 311;

c) che, ai sensi dell'art. 2 del richiamato Accordo del 13 marzo 2007, il monitoraggio dell'attuazione del Piano di rientro è affidato al tavolo di verifica degli adempimenti di cui all'art. 12 dell'Intesa Stato Regioni del 23 marzo 2005 ed al Comitato permanente per la verifica dell'erogazione dei Livelli Essenziali di assistenza di cui all'art. 9 della suddetta Intesa;

d) che con la delibera del 28 luglio 2009 il Consiglio dei Ministri ha nominato il Presidente della Giunta Regionale pro tempore Commissario ad acta per l'attuazione del Piano di Rientro ai sensi dell'art. 4 della legge n. 222 del 29 novembre 2007;

e) che il Consiglio dei Ministri, con delibera del 24 aprile 2010, ha nominato il Presidente della Regione Campania eletto a seguito delle consultazioni regionali del 28 e 29 marzo 2010 Commissario ad Acta per il Piano di Rientro con il compito di proseguire nell'attuazione del Piano stesso secondo i programmi operativi di cui all'art. 1, comma 88, della legge 23 dicembre 2009, n. 191;

CONSIDERATO

a) che, nella regione Campania, in applicazione dell'art. 1, comma 174, della legge 30 dicembre 2004, n. 311 e di quanto previsto dal secondo comma dell'art. 1 del decreto legge 27 marzo 2007, n. 23, convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1, legge 17 maggio 2007, n. 64, per il periodo di imposta successivo al 31 dicembre 2006 e per i periodi seguenti fino all'anno 2010, sono scattate nella misura massima consentita dalla normativa vigente le maggiorazioni dell'imposta regionale sulle attività produttive e dell'addizionale regionale all'imposta sul reddito delle persone fisiche;

b) che l'articolo 1, comma 796, lettera b), della legge 27 dicembre 2006, n. 296, tra l'altro, dispone che, nell'ambito del procedimento di verifica annuale delle misure previste dal Piano oggetto dell'Accordo di cui al richiamato art. 1, comma 174, della legge n. 311/2004, l'accertato verificarsi del mancato raggiungimento degli obiettivi intermedi comporta che, con riferimento all'anno d'imposta dell'esercizio successivo, l'addizionale all'imposta sul reddito delle persone fisiche e l'aliquota dell'imposta regionale sulle attività produttive si applicano oltre i livelli massimi previsti dalla legislazione vigente fino all'integrale copertura dei mancati obiettivi, che tale maggiorazione abbia carattere generalizzato e non settoriale e che non sia suscettibile di differenziazioni per settori di attività e per categorie di soggetti passivi;

c) che, ai sensi dell'art. 2, comma 80, legge 23 dicembre 2009, n. 191, *"per la regione sottoposta al piano di rientro resta fermo l'obbligo del mantenimento, per l'intera durata del piano, delle maggiorazioni dell'aliquota dell'imposta regionale sulle attività produttive e dell'addizionale regionale all'Imposta sui redditi delle persone fisiche ove scattate automaticamente ai sensi dell' articolo 1, comma 174, della legge 30 dicembre 2004, n. 311….."*;

d) che al successivo comma 81 della medesima disposizione, tra l'altro, viene stabilito che la verifica dell'attuazione del piano di rientro avviene con periodicità trimestrale e annuale, ferma restando la possibilità di procedere a verifiche ulteriori previste dal piano stesso o straordinarie ove ritenute necessarie da una delle parti;

e) che l'art. 2, comma 86, della più volte richiamata legge 23 dicembre 2009, n. 191 prevede che "*l'accertato verificarsi, in sede di verifica annuale, del mancato raggiungimento degli obiettivi del piano di rientro, con conseguente determinazione di un disavanzo sanitario, comporta, oltre all'applicazione delle misure previste dal comma 80 e ferme restando le misure eventualmente scattate ai sensi del comma 83, l'incremento nelle misure fisse di 0,15 punti percentuali dell'aliquota dell'imposta regionale sulle attività produttive e di 0,30 punti percentuali dell'addizionale all'IRPEF rispetto al livello delle aliquote vigenti, secondo le procedure previste dall' articolo 1, comma 174, della legge 30 dicembre 2004, n. 311*";

f) che, inoltre, il successivo comma 88 stabilisce che per le regioni già sottoposte ai piani di rientro e già commissariate alla data di entrata in vigore della legge (1° gennaio 2010) restano fermi l'assetto della gestione commissariale previgente per la prosecuzione del piano di rientro, secondo programmi operativi, coerenti con gli obiettivi finanziari programmati, predisposti dal commissario ad acta, fatta salva la possibilità per la regione di presentare un nuovo piano di rientro, precisando che in ogni caso si applicano le disposizioni di cui all'articolo 1, comma 174, della legge 30 dicembre 2004, n. 311, ed ai precedenti commi da 80 a 86*;*

g) che al comma 91 della medesima norma è stabilito che, limitatamente ai risultati d'esercizio dell'anno 2009, nelle regioni per le quali si è verificato il mancato raggiungimento degli obiettivi programmati di risanamento e riequilibrio economico-finanziario contenuti nello specifico piano di rientro dai disavanzi sanitari, di cui all'accordo sottoscritto ai sensi dell' articolo 1, comma 180, della legge 30 dicembre 2004, n. 311, e successive modificazioni:

g.1. è consentito provvedere alla copertura del disavanzo sanitario mediante risorse di bilancio regionale a condizione che le relative misure di copertura, idonee e congrue, risultino essere state adottate entro il 31 dicembre 2009;

g.2. applicano, secondo le procedure previste dall' *articolo 1, comma 174, della legge 30 dicembre 2004, n. 311*, le disposizioni di cui al precedente comma 86, in deroga a quanto stabilito dall' articolo 1, comma 796, lettera b), sesto periodo, della legge 27 dicembre 2006, n. 296;

h) che con delibera di Giunta regionale n. 653 del 24 settembre 2010, pubblicata in B.u.r.C. n. 66 del 4 ottobre 2010, si è preso atto dell'avvenuto consolidarsi delle condizioni per l'incremento automatico, per il periodo d'imposta successivo al 31 dicembre 2009, delle aliquote dell'imposta regionale sulle attività produttive e dell'addizionale all'imposta sul reddito delle persone fisiche, nelle misure fisse rispettivamente dello 0,15 per cento e dello 0,30 per cento, giusta verbale della riunione congiunta del tavolo tecnico per la verifica degli adempimenti regionali con il comitato per la verifica de livelli essenziali di assistenza del 19 maggio 2010;

PRESO ATTO

a) degli esiti della riunione congiunta del tavolo tecnico per la verifica degli adempimenti regionali con il comitato per la verifica de livelli essenziali di assistenza del 31 maggio 2011 avente ad oggetto "Valutazioni di competenza ai sensi della procedura di cui all'articolo 1, comma 174, della legge 311/2004 e s.m.i e all'art. 2, comma 86, della legge 191/2009" e, segnatamente, di quanto riportato nella sezione "Conclusioni" del verbale stesso laddove si legge testualmente "*Tavolo e Comitato, nel prendere atto che non sono intervenute*

*modifiche del quadro normativo e finanziario, valutano che ai sensi dell'articolo 1, comma 174, della legge 311/2004 e s.m.i e dell'articolo 2, comma 86, della legge 191/2009, si sono consolidate le condizioni per l'applicazione degli automatismi fiscali previsti dalla legislazione vigente, vale a dire l'ulteriore incremento delle aliquote fiscali di IRAP e addizionale regionale all'IRPEF per l'anno d'imposta in corso, rispettivamente nelle misure di 0,15 e 0,30 punti, per l'applicazione del blocco automatico del turn over del personale del servizio sanitario regionale fino al 31 dicembre del secondo anno successivo a quello in corso e per l'applicazione del divieto di effettuare spese non obbligatorie per il medesimo periodo***".***

b) che le ulteriori maggiorazioni dello 0,15 per cento e dello 0,30 per cento, rispettivamente riferite all'imposta regionale sulle attività produttive ed all'addizionale regionale al reddito delle persone fisiche, sono dovute per legge con decorrenza dal 1° gennaio 2011;

RITENUTO

a) che sia necessario dare adeguata pubblicità dell'avvenuto accertamento del verificarsi, anche per il periodo d'imposta successivo al 31 dicembre 2010, dei presupposti legislativamente previsti per l'applicazione degli ulteriori incrementi automatici delle aliquote fiscali relative all'imposta sulle attività produttive e dell'addizionale all'imposta sul reddito delle persone fisiche di cui all'art. 1, comma 796, sesto periodo, della legge 27 novembre 2006, n. 296 e di cui all'art. 2, commi 86, 88 e 91, della legge 23 dicembre 2009, n. 191;

Il Presidente e l'Assessore al Bilancio PROPONGONO e la GIUNTA in conformità a voto unanime,

DELIBERA

per le motivazioni richiamate in premessa, da intendersi qui di seguito integralmente riportate:

1. Le premesse formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

2. di prendere atto delle risultanze della riunione congiunta del tavolo tecnico per la verifica degli adempimenti regionali con il comitato per la verifica de livelli essenziali di assistenza del 31 maggio 2011 avente ad oggetto "Valutazioni di competenza ai sensi della procedura di cui all'articolo 1, comma 174, della legge 311/2004 e s.m.i e all'art. 2, comma 86, della legge 191/2009" e, segnatamente, di quanto riportato nella sezione "Conclusioni" del verbale stesso laddove, tra l'altro, viene valutato che, ai sensi dell'articolo 1, comma 174, della legge 311/2004 e s.m.i e dell'articolo 2, comma 86, della legge 191/2009, si sono consolidate le condizioni per l'applicazione dell'ulteriore incremento delle aliquote fiscali di IRAP e addizionale regionale all'IRPEF per l'anno d'imposta in corso, nelle misure fisse rispettivamente dello 0,15 e 0,30 punti percentuali e che, pertanto, ai sensi dell'art. 1, comma 174, della legge 30 dicembre 2004, n. 311, i contribuenti siano tenuti a liquidare e versare gli acconti d'imposta dovuti sulla base di tali maggiorazioni.

3. di inviare copia del presente provvedimento all'A.G.C. 19 "Piano Sanitario Regionale e Rapporti con le AA.SS.LL.", all'A.G.C. 08 "Bilancio, Ragioneria e Tributi", per quanto di rispettiva competenza, alla Direzione regionale per la Campania dell'Agenzia delle Entrate, nonché al Settore Stampa e Documentazione per la pubblicazione sul B.U.R.C. e per la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

REGIONE CAMPANIA

Delibera della Giunta Regionale n. 423 del 04/08/2011

A.G.C. 8 Bilancio, Ragioneria, Tributi

Settore 1 Formazione del Bilancio Annuale e Pluriennale

Oggetto dell'Atto:

VARIAZIONE AL BILANCIO GESTIONALE 2011 IN APPLICAZIONE DELLA LEGGE REGIONALE 4 AGOSTO 2011, N. 14 E DELLA LEGGE REGIONALE 4 AGOSTO 2011, N.15.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a. che il Consiglio Regionale con legge regionale 15 marzo 2011, n. 5 ha approvato il bilancio di previsione della Regione Campania per l'anno finanziario 2011;

b. che la Giunta Regionale con deliberazione n. 157 del 18 aprile 2011 ha approvato, ai sensi dell'art. 21 della L.R. 30 aprile 2002, n. 7, il bilancio gestionale 2011;

c. che la Giunta Regionale con deliberazione n. 333 dell'1 luglio 2011 ha approvato la variazione al bilancio gestionale 2011;

d. che il Consiglio Regionale con legge regionale 4 agosto 2011, n. 14 ha approvato le disposizioni urgenti in materia di finanza regionale;

e. che il Consiglio Regionale con legge regionale 4 agosto 2011, n.15 ha approvato la variazione al bilancio di previsione della Regione Campania per l'anno finanziario 2011;

CONSIDERATO

a. che, ai sensi dell'art. 21 della legge regionale 30 aprile 2002, n. 7, occorre adeguare il bilancio gestionale 2011 alle modifiche apportate al bilancio 2011 dalle variazioni approvate dal Consiglio Regionale con le suindicate LL.RR. n. 14/2011 e n. 15/2011;

b. che appare opportuno effettuare con il medesimo provvedimento le sottoindicate variazioni di competenza della Giunta Regionale, resesi necessarie per far fronte a tutta una serie di esigenze contabili manifestatesi nel corso della gestione del bilancio 2011:

   b.1. prelevamento dal fondo di riserva per le spese obbligatorie, ai sensi dell'art. 29, comma 4, lettera b), della L.R. n. 7/2002, per far fronte a spese obbligatorie, così come analiticamente indicato nell'allegato n. 1;

   b.2. prelevamento dal fondo di riserva per le spese impreviste, ai sensi dell'art. 29, comma 4, lettera b), della L.R. n. 7/2002, per far fronte a spese impreviste, così come analiticamente indicato nell'allegato n. 2;

   b.5. variazioni compensative di unità previsionali di base della stessa funzione obiettivo, ai sensi dell'art. 9 della L.R. n. 5/2011, così come analiticamente indicato nell'allegato n. 3;

RILEVATO

a. che la variazione al bilancio gestionale espone la seguente situazione contabile:

   a.1. Entrata (competenza): euro 10.534.448,69 per variazioni alle previsioni di competenza approvate dal Consiglio Regionale;

a.2. Entrata (cassa): euro 33.565.191,18 per variazioni alle previsioni di cassa approvate dal Consiglio Regionale,;

a.3. Spesa (competenza): euro 10.534.448,69 per variazioni alle previsioni di competenza approvate dal Consiglio Regionale;

a.4. Spesa (cassa): - euro 14.416.843,60 per variazioni alle previsioni di cassa approvate dal Consiglio Regionale;

RITENUTO, pertanto,

a. di dovere provvedere, ai sensi dell'art. 21 della legge regionale 30 aprile 2002, n. 7, ad adeguare il bilancio gestionale 2011 alle modifiche apportate al bilancio 2011 dalle variazioni approvate dal Consiglio Regionale con le suindicate LL.RR. n. 14/2011 e n. 15/2011, integrandolo delle suesposte variazioni di competenza della Giunta Regionale, al fine di predisporre un documento tecnico riassuntivo di tutte le operazioni effettuate;

PROPONE, e la Giunta in conformità a voto unanime

DELIBERA

per i motivi di cui in premessa che si intendono di seguito integralmente riportati:

1. di approvare, ai sensi dell'art. 21 della L.R. n. 7/2002, la variazione al bilancio gestionale 2011, così come esplicitata nei sottoindicati prospetti che formano parte integrante della presente deliberazione:

   1.1. variazioni parte descrittiva bilancio gestionale 2011 (allegato n. 4);

   1.1. variazioni stanziamenti bilancio gestionale 2011 (allegato n. 5);

2. di inviare il presente provvedimento a tutte le AA.GG.CC. per quanto di rispettiva competenza;

3. di inviare il presente provvedimento al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul BURC, al Tesoriere Regionale ed al Consiglio Regionale, ai sensi dell'art. 29, comma 8, della L.R. n. 7/2002.

Allegato 1

Prelevamento dal fondo di riserva per le spese obbligatorie, ai sensi dell'art. 29, comma 4, lettera b), della L.R. n. 7/2002, per far fronte a spese obbligatorie.

S P E S A

U.P.B.	Cap.	Variazione Competenza +	Variazione Competenza -	Variazione Cassa +	Variazione Cassa -
6.23.104	83	250.000,00		250.000,00	
6.80.221	122	300.000,00		300.000,00	
4.15.38	7134	300.000,00		300.000,00	
7.28.64	1000		850.000,00		850.000,00
TOTALE		**850.000,00**	**850.000,00**	**850.000,00**	**850.000,00**

fonte: http://burc.regione.campania.it

Allegato 2

Prelevamento dal fondo di riserva per le spese impreviste, ai sensi dell'art. 29, comma 4, lettera b), della L.R. n. 7/2002, per far fronte a spese impreviste.

S P E S A

U.P.B.	Cap.	Variazione Competenza +	Variazione Competenza -	Variazione Cassa +	Variazione Cassa -
6.23.57	494	15.000,00		15.000,00	
6.23.57	512	25.000,00		25.000,00	
1.1.1	1677	30.000,00		30.000,00	
2.66.146	4222	212.000,00		212.000,00	
7.28.135	1010		282.000,00		282.000,00
TOTALE		**282.000,00**	**282.000,00**	**282.000,00**	**282.000,00**

fonte: http://burc.regione.campania.it

Allegato 3

Variazioni compensative tra capitoli di unità previsionali di base della stessa funzione obiettivo, ai sensi dell'art. 9 della L.R. n. 5/2011.

S P E S A

U.P.B.	Cap.	Variazione Competenza +	Variazione Competenza -	Variazione Cassa +	Variazione Cassa -
3.11.31	5238	90.000,00		90.000,00	
3.11.30	5028		-90.000,00		-90.000,00
TOTALE		**90.000,00**	**-90.000,00**	**90.000,00**	**-90.000,00**

fonte: http://burc.regione.campania.it

ALLEGATO 4

PROSPETTO VARIAZIONI PARTE DESCRITTIVA BILANCIO GESTIONALE 2011

fonte: http://burc.regione.campania.it

ENTRATA

E' istituito nello stato di previsione dell'entrata il **capitolo 114 -** U.P.B 9.31.76 con la seguente denominazione: "Entrate derivanti dall'attività di recupero dell'imposta regionale sulle attività produttive condotta dall'Agenzia delle Entrate relativamente agli anni 2006 e 2007"
Classificazione statale: 111
La titolarità del capitolo 114 - U.P.B. 9.31.76 è attribuita all'A.G.C. 8 Settore 04
Il capitolo 114 - U.P.B. 9.31.76 è correlato alla spesa al capitolo 2383 - U.P.B. 1.57.101

E' istituito nello stato di previsione dell'entrata il **capitolo 116 -** U.P.B 9.31.77 con la seguente denominazione: "Entrate derivanti dall'attività di recupero dell'addizionale regionale all'imposta sul reddito condotta dall'Agenzia delle Entrate relativamente agli anni 2006 e 2007"
Classificazione statale: 111
La titolarità del capitolo 116 - U.P.B. 9.31.77 è attribuita all'A.G.C. 8 Settore 04
Il capitolo 116 - U.P.B. 9.31.77 è correlato alla spesa al capitolo 2383 - U.P.B. 1.57.101

Il capitolo di entrata A2 - UPB 15.49.88 è correlato ai seguenti capitoli di spesa per gli importi a fianco indicati:

CAP	UPB	Importo
8	6.23.48	912.825,19
13	6.23.237	4.247.221,78
16	6.23.49	745.190,74
100	6.23.57	1.085.015,21
164	6.23.57	1.000.000,00
256	6.23.54	1.726.358,54
500	6.23.57	2.732.366,03
508	6.23.57	1.570.000,00
513	6.23.57	860.082,89
528	6.23.57	869.389,19
562	6.23.57	6.458.319,70
1120	1.1.1	589.942,67
1163	1.1.1	1.862.976,84
1202	1.74.174	1.490.381,47
1505	1.1.5	4.471.144,41
1506	1.1.5	6.209.922,79
1652	1.1.5	2.235.572,21
1657	1.1.5	8.942.288,82
1662	1.1.5	8.942.288,82
2126	1.1.6	993.587,65
2383	1 57 101	14.258.761,57
2312	1 57 101	37.000.000,00
2415	1.3.10	2.000.000,00
2804	6.23.222	10.800.000,00
3108	1.73.171	800.000,00
3128	1.73.171	7.200.000,00
4400	2.9.26	3.595.545,30
4414	3.11.30	1.000.000,00
4415	2.9.26	2.000.000,00
4417	2.9.26	1.000.000,00
4454	3.11.242	1.500.000,00

fonte: http://burc.regione.campania.it

4456	3.11.242	3.430.000,00
4460	3.11.242	1.500.000,00
4800	3.10.117	540.000,00
4804	3.10.28	1.862.976,84
4806	3.10.28	3.477.556,76
5010	3.11.30	800.000,00
5334	3.11.32	900.000,00
5504	3.13.115	900.000,00
5804	3.13.36	1.000.000,00
5820	3.13.115	600.000,00
5822	3.13.115	803.349,04
7034	4.15.38	2.130.000,00
7812	4.16.41	1.500.000,00
7874	4.16.41	5.576.970,98
7880	4.16.41	1.849.222,07
		165.969.257,51

fonte: http://burc.regione.campania.it

SPESA

E' istituito nello stato di previsione della spesa il **capitolo 253 -** U.P.B. 6.23.54 con la seguente denominazione: "Interventi di sostegno al rientro di giovani studiosi stranieri e italiani impegnati all'estero, finalizzati all'attività didattica e di ricerca nelle università campane (L.R. n. 13/2004 come modificata dall'art. 1, commi 21 e 22, L.R. n. 14/2011)"
Classificazione statale: 1 1 158 2 6 30
La titolarità del capitolo 253 - U.P.B. 6.23.54 è attribuita all'A.G.C. 06 Settore 01

E' istituito nello stato di previsione della spesa il **capitolo 257 -** U.P.B. 6.23.54 con la seguente denominazione: "Contributi all'Associazione House Hospital Onlus con sede in Napoli per progetti di ricerca"
Classificazione statale: 1 1 162 2 10 30
La titolarità del capitolo 257 - U.P.B. 6.23.54 è attribuita all'A.G.C. 06 Settore 01

E' istituito nello stato di previsione della spesa il **capitolo 494 -** U.P.B. 6.23.57 con la seguente denominazione: "Spesa connessa alla procedura di acquisizione del Codice Identificativo di Gara "CIG" (art. 6 D.L. n. 187/2010, convertito con L. n. 217/2010)"
Classificazione statale: 1 1 141 1 1 1
La titolarità del capitolo 494 - U.P.B. 6.23.57 è attribuita all'A.G.C. 08 Settore 02

E' istituito nello stato di previsione della spesa il **capitolo 1677 -** U.P.B. 1.1.1 con la seguente denominazione: "Rete Regionale di Sorveglianza della Radioattività Ambientale (art 104, D.Lgs. n. 230/95)"
Classificazione statale: 1 1 141 2 10 29
La titolarità del capitolo 1677 - U.P.B. 1.1.1 è attribuita all'A.G.C. 05 Settore 02

E' istituito nello stato di previsione della spesa il **capitolo 2312 -** U.P.B. 1.57.101 con la seguente denominazione: "Ricapitalizzazione Ente Autonomo Volturno S.r.l."
Classificazione statale: 1 1 243 3 9 18
La titolarità del capitolo 2312 - U.P.B. 1.57.101 è attribuita all'A.G.C. 14 Settore 02
Il capitolo di spesa 2312 - U.P.B. 1.57.101 è correlato al capitolo di entrata A2 – U.P.B. 15.49.88

E' istituito nello stato di previsione della spesa il **capitolo 4222 -** U.P.B. 2.66.146 con la seguente denominazione: "Accordi bonari Regione Campania AGC 12 Sviluppo Economico"
Classificazione statale: 1 1 190 2 12 32
La titolarità del capitolo 4222 - U.P.B. 2.66.146 è attribuita all'A.G.C. 12 Settore 00

E' istituito nello stato di previsione della spesa il **capitolo 4421 -** U.P.B. 3.11.31 con la seguente denominazione: "Contributo all'Azienda Autonoma di Cura e Soggiorno di Capri per la promozione di eventi culturali"
Classificazione statale: 1 1 158 2 6 6
La titolarità del capitolo 4421 - U.P.B. 3.11.31 è attribuita all'A.G.C. 18 Settore 02

fonte: http://burc.regione.campania.it

E’ istituito nello stato di previsione della spesa il **capitolo 4423 -** U.P.B. 3.11.31 con la seguente denominazione: “Contributo alla Associazione Amalfi Media Award per la realizzazione della pubblicazione ufficiale del premio Biagio Agnes”
Classificazione statale: 1 1 162 2 6 6
La titolarità del capitolo 4423 - U.P.B. 3.11.31 è attribuita all’A.G.C. 18 Settore 02

La denominazione del **capitolo 2354** – U.P.B 1.57.101 viene sostituita dalla seguente denominazione: “Spesa collegamenti marittimi di interesse regionale (L.R. n. 4/84 come modificata dall'art. 1, commi 24 e 25, L.R. n. 14/2011)”

Il capitolo di spesa 2383 - U.P.B. 1.57.101 è correlato ai capitoli di entrata 114 – U.P.B. 9.31.76 e 116 - U.P.B. 9.31.77 per l’importo complessivo di euro 31.460.993,87

I capitoli di spesa riportati nella tabella sono correlati al capitolo di entrata A2 - UPB 15.49.88 per gli importi a fianco indicati:

CAP	UPB	Importo
8	6.23.48	912.825,19
13	6.23.237	4.247.221,78
16	6.23.49	745.190,74
100	6.23.57	1.085.015,21
164	6.23.57	1.000.000,00
256	6.23.54	1.726.358,54
500	6.23.57	2.732.366,03
508	6.23.57	1.570.000,00
513	6.23.57	860.082,89
528	6.23.57	869.389,19
562	6.23.57	6.458.319,70
1120	1.1.1	589.942,67
1163	1.1.1	1.862.976,84
1202	1.74.174	1.490.381,47
1505	1.1.5	4.471.144,41
1506	1.1.5	6.209.922,79
1652	1.1.5	2.235.572,21
1657	1.1.5	8.942.288,82
1662	1.1.5	8.942.288,82
2126	1.1.6	993.587,65
2383	1 57 101	14.258.761,57
2415	1.3.10	2.000.000,00
2804	6.23.222	10.800.000,00
3108	1.73.171	800.000,00
3128	1.73.171	7.200.000,00
4400	2.9.26	3.595.545,30
4414	3.11.30	1.000.000,00
4415	2.9.26	2.000.000,00
4417	2.9.26	1.000.000,00
4454	3.11.242	1.500.000,00
4456	3.11.242	3.430.000,00
4460	3.11.242	1.500.000,00
4800	3.10.117	540.000,00

fonte: http://burc.regione.campania.it

4804	3.10.28	1.862.976,84
4806	3.10.28	3.477.556,76
5010	3.11.30	800.000,00
5334	3.11.32	900.000,00
5504	3.13.115	900.000,00
5804	3.13.36	1.000.000,00
5820	3.13.115	600.000,00
5822	3.13.115	803.349,04
7034	4.15.38	2.130.000,00
7812	4.16.41	1.500.000,00
7874	4.16.41	5.576.970,98
7880	4.16.41	1.849.222,07
		128.969.257,51

E' eliminata la correlazione con il capitolo di entrata A7 - UPB 15.49.90 dei capitoli di spesa riportati nella tabella

CAP	UPB
8	6.23.48
10	6.23.49
12	6.23.49
13	6.23.237
14	6.23.49
15	6.23.49
16	6.23.49
28	6.23.49
44	6.23.107
54	6.23.107
77	6.23.51
79	6.23.107
80	6.23.105
83	6.23.104
84	6.23.51
100	6.23.57
101	6.23.57
164	6.23.57
180	6.23.52
252	6.23.54
256	6.23.54
258	6.23.54
270	3.10.28
272	6.23.54
282	6.23.54
306	6.23.222
308	6.23.222
310	6.23.55
314	6.23.222
342	6.23.222
370	6.23.54
372	6.23.54
374	6.23.54
376	6.23.54
378	6.23.54
380	6.23.54
382	6.23.54

CAP	UPB
384	6.23.54
386	6.23.54
388	6.23.54
390	6.23.54
392	6.23.54
394	6.23.54
396	6.23.54
398	6.23.54
410	6.23.57
418	6.23.57
430	6.23.54
432	6.23.57
434	6.23.57
436	6.23.57
438	6.23.57
440	6.23.57
442	6.23.57
446	6.23.57
450	6.23.57
452	6.23.57
454	6.23.57
456	6.23.57
458	6.23.57
460	6.23.57
462	6.23.57
464	6.23.57
466	6.23.57
468	6.23.57
470	6.23.57
500	6.23.57
501	6.23.57
504	6.23.57
508	6.23.57
509	3.61.121
510	3.61.121
511	6.23.57
512	6.23.57

CAP	UPB
513	6.23.57
513	6.23.57
514	6.23.223
517	6.23.57
518	6.23.57
519	6.23.57
522	6.23.57
523	6.23.57
524	6.23.57
528	6.23.57
542	6.23.237
554	6.23.57
556	6.23.57
562	6.23.57
592	6.23.57
610	1.82.227
650	1.82.227
652	2.77.190
750	1.82.227
806	6.23.59
809	6.23.59
811	6.23.59
813	6.23.59
814	3.11.32
844	2.68.156
858	6.23.59
860	6.23.59
870	6.23.59
1000	7.28.64
1010	7.28.135
1030	7.29.65
1040	7.29.224
1120	1.1.1
1143	1.1.1
1148	1.1.1
1149	1.1.1
1150	1.1.1

CAP	UPB
1163	1.1.1
1164	1.1.1
1173	1.1.1
1175	1.1.1
1176	1.1.1
1181	1.1.1
1183	1.1.1
1185	1.1.1
1202	1.74.174
1250	1.74.175
1505	1.1.5
1506	1.1.5
1522	1.1.1
1612	1.1.5
1646	1.1.1
1648	1.1.1
1650	1.1.1
1652	1.1.5
1657	1.1.5
1662	1.1.5
2040	1.1.6
2042	1.1.6
2044	1.1.6
2046	1.1.6
2048	1.1.6
2050	1.1.6
2052	1.1.6
2054	1.1.6
2056	1.1.6
2058	1.1.6
2060	1.1.6
2124	1.1.6
2126	1.1.6
2218	1.1.6
2336	1.55.97
2364	1.55.95
2383	1.57.101

fonte: http://burc.regione.campania.it

2415	**1.3.10**
2442	**1.3.10**
2450	1.4.11
2476	1.4.11
2598	1.1.1
2804	6.23.222
2808	1.74.178
3004	2.78.199
3007	2.77.191
3008	2.78.200
3044	1.73.172
3108	1.73.171
3128	1.73.171
3520	2.78.198
3522	2.78.198
3555	2.76.181
3584	2.77.191
3592	2.77.191
4005	2.83.243
4007	2.83.243
4056	2.67.154
4304	6.23.57
4400	2.9.26
4403	2.9.26
4408	2.9.26
4409	2.9.26
4414	3.11.30
4415	2.9.26
4417	2.9.26
4419	2.9.26
4454	3.11.242
4456	3.11.242
4460	3.11.242
4462	3.11.242
4468	2.9.26
4470	2.9.26
4472	2.9.26

4500	2.9.27
4800	3.10.117
4804	3.10.28
4806	3.10.28
4808	3.10.117
5000	3.11.30
5008	3.11.30
5010	3.11.30
5016	3.11.30
5018	3.11.30
5020	3.11.30
5022	3.11.30
5024	3.11.30
5026	3.11.30
5028	3.11.30
5030	3.11.30
5032	3.11.30
5034	3.11.30
5036	3.11.30
5038	3.11.30
5040	3.11.30
5042	3.11.30
5044	3.11.30
5046	3.11.30
5048	3.11.30
5098	3.11.31
5100	3.11.31
5104	3.11.31
5118	3.11.31
5122	4.16.41
5126	3.11.31
5130	3.11.31
5140	3.10.119
5142	3.11.31
5154	3.12.113
5158	3.12.113
5166	3.11.31

5168	3.11.31
5170	3.11.31
5174	3.11.31
5176	3.11.31
5208	3.11.31
5210	3.11.31
5222	6.23.57
5228	3.11.31
5230	3.11.31
5232	3.11.31
5234	3.11.31
5236	3.11.31
5238	3.11.31
5240	3.11.31
5242	3.11.31
5244	2.9.26
5280	3.11.32
5282	3.11.32
5284	3.11.32
5286	3.11.32
5288	3.11.32
5290	3.11.32
5292	3.11.32
5294	3.11.32
5296	3.11.32
5298	3.11.32
5304	3.11.32
5320	3.11.32
5334	3.11.32
5338	3.11.32
5380	3.11.31
5382	3.11.31
5504	3.13.115
5804	3.13.36
5820	3.13.115
5822	3.13.115
6000	3.14.37

6018	3.14.37
6020	3.14.37
6022	3.14.37
7013	4.15.38
7034	4.15.38
7352	4.15.38
7354	4.15.38
7356	4.15.38
7358	4.15.38
7360	4.15.38
7362	4.15.38
7364	4.15.38
7366	4.15.38
7368	4.15.38
7801	4.16.41
7812	4.16.41
7816	4.16.41
7826	4.16.41
7828	4.16.41
7834	4.16.41
7836	4.16.41
7838	4.16.41
7840	6.23.106
7844	6.23.106
7855	4.16.41
7856	4.16.41
7864	4.16.41
7874	4.16.41
7880	4.16.41
7882	4.16.41
7890	4.16.41
8000	4.16.120
8014	4.16.116
8022	4.16.116
8102	3.10.117

Sono riclassificate obbligatorie le spese dei seguenti capitoli per gli importi a fianco indicati:

CAP	UPB	TIT	IMPORTO
6	6.23.48	1	20.000,00
12	6.23.49	1	200.000,00
15	6.23.49	1	25.000,00
77	6.23.51	1	500.000,00
164	6.23.57	1	1.000.000,00
512	6.23.57	1	25.000,00
542	6.23.237	1	1.500.000,00
556	6.23.57	1	500.000,00
806	6.23.59	1	50.000,00
809	6.23.59	1	40.000,00
813	6.23.59	1	25.000,00
814	3.11.32	1	25.000,00
844	2.68.156	1	60.000,00
858	6.23.59	1	80.000,00

fonte: http://burc.regione.campania.it

860	6.23.59	1	350.000,00
870	6.23.59	1	10.000,00
1000	7.28.64	1	4.250.156,40
1147	1.1.1	1	300.000,00
1159	1.1.1	1	300.000,00
2300	1.57.99	1	200.000,00
2332	1.57.101	1	1.000.000,00
2354	1.57.101	1	200.000,00
2383	1.57.101	1	46.002.989,44
2442	1.3.10	1	20.000,00
2804	6.23.222	1	10.800.000,00
3108	1.73.171	1	800.000,00
3128	1.73.171	1	7.200.000,00
4403	2.9.26	1	100.000,00
4419	2.9.26	1	500.000,00
9096	7.25.46	1	30.000.000,00
Totale titolo I			**106.083.145,84**
410	6.23.57	2	275.000,00
611	1.82.227	2	54.000,00
1160	1.1.1	2	2.000.000,00
1183	1.1.1	2	1.100.000,00
2312	1.57.101	2	37.000.000,00
5334	3.11.32	2	900.000,00
7826	4.16.41	2	225.000,00
Totale titolo II			**41.554.000,00**

Sono riclassificate non obbligatorie le spese dei seguenti capitoli per gli importi a fianco indicati:

CAP	UPB	TIT	IMPORTO
8	6.23.48	1	9.048.707,71
46	6.23.107	1	283.977,40
4462	3.11.242	1	1.500.000,00
5098	3.11.31	1	500.000,00
9064	7.25.46	1	4.400.000,00
Totale titolo I			**15.732.685,11**
3520	2.78.198	2	900.000,00
3522	2.78.198	2	450.000,00
Totale titolo II			**1.350.000,00**

fonte: http://burc.regione.campania.it

Allegato 5 **Variazioni stanziamenti bilancio gestionale 2011** **Entrata**

CAP	UPB	DENOMINAZIONE	AREA	SETT	VARIAZIONE COMPETENZA	VARIAZIONE CASSA
A2	15.49.88	ECONOMIE DERIVANTI DALLA MANCATA ASSUNZIONE DI IMPEGNI PER SPESE CORRELATE AD ENTRATE, GIA' ACCERTATE, CON VINCOLO DI DESTINAZIONE.	8	2	165.969.257,51	0,00
A7	15.49.90	ECONOMIE AL 31/12/2010	8	2	-189.000.000,00	0,00
114	9.31.76	ENTRATE DERIVANTI DALL'ATTIVITA' DI RECUPERO DELL'IMPOSTA REGIONALE SULLE ATTIVITA' PRODUTTIVE CONDOTTA DALL'AGENZIA DELLE ENTRATE RELATIVAMENTE AGLI ANNI 2006 E 2007	8	4	28.019.822,51	28.019.822,51
116	9.31.77	ENTRATE DERIVANTI DALL'ATTIVITA' DI RECUPERO DELL'ADDIZIONALE REGIONALE ALL'IMPOSTA SUL REDDITO CONDOTTA DALL'AGENZIA DELLE ENTRATE RELATIVAMENTE AGLI ANNI 2006 E 2007	8	4	3.441.171,36	3.441.171,36
2696	11.81.80	RECUPERO SOMME ANTICIPATE DALLA REGIONE PER IL TRATTAMENTO ECONOMICO DEL PERSONALE EX FIME	7	5	1.474.639,00	1.474.639,00
2715	11.81.80	REINTEGRO SU TRATTAMENTI ECONOMICI FISSI DEL PERSONALE	7	5	629.558,31	629.558,31
					10.534.448,69	**33.565.191,18**

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAP	UPB	DENOMINAZIONE	AREA	SETT	VARIAZIONE COMPETENZA	VARIAZIONE CASSA
8	6.23.48	AUTONOMIA CONTABILE DEL CONSIGLIO REGIONALE (ART. 4 L.R. 7/2002).	1	1	-9.048.707,71	3.000.000,00
44	6.23.107	ATTIVITA' DI SOSTEGNO A FAVORE DEL PERSONALE IN SERVIZIO, DI QUELLO CESSATO E RELATIVE FAMIGLIE. CONTRIBUTO ALLE ASSOCIAZIONI DI DIPENDENTI DELLA GIUNTA REGIONALE.	7	3	-94.000,00	-94.000,00
83	6.23.104	SPESA PER LA COPERTURA DEGLI ONERI DI DIFESA DEI DIPENDENTI IN PROCEDIMENTI DI RESPONSABILITA' CIVILE, PENALE O AMMINISTRATIVA PER FATTI O ATTI CONNESSI DIRETTAMENTE ALL'ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO E ALL'ADEMPIMENTO DI COMPITI D'UFFICIO (ART.12 CCNL PER IL PERSONALE DIRIGENTE ANNO 2000/05 E ART.28 CCNL 14/9/2000 CODE CONTRATTUALI)	4	1	250.000,00	250.000,00
122	6.80.221	ONERI PER LA MANUTENZIONE DEGLI IMPIANTI TECNOLOGICI DEGLI IMMOBILI DI PROPRIETA' REGIONALE E DELLE SEDI DELLA REGIONE CAMPANIA.	10	1	300.000,00	300.000,00
240	6.23.54	CONVEGNI, MANIFESTAZIONI, PROMOZIONE, INTERNAZIONALIZZAZIONE E SPESE GENERALI PER L'APPLICAZIONE DELLA L.R. N. 5/2002.	6	1	-300.000,00	-300.000,00
252	6.23.54	PROMOZIONE DELLA RICERCA SCIENTIFICA IN CAMPANIA (L.R. N.5/2002).	6	1	-300.000,00	-300.000,00
253	6.23.54	INTERVENTI DI SOSTEGNO AL RIENTRO DI GIOVANI STUDIOSI STRANIERI E ITALIANI IMPEGNATI ALL'ESTERO, FINALIZZATI ALL'ATTIVITÀ DIDATTICA E DI RICERCA NELLE UNIVERSITÀ CAMPANE (L.R. N. 13/2004 COME MODIFICATA DALL'ART. 1, COMMI 21 E 22, L.R. N. 14/2011)	6	1	500.000,00	500.000,00
257	6.23.54	CONTRIBUTI ALL'ASSOCIAZIONE HOUSE HOSPITAL ONLUS CON SEDE IN NAPOLI PER PROGETTI DI RICERCA	6	1	100.000,00	100.000,00
282	6.23.54	FINANZIAMENTO DEL CENTRO DI RICERCA "AMRA" PER L'ANALISI ED IL MONITORAGGIO DEL RISCHIO AMBIENTALE DEL COMUNE DI S. ANGELO DEI LOMBARDI.	6	1	-100.000,00	-100.000,00
366	6.23.54	CONTRIBUTO STRAORDINARIO PER ASSEGNI DI RICERCA AL DIPARTIMENTO DI CONFIGURAZIONE ED ATTTUAZIONE DELL'ARCHITETTURA FEDERICO II NAPOLI	6	1	-50.000,00	-50.000,00
370	6.23.54	FONDO STRAORDINARIO PER LE ATTIVITÀ DEL CENTRO INTERDIPARTIMENTALE DI RICERCA SULL'ICONOGRAFIA DELLA CITTÀ EUROPEA DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II, PER LA REDAZIONE DI UN ATLANTE DELL'ICONOGRAFIA DEL PAESAGGIO IN CAMPANIA, ATTRAVERSO L'ANALISI DELLE FONTI ICONOGRAFICHE DEL TERRITORIO REGIONALE TRA IL XVI ED IL XIX SECOLO (ART. 1, COMMA 181, L.R. 15/03/2011 N. 4)	6	1	-40.000,00	-40.000,00
372	6.23.54	FONDO STRAORDINARIO PER LE ATTIVITÀ DEL DIPARTIMENTO DI MATEMATICA RENATO CACCIOPPOLI DELL'UNIVERSITÀ FEDERICO II DI NAPOLI, PER L'ATTIVAZIONE DI ASSEGNI DI RICERCA NONCHÉ PER L'IMPLEMENTAZIONE E PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLA FRUIZIONE PUBBLICA DEL MATERIALE DIDATTICO SCIENTIFICO CHE COSTITUISCONO PATRIMONIO DEL DIPARTIMENTO (ART. 1, COMMA 182, L.R. 15/03/2011 N. 4)	6	1	-60.000,00	-60.000,00
374	6.23.54	FONDO STRAORDINARIO PER LE PER LE ATTIVITÀ DEL DIPARTIMENTO DI BIOCHIMICA E BIOTECNOLOGIE MEDICHE DELL'UNIVERSITÀ FEDERICO II DI NAPOLI PER L'ESTENSIONE DI ATTIVITÀ DI RICERCA NEL CAMPO DELLE EMOGLOBINOPATIE, FINALIZZATE AD UNA PIÙ APPROFONDITA CONOSCENZA DELLE PATOLOGIE SU CUI SVILUPPARE PROTOCOLLI TERAPEUTICI INNOVATIVI (ART. 1, COMMA 183, L.R. 15/03/2011 N. 4)	6	1	-100.000,00	-100.000,00
376	6.23.54	FONDO STRAORDINARIO PER LE PER LE ATTIVITÀ DEL DIPARTIMENTO DI STUDIO DELLE COMPONENTI CULTURALI DEL TERRITORIO DELLA SECONDA UNIVERSITÀ DI NAPOLI PER L'ESTENSIONE DI ATTIVITÀ DI RICERCA NEL CAMPO DEI BENI CULTURALI, FINALIZZATE ALLO STUDIO, ALLA CONSERVAZIONE E ALLA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO STORICO-ARTISTICO REGIONALE (ART. 1, COMMA 184, L.R. 15/03/2011 N. 4)	6	1	-80.000,00	-80.000,00
378	6.23.54	FONDO STRAORDINARIO PER LE ATTIVITÀ DEL DIPARTIMENTO DI MEDICINA SPERIMENTALE DELLA SECONDA UNIVERSITÀ DI NAPOLI, PER IL PROGETTO "CARATTERIZZAZIONE GENETICO MOLECOLARE DELLA BUFALA CAMPANA PER LA VALORIZZAZIONE E TUTELA DEI PRODOTTI LATTIERO CASEARI" (ART. 1, COMMA 185, L.R. 15/03/2011 N. 4)	6	1	-50.000,00	-50.000,00

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAP	UPB	DENOMINAZIONE	AREA	SETT	VARIAZIONE COMPETENZA	VARIAZIONE CASSA
380	6.23.54	FONDO STRAORDINARIO PER LE ATTIVITÀ DEL DIPARTIMENTO DI ENDOCRINOLOGIA ED ONCOLOGIA MOLECOLARE E CLINICA DELL'UNIVERSITÀ DI NAPOLI "FEDERICO II" PER IL PROGETTO "IPPOCRATE" (ART. 1, COMMA 186, L.R. 15/03/2011 N. 4)	6	1	-100.000,00	-100.000,00
382	6.23.54	FONDO STRAORDINARIO IN FAVORE DELLA "FONDAZIONE OFFICINA SOLIDALE" DI AVELLINO PER L'AVVIAMENTO DEL CENTRO DI RICERCA PER LE ENERGIE ALTERNATIVE - C.R.E.A. (ART. 1, COMMA 188, L.R. 15/03/2011 N. 4)	6	1	-180.000,00	-180.000,00
384	6.23.54	FONDO STRAORDINARIO PER L'AOU FEDERICO II DI NAPOLI PER LA REALIZZAZIONE DI UN PROGETTO SPERIMENTALE DI NAPOLI "SECOND OPINION" RELATIVO ALLA CONSULENZA SPECIALISTICA PER PAZIENTI DELLA REGIONE IN CASO DI GRANDI INTERVENTI O DI TERAPIE MEDICHE AD ALTO COSTO, AL FINE DI CONFERMARE L'APPROPRIATEZZA TERAPEUTICA E DI RIDURRE I COSTI SANITARI (ART. 1, COMMA 189, L.R. 15/03/2011 N. 4)	6	1	-80.000,00	-80.000,00
386	6.23.54	FONDO STRAORDINARIO IN FAVORE DELLA SEZIONE DI NAPOLI DELL'ISTITUTO NAZIONALE DI GEOFISICA E VULCANOLOGIA PER IL PROGETTO ESECUTIVO DEL "MUSEO DELL'OSSERVATORIO VESUVIANO – POLO DI ATTRAZIONE TURISTICO-CULTURALE SU SCALA GLOBALE" (ART. 1, COMMA 190, L.R. 15/03/2011 N. 4)	6	1	-70.000,00	-70.000,00
388	6.23.54	FONDO STRAORDINARIO PER LE ATTIVITÀ DELL' UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI "L'ORIENTALE", PER L'ATTIVAZIONE DI ASSEGNI DI RICERCA NONCHÉ PER L'IMPLEMENTAZIONE E PER L'OTTIMIZZAZIONE DELLA FRUIZIONE PUBBLICA DEL MATERIALE DIDATTICO SCIENTIFICO CHE COSTITUISCONO PATRIMONIO DELL'UNIVERSITÀ (ART. 1, COMMA 191, L.R. 15/03/2011 N. 4)	6	1	-100.000,00	-100.000,00
390	6.23.54	FONDO STRAORDINARIO A FAVORE DEL LABORATORIO DI URBANISTICA E PIANIFICAZIONE TERRITORIALE DELL'UNIVERSITÀ DI NAPOLI "FEDERICO II" (ART. 1, COMMA 194, L.R. 15/03/2011 N. 4)	6	1	-80.000,00	-80.000,00
392	6.23.54	FONDO PER LO SVILUPPO DELLE ATTIVITÀ SCIENTIFICHE DEL DIPARTIMENTO DELLE SCIENZE BIOLOGICHE DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II (ART. 1, COMMA 197, L.R. 15/03/2011 N. 4)	6	1	-100.000,00	-100.000,00
394	6.23.54	FONDO STRAORDINARIO PER L'ATTUAZIONE DEL PROTOCOLLO D'INTESA CON LA SECONDA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI (ART. 1, COMMA 198, L.R. 15/03/2011 N. 4)	6	1	-50.000,00	-50.000,00
396	6.23.54	FONDO STRAORDINARIO PER LA UNIVERSITÀ SUOR ORSOLA BENINCASA (ART. 1, COMMA 200, L.R. 15/03/2011 N. 4)	6	1	-250.000,00	-250.000,00
398	6.23.54	FONDO STRAORDINARIO IN FAVORE DELLA SOCIETÀ ITALIANA DI PEDIATRIA PREVENTIVA E SOCIALE (ART. 1, COMMA 201, L.R. 15/03/2011 N. 4)	6	1	-100.000,00	-100.000,00
418	6.23.57	CONTRIBUTO STRAORDINARIO ALLA CITTÀ DELLA SCIENZA SPA PER PROGETTO DI INTERNAZIONALIZZAZIONE	1	14	-130.000,00	-130.000,00
494	6.23.57	SPESA CONNESSA ALLA PROCEDURA DI ACQUISIZIONE DEL CODICE IDENTIFICATIVO DI GARA "CIG" (ART. 6 D.L. N. 187/2010, CONVERTITO CON L. N. 217/2010)	8	2	15.000,00	15.000,00
512	6.23.57	COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE DELL'ENTE REGIONE.	1	2	25.000,00	25.000,00
514	6.23.223	ATTIVITA' DI INFORMAZIONE E COMUNICAZIONE MEDIANTE PUBBLICITA', ATTIVITA' PROMOZIONALE, AFFISSIONE, ORGANIZZAZIONE DI MANIFESTAZIONI, PARTECIPAZIONE A RASSEGNE SPECIALISTICHE, FIERE, CONGRESSI.	1	2	-25.000,00	-25.000,00
517	6.23.57	ACQUISIZIONE AL PATRIMONIO REGIONALE DI BENI ARTISTICI STORICI DI RILEVANTE INTERESSE PER LA STORIA, LA CULTURA, LA TRADIZIONE E L'ARTE DELLA REGIONE CAMPANIA	18	2	-100.000,00	-100.000,00
518	6.23.57	SPESE PER IL FUNZIONAMENTO DELL'UFFICIO RELAZIONI CON IL PUBBLICO	1	2	-50.000,00	-50.000,00
519	6.23.57	FONDO PER MANIFESTAZIONI TURISTICHE ED ADESIONE AD ATTIVITA' CON FINALITA' SOCIO-CULTURALI.	18	2	-200.000,00	-200.000,00
542	6.23.237	SPESE PER ATTIVITA' ED INIZIATIVE ISTITUZIONALI.	18	2	1.500.000,00	1.500.000,00
592	6.23.57	CONTRIBUTO ALL'ISTITUTO DI STUDI FILOSOFICI DI NAPOLI	18	2	-300.000,00	-300.000,00
811	6.23.59	CONTRIBUTI PER L'ISTITUZIONE E LA VALORIZZAZIONE DEI PARCHI URBANI DI INTERESSE REGIONALE (L.R. 17/03)	16	3	-40.000,00	-40.000,00
1000	7.28.64	FONDO PER SPESE OBBLIGATORIE. (ART. 28, L.R. 30/04/2002 N.7)	8	2	3.400.156,40	3.400.156,40
1010	7.28.135	FONDO SPESE IMPREVISTE (ART. 28, L.R. 30/04/2002 N. 7).	8	2	-282.000,00	-282.000,00
1012	7.28.136	FONDO DI RISERVA DI CASSA	8	2	0,00	-37.000.000,00

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAP	UPB	DENOMINAZIONE	AREA	SETT	VARIAZIONE COMPETENZA	VARIAZIONE CASSA
1181	1.1.1	CONTRIBUTO AL COMUNE DI CONCA DELLA CAMPANIA (CE) PER LAVORI DISMISSIONE CONDOTTA OBSOLETA CAVE CATAILLI ED ALLACCIAMENTO ALLA NUOVA CONDOTTA	5	9	-200.000,00	-200.000,00
1185	1.1.1	CONTRIBUTO AL COMUNE DI AGEROLA PER DISSESTO IDROGEOLOGICO	15	3	-250.000,00	-250.000,00
1370	1.1.3	ISITUZIONE DEL SERVIZIO VOLONTARIO DI VIGILANZA AMBIENTALE (L.R. 23/2/2005, N. 10).	5	1	-53.000,00	-53.000,00
1382	1.1.3	BIODIVERSITA' - LIFE - GPP - SVILUPPO SOSTENIBILE	5	1	-90.000,00	-90.000,00
1384	1.1.3	GESTIONE SITI NATURA 2000	5	1	-80.000,00	-80.000,00
1388	1.1.3	ATTIVITA' CONNESSE ALLE PROCEDURE DI VALUTAZIONE AMBIENTALE VAS (D.LGS. 152/2006 E DPGR 17/2009), VIA (D.LGS. 152/2006 E REG. REG. 2/2010), VI (DPR 357/1997 E REG. REG. 1/2010), ALLE CONVENZIONI STIPULATE CON LE UNIVERSITA' CAMPANE PER LA PROCEDURA DI AIA, ALLE ISTRUTTORIE RELATIVE AGLI IMPIANTI DI GESTIONE DEI RIFIUTI, ALLE AUTORIZZAZIONI INTEGRATE AMBIENTALI, ALLE AUTODEMOLIZIONI ED ALLE EMISSIONI IN ATMOSFERA (D.LGS. 152/2006)	5	2	-500.000,00	-500.000,00
1522	1.1.1	CONTRIBUTO STRAORDINARIO AL COMUNE DI VICO EQUENSE (NA) PER LA MESSA IN SICUREZZA DELLA STRADA COMUNALE RAFFAELE BOSCO - TRATTO SEIANO-MOIANO	15	2	-900.000,00	-900.000,00
1677	1.1.1	RETE REGIONALE DI SORVEGLIANZA DELLA RADIOATTIVITA' AMBIENTALE (ART 104, D.LGS. N. 230/95)	5	2	30.000,00	30.000,00
2040	1.1.6	CONTRIBUTO AL COMUNE DI CARINOLA (CE) PER LA REALIZZAZIONE DI IMPIANTI SPORTIVI	18	2	-100.000,00	-100.000,00
2042	1.1.6	CONTRIBUTO AL COMUNE DI ROCCAMONFINA (CE) PER LA RIQUALIFICAZIONE DELLA PIAZZA NICOLA AMORE	15	2	-400.000,00	-400.000,00
2044	1.1.6	CONTRIBUTO AL COMUNE DI SANTA MARINA (SA) PER LA MESSA IN SICUREZZA DEL CASTELLO COMUNALE E DEL SERBATOIO IDRICO IN POLICASTRO BUSSENTINO	15	2	-50.000,00	-50.000,00
2046	1.1.6	CONTRIBUTO STRAORDINARIO AL COMUNE DI SAN PAOLO BELSITO PER LA RIQUALIFICAZIONE DELLE OPERE PUBBLICHE	15	2	-60.000,00	-60.000,00
2048	1.1.6	CONTRIBUTO AL COMUNE DI SANTA MARINA (SA) PER L'ACQUISTO E LA MESSA IN SICUREZZA DEL CONVENTO DI SAN FRANCESCO DI POLICASTRO BUSSENTINO	15	2	-127.000,00	-127.000,00
2050	1.1.6	CONTRIBUTO AL COMUNE DI SORRENTO PER LA RIQUALIFICAZIONE DELLA PIAZZA S. ANTONINO	15	2	-190.000,00	-190.000,00
2052	1.1.6	CONTRIBUTO AL COMUNE DI VILLA DI BRIANO (CE) PER LA REALIZZAZIONE DEL CAMPO SPORTIVO	18	2	-233.000,00	-233.000,00
2056	1.1.6	CONTRIBUTO AL COMUNE DI TORRE ANNUNZIATA (NA) PER LA PROGETTAZIONE DEL PIANO DI ATTUAZIONE E PIANIFICAZIONE ORDINARIA PER IL RECUPERO URBANISTICO DELL'AREA PORTUALE	15	2	-80.000,00	-80.000,00
2058	1.1.6	CONTRIBUTO STRAORDINARIO AL COMUNE DI MARANO PER LA RISTRUTTURAZIONE DI IMPIANTI DI PUBBLICA ILLUMINAZIONE	15	2	-100.000,00	-100.000,00
2060	1.1.6	CONTRIBUTO AL COMUNE DI SOMMA VESUVIANA PER GLI SCAVI ARCHEOLOGICI DI VILLA VESUVIANA	13	3	-100.000,00	-100.000,00
2312	1.57.101	RICAPITALIZZAZIONE ENTE AUTONOMO VOLTURNO S.R.L.	14	2	37.000.000,00	37.000.000,00
2354	1.57.101	SPESA COLLEGAMENTI MARITTIMI DI INTERESSE REGIONALE (L.R. N. 4/84 COME MODIFICATA DALL'ART. 1, COMMI 24 E 25, L.R. N. 14/2011)	14	2	200.000,00	200.000,00
2364	1.55.95	CONTRIBUTO PER LA REALIZZAZIONE DEL DISTRETTO INDUSTRIALE "CAIANELLO CAPUA" (ART. 1, COMMA 263, L.R. 15/03/2011, N. 4)	12	1	-150.000,00	-150.000,00
2450	1.4.11	SPESA PER IL FUNZIONAMENTO DELL'UNITA' DI FINANZA DI PROGETTO REGIONALE (DELIBERA N.1460 DEL 30/3/2001)	15	4	-100.000,00	-100.000,00
3007	2.77.191	TRASFERIMENTI ALLE PROVINCE PER ONERI DI CARATTERE GENERALE CONNESSI ALL'ESERCIZIO DELLE FUNZIONI DELEGATE PREVISTE DAL POR CAMPANIA 2000/2006 PER LE MISURE COFINANZIATE DAL FEOGA E DALLO SFOP.	11	2	-1.200.000,00	-1.200.000,00
4005	2.83.243	FONDO PER LA INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE PICCOLE E MEDIE IMPRESE CAMPANE (ART. 1, COMMA 131, L.R. 15/03/2011 N. 4)	12	3	-250.000,00	-250.000,00
4222	2.66.146	ACCORDI BONARI REGIONE CAMPANIA AGC 12 SVILUPPO ECONOMICO	12	0	212.000,00	212.000,00
4408	2.9.26	PARTECIPAZIONE DELLA REGIONE A FONDAZIONI, ASSOCIAZIONI, PROGRAMMI PLURIENNALI.	13	1	-200.000,00	-200.000,00
4415	2.9.26	PROMOZIONE TURISTICA (LL.RR. 29.3.1984 N. 24 E 17.3.1995 N.13 ART. 21 E REGOLAMENTO APPLICATIVO DGR N.6830 DEL 13/12/2001) - SPESE CORRENTI	13	1	-400.000,00	-400.000,00

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAP	UPB	DENOMINAZIONE	AREA	SETT	VARIAZIONE COMPETENZA	VARIAZIONE CASSA
4417	2.9.26	FINANZIAMENTI PER LE ATTIVITA' DELLE PRO-LOCO (L.R. 9/11/1974, N.61 E L.R. 15/2/05, N.7) - SPESE CORRENTI	13	1	-300.000,00	-300.000,00
4421	3.11.31	CONTRIBUTO ALL'AZIENDA AUTONOMA DI CURA E SOGGIORNO DI CAPRI PER LA PROMOZIONE DI EVENTI CULTURALI	18	2	30.000,00	30.000,00
4423	3.11.31	CONTRIBUTO ALL'ASSOCIAZIONE AMALFI MEDIA AWARD PER LA REALIZZAZIONE DELLA PUBBLICAZIONE UFFICIALE DEL PREMIO BIAGIO AGNES	18	2	50.000,00	50.000,00
4468	2.9.26	CONTRIBUTO AL COMUNE DI ISCHIA PER LE CELEBRAZIONI DEL 26 LUGLIO	13	1	-180.000,00	-180.000,00
4470	2.9.26	CONTRIBUTO AL COMUNE DI SAVIANO PER LE CELEBRAZIONI DEL CARNEVALE	13	1	-50.000,00	-50.000,00
4472	2.9.26	CONTRIBUTO AL COMUNE DI POSITANO (SA) PER LA REALIZZAZIONE DI EVENTI DI PROMOZIONE TURISTICA	13	1	-100.000,00	-100.000,00
5006	3.11.30	SPESE CORRENTI PER IL SOSTEGNO DI INIZIATIVE ED ATTIVITÀ FINALIZZATE ALLA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEI MUSEI E DEL PATRIMONIO MUSEALE CAMPANO - COMMISSIONI STUDI E RICERCHE. (L.R. N. 12/05).	17	2	50.000,00	50.000,00
5018	3.11.30	FONDO ANNUALE IN FAVORE DEL MUSEO CIVICO FILANGIERI DI NAPOLI (ART. 6, L.R. N. 19/1//2009).	17	2	-150.000,00	-150.000,00
5020	3.11.30	CONTRIBUTO STRAORDINARIO IN FAVORE DELLA SOCIETÀ NAZIONALE DI SCIENZE, LETTERE ED ARTI IN NAPOLI E DELL'ACCADEMIA PONTANIANA, CON SEDE IN NAPOLI, VIA MEZZOCANNONE N. 8, PER ATTIVITÀ SCIENTIFICHE E CULTURALI (ART. 1, COMMA 164, L.R. 15/03/2011 N. 4)	18	2	-90.000,00	-90.000,00
5022	3.11.30	CONTRIBUTO STRAORDINARIO IN FAVORE DELLA BIBLIOTECA PUBBLICA STATALE DI MONTEVERGINE (ART. 1, COMMA 165, L.R. 15/03/2011 N. 4)	17	2	-50.000,00	-50.000,00
5024	3.11.30	CONTRIBUTO STRAORDINARIO ALLA SOCIETÀ NAPOLETANA DI STORIA PATRIA, CON SEDE A NAPOLI, FINALIZZATO ALLA VALORIZZAZIONE DELLA COLLEZIONE MONETARIA E DEL PATRIMONIO LIBRAIO (ART. 1, COMMA 166, L.R. 15/03/2011 N. 4)	17	2	-100.000,00	-100.000,00
5026	3.11.30	CONTRIBUTO STRAORDINARIO IN FAVORE DELL'ISTITUTO ITALIANO PER GLI STUDI STORICI IN NAPOLI, FINALIZZATE ALL'ATTIVAZIONE DI BORSE DI RICERCA E ALL'IMPLEMENTAZIONE ED OTTIMIZZAZIONE DELLA FRUIZIONE PUBBLICA DEL MATERIALE DOCUMENTALE E SCIENTIFICO POSSEDUTO (ART. 1, COMMA 167, L.R. 15/03/2011 N. 4)	17	2	-65.000,00	-65.000,00
5028	3.11.30	CONTRIBUTO STRAORDINARIO PER IL PROGETTO DI FRUIZIONE DELLA BIBLIOTECA E DELL'ARCHIVIO DEL CONSERVATORIO DI SAN PIETRO A MAIELLA (ART. 1, COMMA 168, L.R. 15/03/2011 N. 4)	17	2	-90.000,00	-90.000,00
5030	3.11.30	CONTRIBUTO STRAORDINARIO IN FAVORE DELLE ATTIVITÀ DELL'ENTE MORALE BIBLIOTECA "ALFREDO DE MARSICO" SITO A CASTELCAPUANO IN NAPOLI (ART. 1, COMMA 169, L.R. 15/03/2011 N. 4)	17	2	-50.000,00	-50.000,00
5032	3.11.30	CONTRIBUTO STRAORDINARIO IN FAVORE DELLA "FONDAZIONE C.R.I.F.DI ALTO VALORE SCIENTIFICO" DI SALERNO (ART. 1, COMMA 170, L.R. 15/03/2011 N. 4)	18	2	-100.000,00	-100.000,00
5034	3.11.30	FONDO STRAORDINARIO IN FAVORE DEL MUSEO DEL SANNIO DI BENEVENTO (ART. 1, COMMA 171, L.R. 15/03/2011 N. 4)	17	2	-80.000,00	-80.000,00
5036	3.11.30	FONDO STRAORDINARIO IN FAVORE DELL'ENTE VILLE VESUVIANE (ART. 1, COMMA 172, L.R. 15/03/2011, N. 4)	13	1	-90.000,00	-90.000,00
5038	3.11.30	FONDO STRAORDINARIO IN FAVORE DEL CENTRO STUDI GUIDO DORSO DI AVELLINO (ART. 1, COMMA 173, L.R. 15/03/2011, N. 4)	17	2	-100.000,00	-100.000,00
5040	3.11.30	FONDO STRAORDINARIO IN FAVORE DELLA FONDAZIONE CULTURALE PROVINCIALE "CASA HIRTA" DI CASERTA (ART. 1, COMMA 175, L.R. 15/03/2011, N. 4)	18	2	-100.000,00	-100.000,00
5042	3.11.30	FONDO STRAORDINARIO IN FAVORE DEL MUSEO CAMPANO DELLA PROVINCIA DI CASERTA (ART. 1, COMMA 174, L.R. 15/03/2011, N. 4)	17	2	-100.000,00	-100.000,00
5044	3.11.30	FONDO STRAORDINARIO PER CELEBRARE L'ANNIVERSARIO DELL'ECCIDIO DI NOLA DATATO 11 SETTEMBRE 1943 (ART. 1, COMMA 176, L.R. 15/03/2011, N. 4)	18	2	-50.000,00	-50.000,00
5046	3.11.30	CONTRIBUTO STRAORDINARIO IN FAVORE DEL CONSERVATORIO "G. MARTUCCI" DI SALERNO PER LO SVILUPPO E LA PROMOZIONE DELLE ATTIVITÀ CULTURALI DA TENERSI NEL SITO MONUMENTALE REAL POLVERIFICIO BORBONICO NELL'AMBITO DELLA CONVENZIONE STIPULATA CON L'ISTITUZIONE SCAFATI SOLIDALE (ART. 1, COMMA 177, L.R. 15/03/2011, N. 4)	18	2	-50.000,00	-50.000,00

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAP	UPB	DENOMINAZIONE	AREA	SETT	VARIAZIONE COMPETENZA	VARIAZIONE CASSA
5048	3.11.30	CONTRIBUTO STRAORDINARIO PER IL FINANZIAMENTO DEL PREMIO INTERNAZIONALE DI LETTERATURA RELIGIOSA "PAGANI, CITTÀ DI SANT'ALFONSO MARIA DE' LIGUORI E DEL BEATO TOMMASO MARIA FUSCO" (ART. 1, COMMA 178, L.R. 15/03/2011, N. 4)	18	2	-30.000,00	-30.000,00
5126	3.11.31	CONTRIBUTO PER IL PREMIO ANNUALE DI GIORNALISMO MATILDE SERAO (ART. 1, COMMA 179, L.R. 15/03/2011, N. 4)	18	2	-50.000,00	-50.000,00
5130	3.11.31	FINANZIAMENTO DEL PREMIO "NICOLA ROMEO" (ART. 27, COMMA 6, L.R. N. 23/2005).	18	2	-100.000,00	-100.000,00
5166	3.11.31	CONTRIBUTO AL COMUNE DI QUALIANO (NA) PER LA REALIZZAZIONE DI EVENTI PER LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO	18	2	-50.000,00	-50.000,00
5168	3.11.31	CONTRIBUTO ALL'ISTITUTO FEMMINILE MONDRAGONE DI NAPOLI (ART. 44, L.R. 18 DEL 6/12/2000)	18	2	-250.000,00	-250.000,00
5170	3.11.31	CONTRIBUTO AL COMUNE DI GIUGLIANO (NA) PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO "R….ESTATE"	18	2	-115.000,00	-115.000,00
5174	3.11.31	ADESIONE ALLA ISTITUZIONE COMUNALE DI SAN GIORGIO A CREMANO. PREMIO "MASSIMO TROISI". L.R. 25/7/2002, N.14	18	2	-30.000,00	-30.000,00
5208	3.11.31	CONTRIBUTO AL COMUNE DI PELLEZZANO (SA) PER IL COMPLETAMENTO DELLA RETE DELLA CULTURA - SPETTACOLO DEI TRE TEATRI	18	2	-270.000,00	-270.000,00
5210	3.11.31	CONTRIBUTO AL COMUNE DI CAVA DE' TIRRENI (SA) PER LE CELEBRAZIONI DEL MILLENNIO DELL'ABBAZIA BENEDETTINA	18	2	-100.000,00	-100.000,00
5228	3.11.31	CONTRIBUTO AL COMUNE DI SCAFATI (SA) PER LA PROMOZIONE E REALIZZAZIONE DI EVENTI CULTURALI	18	2	-180.000,00	-180.000,00
5230	3.11.31	CONTRIBUTO AL COMUNE DI MONTEVERDE (AV) PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO "BORGO DELLA SOLIDARIETÀ"	18	2	-135.000,00	-135.000,00
5232	3.11.31	CONTRIBUTO AL COMUNE DI SAVIANO (NA) PER LA VALORIZZAZIONE DELL'ARTE DELLA CARTAPESTA	18	2	-100.000,00	-100.000,00
5234	3.11.31	CONTRIBUTO AL COMUNE DI AGEROLA (NA) PER VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI LOCALI	18	2	-50.000,00	-50.000,00
5238	3.11.31	CONTRIBUTI TEATRI VARI	18	2	-160.000,00	-160.000,00
5244	2.9.26	CONTRIBUTO STRAORDINARIO ALL'AZIENDA AUTONOMA DI CURA E SOGGIORNO DI CAPRI PER LA PROMOZIONE DI EVENTI PRIMAVERA A CAPRI	13	1	-30.000,00	-30.000,00
5278	3.11.32	CONTRIBUTO AL COMUNE DI SAN PAOLO BELSITO PER LA VALORIZZAZIONE DI BENI CULTURALI	13	3	-40.000,00	-40.000,00
5280	3.11.32	CONTRIBUTO STRAORDINARIO PER IL RESTAURO DELLA CHIESA SANT'ANTONIO IN VALLO DELLA LUCANIA	15	2	-100.000,00	-100.000,00
5282	3.11.32	CONTRIBUTO AL COMUNE DI PROCIDA PER IL RECUPERO E LA VALORIZZAZIONE DEL CENTRO STORICO PIAZZA DEI MARTIRI E DISCESA SAN ROCCO	15	2	-130.000,00	-130.000,00
5284	3.11.32	CONTRIBUTO STRAORDINARIO AL COMUNE DI AVERSA PER IL RIFACIMENTO DEL CHIOSTRO DI SAN FRANCESCO	13	3	-90.000,00	-90.000,00
5286	3.11.32	CONTRIBUTO ALLA CURIA VESCOVILE DI NOLA PER LA SALVAGUARDIA E LA PROMOZIONE CULTURALE DEL PATRIMONIO ARCHEOLOGICO DELL'AREA NOLANA	13	3	-90.000,00	-90.000,00
5288	3.11.32	CONTRIBUTO STRAORDINARIO ALLA DIOCESI DI NAPOLI PER LA RISTRUTTURAZIONE ED IL RESTAURO DELLA CHIESA PARROCCHIA DI SAN CIRO - SANTA MARIA DELLA NATIVITÀ UBICATA IN PORTICI	15	2	-400.000,00	-400.000,00
5290	3.11.32	CONTRIBUTO STRAORDINARIO ALLA CHIESA MADRE NEL COMUNE DI BAIANO (AV)	15	2	-47.000,00	-47.000,00
5292	3.11.32	CONTRIBUTO STRAORDINARIO PER IL RESTAURO E LA RISTRUTTURAZIONE DELLA CHIESA MARIA SS. DELLA MISERICORDIA DI MONTECASTELLO CASTEL MORRONE (CE)	15	2	-90.000,00	-90.000,00
5296	3.11.32	CONTRIBUTO PER IL PROGETTO DI RIQUALIFICAZIONE E RESTAURO DELLA CHIESA ANNUNZIATA NEL COMUNE DI CARINOLA (CE)	15	2	-120.000,00	-120.000,00
5298	3.11.32	CONTRIBUTO PER IL PROGETTO DI RIQUALIFICAZIONE E RESTAURO DEL COMPLESSO FUNZIONALE PARROCCHIA S. SISTO II NEL COMUNE DI CARINOLA (CE)	15	2	-100.000,00	-100.000,00
5304	3.11.32	CONTRIBUTO REGIONALE ALLA FONDAZIONE "LA COLOMBAIA" DI LUCHINO VISCONTI DI FORIO E AL MUSEO CIVICO DI VILLA ARBUSTO DI LACCO AMENO (L.R. 15 FEBBRAIO 2005, N. 8).	18	2	-50.000,00	-50.000,00
5320	3.11.32	VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE DELLA RETE ECOLOGICA E DEI BENI PAESAGGISTICI REGIONALI: CONSULENZE, STUDI, RICERCHE, MONITORAGGIO, PUBBLICAZIONI E MANIFESTAZIONI.	16	3	-50.000,00	-50.000,00

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAP	UPB	DENOMINAZIONE	AREA	SETT	VARIAZIONE COMPETENZA	VARIAZIONE CASSA
5334	3.11.32	FONDO PER IL CONTRASTO ALL'ABUSIVISMO EDILIZIO E PER LA RIQUALIFICAZIONE DEI TERRITORI COMPROMESSI E DEGRADATI DAGLI ABUSI - PROGETTI PILOTA (ART. 1, COMMA 43, L.R. N.2 DEL 21.01.2010)	16	1	-180.000,00	-180.000,00
5382	3.11.31	CONTRIBUTO STRAORDINARIO AL COMUNE DI AQUILONIA PER PERCORSI CULTURALI	18	2	-20.000,00	-20.000,00
6000	3.14.37	CONTRIBUTI PER MANIFESTAZIONI SPORTIVE E LUDICHE PROMOSSE DA ENTI LOCALI E DA ASSOCIAZIONI, NONCHE' PER ATTIVITA' SPORTIVE DELLE ASSOCIAZIONI E DEI COMITATI PER LO SPORT UNIVERSITARIO ISTITUITI PRESSO LE UNIVERSITA' DEGLI STUDI (L.R.12 DICEMBRE 1979,N.42 LETT.F E G ART.2 - L.R.3 AGOSTO 1982,N.46)	18	2	-150.000,00	-150.000,00
6018	3.14.37	CONTRIBUTO AL COMUNE DI NAPOLI PER LA RISTRUTTURAZIONE DELLA PISCINA F. DENNERLEIN DI NAPOLI	18	2	-100.000,00	-100.000,00
6020	3.14.37	CONTRIBUTI IMPIANTI SPORTIVI COMUNE DI S. ANGELO D'ALIFE	18	2	-180.000,00	-180.000,00
6022	3.14.37	CONTRIBUTO AL COMUNE DI SANTA MARINA (SA) PER LA REALIZZAZIONE DEL PARCO GIOCHI	18	2	-40.000,00	-40.000,00
7013	4.15.38	PROGETTO SPERIMENTALE DI ATTIVAZIONE SERVIZIO RADIOLOGIA DOMICILIARE E TERRITORIALE PRESSO L'AZIENDA OSPEDALIERA CARDARELLI	20	1	-450.000,00	-450.000,00
7134	4.15.38	CONCORSO PUBBLICO REGIONALE PER SEDI FARMACEUTICHE	20	4	300.000,00	300.000,00
7352	4.15.38	CONTRIBUTO STRAORDINARIO A FAVORE DELLA SOCIETA' ITALIANA DI PEDIATRIA PREVENTIVA E SOCIALE (SIPP)	20	1	-100.000,00	-100.000,00
7354	4.15.38	FINANZIAMENTO STRAORDINARIO ALL'ASL BENEVENTO 1 PER LE ATTIVITA' DI CUI ALL'ART. 6, COMMA 3, DELLA L.R. N. 8/2004, COSI' COME MODIFICATO DALL'ART. 19, COMMA 11, DELLA L.R. N. 16/2010	19	1	-260.000,00	-260.000,00
7356	4.15.38	ISTITUZIONE OSSERVATORIO REGIONALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE - ORSA (ART. 1, COMMA 223, L.R. 15/03/2011 N. 4)	20	2	-100.000,00	-100.000,00
7358	4.15.38	FONDO STRAORDINARIO PER LE ATTIVITÀ DEL DIPARTIMENTO DI MEDICINA PUBBLICA, CLINICA E PREVENTIVA DELLA FACOLTÀ DI MEDICINA DELLA SECONDA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI PER IL PROGETTO DI RICERCA "STUDIO SUL RUOLO DI CEPPI CITOTOSSICI DEL BATTERIO ESCHERICHIA COLI NELLE MALATTIE INFIAMMATORIE CRONICHE INTESTINALI (MICI)" (ART. 1, COMMA 187, L.R. 15/03/2011 N. 4)	20	1	-60.000,00	-60.000,00
7360	4.15.38	FONDO STRAORDINARIO CENTRO DI RIFERIMENTO REGIONALE IN FARMACO ECONOMIA E FARMACO UTILIZZAZIONE (CIRFF) DELLA UNIVERSITÀ DI NAPOLI FEDERICO II (ART. 1, COMMA 195, L.R. 15/03/2011, N. 4)	20	1	-150.000,00	-150.000,00
7362	4.15.38	FONDO STRAORDINARIO PER IL CENTRO SPECIALISTICO POLICLINICO UNIVERSITARIO FEDERICO II PER IL PROGETTO REGIONALE "CENTRO PILOTA-AMBULATORIO POLISPECIALISTICO SUL PAVIMENTO PELVICO" (ART. 1, COMMA 196, L.R. 15/03/2011, N. 4)	20	1	-70.000,00	-70.000,00
7364	4.15.38	FINANZIAMENTO STRAORDINARIO AL CENTRO REGIONALE PREVENZIONE ONCOLOGICA (CRPO) PRESSO L'UNIVERSITA' FEDERICO II (ART. 1, COMMA 199, L.R. 15/03/2011, N. 4)	20	1	-100.000,00	-100.000,00
7366	4.15.38	FONDO STRAORDINARIO PER LA VALUTAZIONE ED IL CONTROLLO PREVISTI DALLA L.R. 5/2002 (ART. 1, COMMA 202, L.R. 15/03/2011, N. 4)	6	1	-200.000,00	-200.000,00
7368	4.15.38	FONDO PER L'ISTITUENDO CENTRO DI RIFERIMENTO PER LA TRAUMATOLOGIA CRANIO –MAXILLO –FACCIALE PRESSO L'AZIENDA UNIVERSITARIA POLICLINICO (ART. 1, COMMA 203, L.R. 15/03/2011, N. 4)	20	1	-200.000,00	-200.000,00
7828	4.16.41	MISURE DI SOSTEGNO ALLA FAMIGLIA (ART. 1, COMMA 79, L.R. 15/03/2011 N. 4)	18	1	-1.500.000,00	-1.500.000,00
7836	4.16.41	SOSTEGNO AGLI ORATORI (ART. 1, COMMA 80, L.R. 15/03/2011, N. 4)	18	1	-1.500.000,00	-1.500.000,00
7844	6.23.106	CONTRIBUTO AL COMUNE DI LUSCIANO (CE) PER IL FINANZIAMENTO DEL PROGETTO PER LA SICUREZZA URBANA	1	5	-153.000,00	-153.000,00
7856	4.16.41	CONTRIBUTO AL COMUNE DI CAVA DE' TIRRENI PER ASSICURARE LA CONTINUITA' DELLE PRESTAZIONI SOCIALI DELLA CASA DI RIPOSO EX ONPI	18	1	-290.000,00	-290.000,00
7890	4.16.41	TUTELA DELLA MINORANZA ALLOGLOTTA E DEL PATRIMONIO STORICO, CULTURALE E FOLCLORISTICO DELLA COMUNITA ' ALBANOFONA DEL COMUNE DI GRECI IN PROVINCIA DI AVELLINO (L.R. 20 DICEMBRE 2004, N.14 E ART. 1, COMMA 31, L.R. N.2 DEL 21.01.2010).	18	2	-100.000,00	-100.000,00

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAP	UPB	DENOMINAZIONE	AREA	SETT	VARIAZIONE COMPETENZA	VARIAZIONE CASSA
9064	7.25.46	AMMORTAMENTO MUTUI CON ONERI A CARICO DELLA REGIONE PER IL FINANZIAMENTO DI SPESE PER INVESTIMENTO E POLITICHE DI SOSTEGNO PER GLI INVESTIMENTI - QUOTA INTERESSI.	8	2	-4.400.000,00	-4.400.000,00
					10.534.448,69	**-14.416.843,60**

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

Delibera della Giunta Regionale n. 420 del 04/08/2011

A.G.C. 11 Sviluppo Attività Settore Primario

Settore 5 Foreste, caccia e pesca

Oggetto dell'Atto:

ART.24, COMMA 1, LEGGE REGIONALE 10.04.1996, N.8. APPROVAZIONE CALENDARIO REGIONALE PER L'ANNATA 2011-2012. DISPOSIZIONI PER LA DIVULGAZIONE E LA STAMPA DEL CALENDARIO VENATORIO E DEI TESSERINI VENATORI REGIONALI, RELATIVI ALLEGATI, ED ADEMPIMENTI CONSEQUENZIALI.- CON ALLEGATI.

L'Assessore AMENDOLARA
Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente
PREMESSO che

a. la L. 11-2-1992 n. 157 "Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio", all'articolo 18 dispone, tra l'altro, in merito alle specie cacciabili ed all'arco temporale massimo per tale attività su ciascuna specie, nonché in merito alle competenze regionali per l'emanazione dei calendari venatori;
b. l'art 24, comma 1, Legge Regionale 10.04.96, n.8, stabilisce che la Giunta Regionale, sentito l' Istituto Nazionale per la Fauna Selvatica ed il CTFVR, pubblica il calendario regionale ed il regolamento relativo all' intera annata venatoria, per i periodi e per le specie previste, con la indicazione del numero massimo dei capi da abbattere per ciascuna giornata di caccia;
c. l'articolo 30, comma 1, Legge Regionale 29.12.2005, n° 24 ha introdotto alcune importanti modificazioni all'articolo 36 L.R. 10.04.96, n°8 c he regola la gestione programmata della caccia, sia in riferimento alle modalità di iscrizione agli Ambiti Territoriali di Caccia, sia nella gestione dell'esercizio della caccia all'avi-fauna migratoria in "mobilità" tra A.T.C.;
d. con deliberazione n° 835 del 23.06.06, la Giunta Regionale della Campania ha provveduto, tra l'altro, ad integrare il sistema informatico attivato per la gestione anagrafica dei cacciatori, delle iscrizioni agli A.T.C. e la gestione delle giornate in regime di "mobilità", sulla base della modifica normativa apportata dalla L. R. 29.12.2005, n. 24;
e. l'art. 42, L. 4 giugno 2010, n. 96 "Legge comunitaria 2009", tra l'altro, ha apportato alcune importanti modifiche all'articolo 18 della L. 11-2-1992 n. 157 "Norme per la protezione della fauna selvatica omeoterma e per il prelievo venatorio", tra l'altro, in particolare, più stringenti vincoli all'attività venatoria durante particolari fasi del ciclo delle specie (riproduzione, dipendenza dei giovani, migrazione prenuziale), nonché la possibilità di traslare il periodo di caccia ad alcune specie fino a comprendere la prima decade di febbraio;
f. il documento elaborato dal Comitato "ORNIS" recante "Key Concepts of articles 7(4) of Directive 79/409/EEC on Period of Reproduction and prenuptial Migration of huntable bird Species in the EU", di seguito denominato "Key Concepts", ufficialmente adottato dalla Commissione Europea nel 2001, rappresenta la pubblicazione di riferimento europeo in merito alle date (decadi) di inizio e durata della riproduzione (fino alla conclusione del periodo di dipendenza dei giovani dagli adulti) e di inizio della migrazione prenuziale;
g. l'Istituto per la Protezione e la Ricerca Ambientale ha elaborato il documento "Guida per la stesura dei calendari venatori ai sensi della Legge n. 157/92, così come modificata dalla legge comunitaria 2009, art. 42" di seguito denominato "Guida per la stesura dei calendari venatori", al fine di fornire alle Regioni un documento di indirizzo per le attività di competenza;
h. la Giunta Regionale con la deliberazione di Giunta Regionale n. 991 del 30.12.2010 recante "Proroga della validità del Piano Faunistico venatorio della Regione Campania", ha approvato e proposto al Consiglio Regionale la proroga della validità del Piano Faunistico venatorio Regionale al 31.12.2011;
i. il regolamento regionale 11 febbraio 2011, n. 1 ha modificato il "Nuovo regolamento per la gestione degli Ambiti Territoriali di caccia (A.T.C.) - Legge Regionale 10 aprile 1996, n. 8" emanato con D. P. G. R. n. 626 del 22 settembre 2003, tra l'altro, introducendo il comma 17 dell'articolo 9, che dispone in merito alle iscrizioni giornaliere agli A.T.C.;

TENUTO CONTO

a. dell'art.18 comma 2 della Legge 157/92 e dell'art.16 comma 3 della Legge Regionale 8/96, che prevedono la possibilità di anticipare l'apertura della caccia al 1° settembre, indicando tra le condizioni necessarie il rispetto dell'arco temporale previsto per le singole specie e la preventiva predisposizione di adeguati piani faunistico-venatori;
b. del citato art. 18, comma 2 della L 157/92 come modificato dalla L. 96/2010 che dispone in merito alla possibilità per le regioni di posticipare, non oltre la prima decade di febbraio, i termini per alcune

specie, tenendo conto del parere vincolante dell'ISPRA;

c. del documento "Guida per la stesura dei calendari venatori" citato in premessa, in cui l'ISPRA ribadisce che i limiti temporali indicati nel "Key concepts" sono quelli massimi consentiti, e che è possibile stabilire calendari venatori più restrittivi in funzione di proprie scelte determinate da vari fattori (tecnici, pratico-applicativi, culturali, ecc.);

d. dell'ulteriore documento, prodotto dalla Commissione Europea, teso a fornire suggerimenti per la corretta applicazione della direttiva per quanto attiene l'attività venatoria recante "Guida alla disciplina della caccia nell'ambito della direttiva 79/409/CEE sulla conservazione degli uccelli selvatici", di seguito denominato "Guida alla disciplina della caccia", che rappresenta un utile riferimento dal punto di vista tecnico, in cui:

i. al paragrafo 2.6, tra l'altro, viene raccomandato di assicurare un regime di completa protezione in caso di scaglionamento delle date di apertura e di chiusura della caccia, che potrebbe generare rischi di confusione o di perturbazione;

ii. al paragrafo 2.7.2 è specificato: "i dati relativi ai periodi di riproduzione e migrazione pre nuziale nei KC sono presentati per periodi di 10 giorni o decadi. Il livello di precisione è quindi di 10 giorni. Una sovrapposizione di 10 giorni fra la data di chiusura della caccia e inizio della migrazione pre nuziale o della riproduzione è considerato potenziale o "teorico", dal momento che è possibile che nel corso di questo periodo non ci sia alcuna sovrapposizione reale (la sovrapposizione potrebbe essere da 1 a 9 giorni al massimo). Quando i periodi di sovrapposizione sono superiori a una decade, questa incertezza scompare, e la sovrapposizione è considerata come "reale";

iii. al paragrafo 2.7.9 è specificato: "tuttavia, nell'interpretazione dei dati ai fini della fissazione delle date di apertura e chiusura della caccia a norma dell'articolo 7, paragrafo 4 della direttiva, è ammesso un certo margine di flessibilità. Il documento relativo ai "concetti fondamentali" ha permesso di escludere i dati estremi, marginali o anomali nella determinazione del periodo prenuziale e migratorio di varie specie di uccelli cacciabili. Inoltre è possibile escludere le sovrapposizioni relative ad un periodo di dieci giorni che, considerato il livello di precisione dei dati, possono essere considerate sovrapposizioni teoriche (cfr.paragrafo 2.7.2)."

e. della nota ISPRA n. 29844T-A del 13 settembre 2010 recante "Interpretazione del documento Guida per la stesura dei calendari venatori ai sensi della Legge n. 157/92, così come modificata dalla legge comunitaria 2009, art. 42" inviata all'associazione "FEDERCACCIA" e da questa girata al Settore Foreste Caccia e Pesca (unita in copia al presente provvedimento – allegato 1), in cui, tra l'altro è ribadito:

   i. che il documento "Guida per la stesura dei calendari venatori" elaborato dall'ISPRA , tiene conto di quanto riportato negli elaborati "Key concepts" e "Guida alla disciplina della caccia" con particolare riferimento ai rischi di confusione e di disturbo;

   ii. che "rientra nelle facoltà delle Regioni l'eventuale utilizzo della sovrapposizione di una decade nella definizione delle date di apertura e chiusura della caccia rispetto a quanto stabilito dal documento "Key concepts", considerato anche che questa possibilità è prevista dalla "Guida alla disciplina della caccia";

   iii. che è preferibile ammettere un prolungamento della caccia al colombaccio nella prima decade di febbraio piuttosto che consentire l'attività venatoria al colombaccio nel mese di settembre, in quanto sarebbero interessate le popolazioni nidificanti in Italia, in uno stato di conservazione meno favorevole di quelle in transito a febbraio;

f. delle risultanze non fruttuose del tavolo tecnico tenuto a Roma in più riprese presso la sede della Regione Puglia, a cui hanno partecipato le principali associazioni ambientaliste, agricole e venatorie e sei regioni in rappresentanza di tutte, per definire un accordo in merito alla predisposizione di uno schema di calendario venatorio condiviso, anche al fine di ridurre le possibilità di contenzioso;

g. dell'art.16 comma 1, lettera a), della Legge Regionale 8/96 come modificato dall'Art.49, comma 1., lettera e) della L. R. 26 luglio 2002 n.15, che indica le specie cacciabili dal primo settembre;

h. della sentenza n.8358/2005 del TAR Campania - 1° Sezione – quale pronunzia sul ricorso proposto dal W.W.F. per l'annullamento, previa sospensione dell'esecuzione, della deliberazione della Giunta Regionale n.1542/2004 recante ad oggetto "calendario venatorio 2004/2005", che riconosce l'ammissibilità della disposizione relativa alle specie cacciabili dal primo settembre (quaglia e tortora);

i. delle ripetute attività di immissione di fauna stanziale, svolte da Province ed A.T.C. in relazione alle

specie lepre, fagiano e starna;

CONSIDERATO che

a. il Settore Foreste Caccia e Pesca, acquisite le indicazioni dell'Assessore al ramo, ha predisposto una revisione della proposta di calendario venatorio regionale per l'annata 2011-2012 (unita al presente provvedimento di cui forma parte integrante – allegato 2 più tavole grafiche allegati 3,4,5,e 6), in conseguenza della mancata approvazione da parte del Comitato Tecnico Faunistico venatorio Regionale, nella seduta del 16.6.2011 della precedente proposta ;
b. detta nuova proposta è stata inviata all'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale (I.S.P.R.A., ex I.N.F.S.), analogamente a quella precedente, per il previsto parere consultivo (art.7 della Legge 157/92), con nota n. 535205 del 7.7.2011;
c. la medesima è stata inoltre sottoposta al Comitato Tecnico Faunistico venatorio Regionale nella riunione del 11.7.2011 come previsto dall'art. 24 L.R. 8/96;
d. il documento in parola infine è stato trasmesso, con nota del Settore Foreste Caccia e Pesca n. 536550 del 8.7.2011 che ha integrato la trasmissione effettuata con nota 428268 del 6.6.2011 al Settore Tutela dell'Ambiente Servizio VIA -VI, competente in materia di valutazione d'incidenza, per la relativa procedura di valutazione appropriata ai sensi dell'art 6 del Regolamento Regionale n. 1/2010;

PRESO ATTO

a. delle valutazioni e considerazioni di carattere tecnico in merito alla proposta di calendario venatorio regionale per l'annata 2011-2012 trasmesse dall'I.S.P.R.A. con nota n.23027 del 11.7.2011 unita alla presente deliberazione di cui forma parte integrante e sostanziale (allegato 7) in cui l'ISPRA si esprime sfavorevolmente in merito ai periodi ed alle modalità di prelievo relativi a particolari specie, discordanti per alcune di esse da quanto specificato nel documento "Guida per la stesura dei calendari venatori", contestualmente condividendo, tuttavia, le impostazioni della proposta non osservate;
b. del parere favorevole a maggioranza, con parere contrario dei membri appartenenti alle associazioni ambientaliste, che il Comitato Tecnico Faunistico venatorio Regionale, nella riunione del 11/7/2011 (il cui verbale è conservato agli atti del Settore Foreste Caccia e Pesca), ha fornito in merito all'elaborato in parola, fornendo anche spunti di correzione ad errori di trascrizione del documento;

RITENUTO che le motivazioni alla base della proposta di calendario formulata siano legittime e condivisibili, nonostante le osservazioni dell'ISPRA, ed in particolare, rispetto a queste ultime:

a. la preapertura della caccia alla Tortora per cinque mezze giornate è in linea con quanto indicato dall'ISPRA nei pareri relativi ai precedenti calendari venatori, e non si discosta da quanto riportato nel documento "Guida per la stesura dei calendari venatori" che prevede invece tre giornate complete in preapertura;
b. la preapertura della caccia alla Quaglia per due mezze giornate l' 11 e il 15 settembre rientra tra le possibilità consentite alle Regioni dall'articolo 18, comma 2 della L. 157/92 ed è confermata dall'articolo 16 comma 1, lettera a) della L. R. 8/96 come modificato dall'art. 49, comma 1, lettera e) della L. R. n.15/2002; il citato documento "Guida alla disciplina della caccia" inoltre, specifica che la sovrapposizione di una decade tra i periodi di riproduzione e dipendenza o migrazione pre-nuziale e il periodo di prelievo sia teorico e risulti reale solo per periodi maggiori, lo stesso ISPRA nella nota allegata n. 29844T-A del 13 settembre 2010 riconosce alle regioni la possibilità di sovrapporre di una decade detti periodi; la migrazione post-riproduttiva (che segna genericamente il termine della fase di dipendenza dei nidiacei) in Italia, inoltre, raggiunge il picco in agosto per decrescere fino ad ottobre, ad ulteriore supporto di una sovrapposizione teorica piuttosto che reale tra periodo di dipendenza e periodo di prelievo; ritenuto inoltre che sia possibile ridurre l'impatto del prelievo sulla specie in preapertura contenendo l'attività venatoria su un arco temporale molto più limitato di quello previsto dalla Legge 157/92;
c. l'apertura della caccia a Quaglia, Alzavola, Canapiglia, Codone, Germano reale, Fischione, Marzaiola, Mestolone, Moriglione, Folaga, Gallinella d'acqua, Porciglione, Pavoncella, Beccaccia,

Beccaccino, Frullino e Merlo è consentita dalla normativa nazionale sin dalla III domenica di settembre e dall'inizio di settembre secondo la L. R. 8/96, e non sussiste alcuna sovrapposizione con il periodo di riproduzione e dipendenza; il rischio di confusione e di disturbo nei confronti di altre specie di anatre protette, paventato dall'ISPRA nel citato documento di guida alla stesura, non si esaurisce il I ottobre e viene invece controllato in maniera più efficace con la disposizione relativa alla pianificazione ed all'incremento delle attività antibracconaggio per tutta la stagione venatoria;

d. La chiusura della caccia alla Quaglia e alla Tortora in base alla normativa nazionale e regionale dovrebbe avvenire il 31 dicembre, mentre la proposta di calendario campano anticipa di un mese tale data, in particolare per la tortora, come specificato anche dall'ISPRA il mese di novembre non risulta significativo ai fini del prelievo, mentre per la quaglia la data di chiusura indicata dall'Istituto è il 31 dicembre;
e. La chiusura della caccia a Marzaiola, Fischione, Mestolone, Gallinella d'acqua. Porciglione, Beccaccino e Frullino fissata al 30 gennaio è in linea con le disposizioni normative nazionali e regionali, non sussistono, infatti, periodi in sovrapposizione con quanto riportato nel "Key Concepts ";
f. Per la chiusura della caccia a Tordo bottaccio, Tordo sassello, Cesena e beccaccia la proposta è stata formulata avvalendosi della possibilità di sovrapporre una sola decade tra periodo di prelievo ed inizio della migrazione prenuziale, con il vincolo, per la beccaccia, dell'immediata sospensione del prelievo nelle aree interessate da gelate o nevicate;
g. La caccia alla Starna, consentita in virtù dei ripopolamenti effettuati, è stata disposta per il periodo ottobre-novembre, in accordo con le indicazioni fornite dall'ISPRA nella "Guida per la stesura dei Calendari venatori ", vietando il prelievo nelle aree interessate da piccoli nuclei che si riproducono autonomamente;
h. La caccia al Fagiano durante il mese di dicembre è in linea con le disposizioni normative europee, nazionali e regionali, non sussistono infatti, periodi in sovrapposizione con quanto riportato nel "Key Concepts ", ed il prelievo per il periodo ottobre-dicembre è stato consentito anche in funzione del numero di esemplari immessi per ripopolamento da A.T.C. e Province;
i. L'apertura della caccia alla lepre sin dalla III domenica di settembre, in linea con la vigente normativa, è stata programmata in funzione del numero di esemplari immessi da A.T.C. e Province per ripopolamenti, nonché per ridurre l' eccessiva pressione venatoria sulle altre specie stanziali, un maggiore controllo del prelievo deriva inoltre dal limite di carniere: un capo a settimana, dieci per l'intera stagione;
j. L'apertura della caccia al Coniglio selvatico, anch'essa coerente con la normativa vigente è stata mantenuta alla III domenica di settembre anche al fine di ridurre i danni del lagomorfo ai vigneti delle aree vocate;
k. il prelievo per la Volpe fino a tutto gennaio, in linea con la normativa vigente, consente un maggior contenimento dei danni del predatore alla zootecnia;
l. il periodo di addestramento dei cani dal 24 luglio al 30 agosto, disposto dall'art. 24, comma 4, L. R. 8/96 consente di evitare la sovrapposizione dei periodi di addestramento con quelli di attività venatoria; la tutela , della fauna selvatica nella stagione riproduttiva e di dipendenza dei giovani dai genitori viene comunque garantita, in quanto le Amministrazioni Provinciali dovranno provvedere ad interdire a tali attività le zone in cui vi sia ancora presenza di fauna in riproduzione e/o esemplari non maturi;
m. la mobilità dei cacciatori per l'esercizio della caccia alla migratoria, consentito dalla normativa nazionale e regionale, è da tempo sottoposta a rigida pianificazione in Campania, sia attraverso la sottrazione della disponibilità per le iscrizioni agli A.T.C. dei posti riservati alla mobilità, sia un sistema telematico di prenotazione ed autorizzazione che evita qualsiasi possibilità di superare la densità venatoria ammessa;
n. l'annotazione dei capi abbattuti, è prevista subito dopo l'abbattimento ed il recupero sia per la selvaggina stanziate che per quella migratoria;
o. l'utilizzo di cartucce atossiche nelle zone umide (anche quelle non ricadenti nei siti della Rete Natura 2000, la raccolta di informazioni sui carnieri effettuati ed il controllo del bracconaggio in concordanza con l'adesione dell'Italia all'AEWA sono previsti nel calendario venatorio 2011-

2012;

p. il documento di pianificazione dispone principalmente l'uso di munizioni atossiche e di armi a canna rigata per la caccia agli Ungulati;
q. Il calendario venatorio 2011-2012, come quelli degli anni passati, è oggetto di valutazione di Incidenza;

ACCERTATO che la proposta di calendario per l'annata venatoria 2011-2012 risulta compatibile con la vigente normativa nazionale, regionale, e, in gran parte, con il citato documento "Key Concepts", che individuano, per ciascuna specie ornitica, archi temporali in cui è praticabile l'attività venatoria, con l'eccezione dei seguenti specifici casi :

a. quaglia, nel periodo di preapertura si sovrappone per una decade al periodo di riproduzione e dipendenza ma che tale sovrapposizione è solo teorica, come definito nel punto 2.7.2. del documento "Guida alla disciplina della caccia" e confermato dall'ISPRA nella citata nota n. 29844T-A del 13 settembre 2010, allegata;
b. beccaccia, per il periodo della seconda decade di gennaio si sovrappone per una decade alla migrazione pre-nuziale ma che tale sovrapposizione è solo teorica, come definito nel punto 2.7.2. del documento "Guida alla disciplina della caccia" e confermato dall'ISPRA nella citata nota n. 29844T-A del 13 settembre 2010, allegata;
c. germano reale per il periodo delle prime due decadi di gennaio si sovrappone alla migrazione pre-nuziale ma tale sovrapposizione è accettata dall'ISPRA anche al fine di ridurre la pressione venatoria sulle altre anatre, che vantano popolazioni meno abbondanti;
d. colombaccio, per il mese di ottobre si sovrappone al periodo di dipendenza ma tale sovrapposizione è accettata sia dall'ISPRA nel documento guida per la stesura dei calendari venatori sia nel documento "Guida alla disciplina della caccia" che al paragrafo 3.4.31 è anche perché le popolazioni risultano in stato molto favorevole;
e. cesena e tordo bottaccio, per il periodo della seconda decade di gennaio si sovrappone per una decade alla migrazione pre-nuziale ma che tale sovrapposizione è solo teorica, come definito nel punto 2.7.2. del documento "Guida alla disciplina della caccia" e confermato dall'ISPRA nella citata nota n. 29844T-A del 13 settembre 2010, allegata;

RILEVATO che la proposta di calendario venatorio allegata include la prescrizione riportata nel D.R.D. n. 963 del 9.9.2010 del Settore Tutela dell'Ambiente Disinquinamento, con cui è stato espresso parere favorevole al calendario venatorio per l'annata precedente, purché nelle Zone di Protezione Speciale (ZPS) la caccia sia consentita solo dalle ore 7:00 alle ore 12:00;

RITENUTO, in considerazione delle competenze affidate alla Giunta Regionale dall'articolo 16, comma 2 e 3 ed art. 17, comma 1, della L. R. 10 aprile 1996, n.8 :

a. di dover vietare per l'intera annata venatoria l'attività di caccia sulle seguenti specie a causa della diminuita consistenza faunistica delle rispettive popolazioni o di specie simili e confondibili, nonché in considerazione delle scelte di politica venatoria e tutela ambientale consolidate nella Regione: combattente (Philomachus pugnax), coturnice (Alectoris graeca), pernice rossa (Alectoris rufa), cervo (Cervus elaphus), daino (Dama dama), capriolo (Capreolus capreolus), moretta (Aythya fuligula), muflone (Ovis musimon), peppola (Fringilla montifringilla), e fringuello (Fringilla coelebs);
b. di dover anticipare di un mese la data di chiusura dell'attività venatoria su quaglia e tortora al fine di compensare il prelievo effettuato nelle giornate di preapertura, nonché al fine di preservare le popolazioni stanziali;
c. di dover sospendere la caccia alla moretta (Aythya fuligula) a causa dell'estremo rischio di confusione con la specie simile moretta tabaccata, (Aythya nyroca), specie in condizioni già critiche ;
d. di dover limitare il periodo di attività venatoria su starna (Perdix Perdix) ai soli due mesi di ottobre e novembre, in considerazione del limitato numero di esemplari immessi per ripopolamento dalle Province e dagli A.T.C. vietando tale attività nelle località dove sono stati rilevati nuclei nidificanti, inoltre la limitazione di carniere ad un capo ogni tre giorni determina un maggior controllo del prelievo;

e. di dover posticipare ad ottobre l'inizio del prelievo di fagiano, al fine di consentire un più completo sviluppo dei giovani, in particolare quelli appartenenti alle covate tardive ed ancora dipendenti, e di dover anticipare il termine del prelievo a fine dicembre, al fine di contribuire alla permanenza dei limitati contingenti autosufficienti ancora presenti in natura costituiti per lo più da individui di allevamento inselvatichiti;
f. di dover stabilire che, al fine di tutelare la beccaccia nelle ore di spostamento e dissuadere dall'attività di appostamento, non consentita, l'inizio dell'attività venatoria nei confronti della specie, per tutta la stagione sarà posticipato ad un ora dopo il sorgere del sole, ed il termine della stessa sarà anticipato ad un'ora prima del tramonto;
g. di dover anticipare di una decade la data di chiusura dell'attività venatoria per alcune specie di anatidi, in considerazione del rischio di sovrapposizione con i periodi di migrazione prenuziale, anche di specie simili, e del relativo disturbo;
h. di dover posticipare di una decade l'apertura dell'attività venatoria su alcuni turdidi, al fine di evitare una notevole pressione venatoria sulle limitate popolazioni stanziali prima dell'arrivo dei contingenti europei per lo svernamento;

RITENUTO, inoltre, in considerazione della possibilità assegnata alle Regioni dall'articolo 18, comma 2 della L. 157/92, e dei relativi vincoli:
a. di poter traslare il periodo di prelievo a cornacchia grigia, cornacchia nera, gazza e ghiandaia (anche al fine di contribuire a limitare i danni all'agricoltura ed ai pulcini di altre specie ornitiche) affinché tale periodo inizi il 1° ottobre 2011 e te rmini il 9 febbraio 2012, imponendo per il periodo 20 gennaio 9 febbraio esclusivamente la caccia da appostamento, per minimizzare il disturbo arrecato dalla caccia vagante alle altre specie;
b. di poter effettuare il medesimo differimento per la specie colombaccio, in espansione nel territorio campano, in tal caso, le ultime 4 decadi del periodo di prelievo dovranno essere vincolate all'esclusiva forma di caccia da appostamento; in tal caso l'ISPRA nel documento "Guida per la stesura dei calendari venatori" ritiene accettabile la parziale sovrapposizione del periodo riproduttivo con quello di prelievo venatorio, in accordo con quanto evidenziato il paragrafo 3.4.31 della citata "Guida alla disciplina della caccia";

VERIFICATO che i vincoli previsti dalla norma sopra richiamata risultano rispettati, in quanto il periodo di caccia alle quattro specie oggetto del posticipo non supera l'arco temporale massimo per esse previsto, e che specie nel citato parere l'ISPRA, ritiene la questione sostanzialmente condivisibile in quanto non riporta motivazioni o prescrizioni sfavorevoli a tale posticipo;

PRESO ATTO delle indicazioni fornite dalla VIII commissione consiliare della Campania nell'audizione del giorno 13.7.2011 in merito all'opportunità di sollecitare le Province e gli Enti gestori delle Aree protette a formulare piani ci controllo per i cinghiali nelle aree dove si manifestano notevoli danni del suide, e di inserire tale prescrizione all'interno del calendario venatorio 2011-2012;

VISTA la versione definitiva del calendario venatorio per l'annata 2011-2012 elaborata dal Settore Foreste Caccia e Pesca, completa di cartine allegata alla presente deliberazione che definisce, tra l'altro:
a. il periodo di preapertura della caccia per i giorni 1, 4, 8, 11 e 15 settembre 2011 esclusivamente per la specie tortora e per i giorni 11 e 15 per la specie quaglia;
b. il periodo di apertura dalla terza domenica di settembre 2011 al 31 gennaio 2012 articolando le specie cacciabili *(quaglia, tortora, merlo, beccaccia, allodola, coniglio selvatico, starna, lepre comune, colombaccio, folaga, gallinella d'acqua, germano reale, alzavola, marzaiola, canapiglia, mestolone, moriglione, fischione, codone, beccaccino, frullino, cesena, tordo bottaccio, tordo sassello, porciglione, pavoncella, cornacchia grigia, gazza, ghiandaia, fagiano, volpe cinghiale)* ed i relativi periodi di prelievo;
c. il carniere giornaliero ammissibile;
d. le specie protette temporaneamente *(combattente, coturnice, pernice rossa, cervo, daino, capriolo, muflone, moretta, peppola e fringuello);*
e. le giornate di caccia consentite (tre, non tutte consecutive, ad esclusione del martedì e venerdì);

f. l'orario di caccia (da un'ora prima del sorgere del sole al tramonto con eccezione per la beccaccia per cui l'inizio è posticipato di un ora ed il termine anticipato di un 'ora);
g. le regole per l'utilizzazione e l'addestramento dei cani;
h. le regole per la programmazione delle battute di caccia;
i. le regole da rispettare nelle aree NATURA 2000;
j. le notizie relative a divieti prescrizioni informazioni;

CONSIDERATO inoltre, si rende necessario stampare:
a. un adeguato numero di manifesti volantini ed allegati al tesserino venatorio, tutti riportanti il calendario vigente per l'annata 2011-2012, ai sensi dell'art.24, comma 1 dell'art. 9, comma 10 L. R. 8/1996, nonché gli altri stampati necessari per i versamenti dei cacciatori delle tasse relative all'attività venatoria.
b. i tesserini venatori regionali (previsti dall'articolo 19, comma 8, della L.R. 8 aprile 1996 n. 8) in numero sufficiente ad integrare le scorte detenute dalle Province;

RITENUTO, pertanto,
a. di dover approvare la versione definitiva del calendario venatorio, completa di cartine, allegata alla presente deliberazione;
b. di dover rinviare a successivo provvedimento l'adozione di eventuali modifiche delle disposizioni approvate nel calendario derivanti da prescrizioni che il Settore Tutela dell'Ambiente dovesse apportare al calendario al termine della procedura di Valutazione di Incidenza, ovvero derivanti da situazioni straordinarie;
c. di dover specificare in detto documento, nel paragrafo "divieti prescrizioni informazioni" anche le indicazioni procedurali in merito alle attività di mobilità venatoria ed all'iscrizione giornaliera dei cacciatori agli A.T.C.;
d. di dover disporre per la divulgazione del calendario venatorio per l'annata 2011-2012 mediante stampa e distribuzione alle Amministrazioni Provinciali di 10.000 volantini, di 5.000 manifesti contenente il testo e 5.000 contenente tabelle e cartografia, di 50.000 copie dello specifico allegato ai tesserini venatori, conformi al testo approvato, nonché 90.000 bollettini di conto corrente (metà con codice tariffa 1107 e metà 1150) per i versamenti su conto unico regionale, nonché dei 22.000 tesserini venatori che servono ad integrare la dotazione delle amministrazioni Provinciali;
e. di dover incaricare il dirigente del Settore Foreste Caccia e Pesca affinché provveda a tutto quanto sopra, ivi compreso il funzionamento del sistema informatico per l'anagrafe dei cacciatori, l'iscrizione agli A.T.C. e la prenotazione ed autorizzazione delle giornate di caccia in regime di mobilità venatoria e delle iscrizioni giornaliere agli A.T.C., adottando le procedure più celeri in conseguenza dell'imminenza della data di inizio della stagione venatoria, determinando la spesa necessaria sulla base dei parametri già individuati per le annate precedenti;
f. di dover disporre affinché tutte le spese precedentemente individuate, stimate in 40.000 euro, siano imputate all'U.P.B.1.74.177, capitolo di cassa 1406 del bilancio di previsione 2011 che presenta sufficiente disponibilità;

VISTI
a. la Legge Regionale 7/2002 "Ordinamento contabile della Regione Campania articolo 34, comma 1, decreto legislativo 28 marzo 2000, n.76" ed in particolare gli articoli 30, 32, 34, 35 e 36;
b. il bilancio di previsione per l'anno finanziario 2011 e bilancio pluriennale per il triennio 2011-2013 approvato con L.R. n. 5 del 15/3/2011;
c. la D.G.R. n. 157 del 18.4.2011 di approvazione del bilancio gestionale per il 2011;

PROPONE e la Giunta, in conformità, a voti unanimi

D E L I B E R A

Ai sensi di quanto disposto dalla legge quadro 157/92 all'art. 18, dalla legge regionale 8/96 agli artt. 16 e 24 così come modificato dalla L.R. 15/2002, all'art.49 e per le motivazioni espresse nelle premesse che si intendono integralmente trascritte ed approvate nel seguente dispositivo:

1. di approvare il calendario venatorio 2011-2012 - allegato 2 - e le tavole grafiche ad esso relative – allegato 3 aree percorse dal fuoco, allegato 4 valichi montani, allegato 5 corridoi ed aree rilevanti per la migrazione e allegato 6 zone umide della regione - che formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

2. di rinviare a successivo provvedimento l'adozione di eventuali modifiche delle disposizioni approvate nel calendario derivanti da prescrizioni che il Settore Tutela dell'Ambiente dovesse apportare al calendario al termine della procedura di Valutazione di Incidenza, ovvero derivanti da situazioni straordinarie;

3. di incaricare il Settore il Settore Foreste, Caccia e Pesca di provvedere:
   3.1. per la divulgazione del calendario venatorio mediante la stampa di 10.000 volantini, 5000 manifesti con il testo e 5.000 con tabelle e cartografia, nonché 90.000 bollettini di conto corrente unico per il versamento delle tariffe dovute dai cacciatori alla Regione Campania;
   3.2. per la stampa di 22.000 tesserini venatori e 50.000 allegati ai tesserini per l'esercizio venatorio 2011-2012, conformi al testo approvato, in base a quanto indicato nelle premesse
   3.3. per il funzionamento del sistema informatico per l'anagrafe dei cacciatori, l'iscrizione agli A.T.C. e la prenotazione ed autorizzazione delle giornate di caccia in regime di mobilità venatoria e per le iscrizioni giornaliere agli A.T.C.;

   adottando celermente le procedure previste nel rispetto della vigente normativa, in conseguenza dell'imminenza della data di inizio della stagione venatoria, e determinando la spesa necessaria sulla base dei parametri già individuati per le annate precedenti; le somme necessarie, stimate nei limiti di euro 40.000, faranno carico alla U.P.B.1.74.177, capitolo di cassa 1406 del bilancio di previsione 2011 che presenta sufficiente disponibilità di cassa;

4. di provvedere affinché il calendario venatorio approvato sia pubblicato, con la massima sollecitudine, sul primo numero utile del B.U.R.C. e sui siti istituzionali della Regione Campania.

Copia della presente sarà trasmessa al Settore Foreste Caccia e Pesca, al Settore B.C.A. ed al Settore Gestione delle Entrate e della Spesa di Bilancio per quanto di competenza, ed al Settore Stampa, Documentazione ed Informazione - B.U.R.C. per la pubblicazione.

ISPRA
Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale

Prot. n. 29844T-A 11 del 13 settembre 2010

Alla Federazione Italiana della Caccia
VIA SALARIA 298/A
00199 ROMA RM
e-mail flaminia.defilippi@fidc.it

Oggetto: Interpretazione del documento "Guida per la stesura dei calendari venatori ai sensi della legge n. 157/92, così come modificata dalla legge comunitaria 2009, art. 42".

Facendo seguito alla richiesta di chiarimenti avanzata da codesta Associazione con nota prot. n. 1185-A/16/1 del 26.08.2010, di seguito si risponde ai quesiti posti.

1. Il documento in oggetto, prodotto dall'ISPRA in osservanza dei propri compiti istituzionali e su esplicita richiesta delle amministrazioni regionali, ha un carattere di guida, su base scientifica e tecnica, per la definizione dei periodi di caccia; in esso sono state in larga misura riprese le indicazioni che l'ISPRA fornisce da diversi anni alle regioni in occasione dell'espressione dei pareri sui calendari venatori richiesti ai sensi della legge n. 157, art. 18, comma 4. Il nuovo quadro normativo prodotto dall'entrata in vigore dell'art. 42 della legge comunitaria 2009 è stato preso in considerazione per la stesura del documento, in particolare per quanto concerne i periodi di fine della riproduzione e di inizio della migrazione pre-riproduttiva delle specie di uccelli oggetto di caccia con riferimento alle indicazioni contenute nel documento "*Key Concepts of articles 7(4) of Directive 79/409/EEC on Period of Reproduction and prenuptial Migration of huntable bird Species in the EU*" ufficialmente adottato dalla Commissione Europea. Si è inoltre tenuto conto, applicandole alle diverse specie o gruppi di specie, delle indicazioni fornite dalla "*Guida alla disciplina della caccia nell'ambito della direttiva 79/409/CEE sulla conservazione degli uccelli selvatici*", in particolare per quanto concerne il rischio di confusione (§§ 2.6.3-2.6.13) ed il rischio di disturbo (§§ 2.6.1 e 2.6.2).

2. Rientra nelle facoltà delle Regioni l'eventuale utilizzo della sovrapposizione di una decade nella definizione delle date di apertura e chiusura della caccia rispetto a quanto stabilito dal documento "*Key Concepts of articles 7(4) of Directive 79/409/EEC on Period of Reproduction and prenuptial Migration of huntable bird Species in the EU*", considerato anche che questa possibilità è prevista dalla "*Guida alla disciplina della caccia nell'ambito della direttiva 79/409/CEE sulla conservazione degli uccelli selvatici*" (§§ 2.7.2 e 2.7.9).

3. L'entrata in vigore dell'art. 42 della legge comunitaria 2009 ha indotto questo Istituto a modificare parzialmente le proprie indicazioni in merito al periodo di caccia per il Colombaccio. Infatti, stanti i limiti posti dai "*Key Concepts*" per questa specie (fine del periodo di riproduzione e dipendenza nella 3° decade di ottobre ed inizio della migrazione prenuziale nella 3° decade di febbraio) e la necessità di non superare l'arco temporale massimo di cui alla legge n. 157, art. 18, comma 2, si è preferito ammettere un eventuale prolungamento della stagione di caccia nella prima decade di febbraio, piuttosto che confermare la possibilità di caccia durante la cosiddetta "preapertura". Il prelievo venatorio esercitato durante il mese di settembre graverebbe pressoché esclusivamente sulle popolazioni nidificanti nel nostro Paese che, sia pure caratterizzate da una recente fase di espansione, presentano uno stato di conservazione mediamente meno buono di quelle delle popolazioni europee da cui invece originano i soggetti in transito e svernanti.

Sperando di aver riposto in maniera chiara ed esauriente ai quesiti posti, s'inviano distinti saluti.

IL DIRIGENTE RESPONSABILE
(Dott. Silvano Toso)

ST/lr
Rif. Int. 28268/2010

ISPRA ex INFS – Sede Amministrativa: Via Ca' Fornacetta 9 – 40064 Ozzano dell'Emilia (BO)
Dott. Silvano Toso – Tel. 051/6512232 – Fax: 051/796628 – e-mail: silvano.toso@isprambiente.it

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA
Assessorato Agricoltura ed Attività Produttive
A.G.C. Sviluppo Attività Settore Primario
Settore Foreste, Caccia e Pesca

CALENDARIO VENATORIO PER L'ANNATA 2011-2012

L'esercizio venatorio per l'annata 2011/2012, ai sensi dell'art. 49, della L. R.15/2002, della L. R. 8/1996 e della Comunicazione della Commissione sul principio di precauzione COM/2000/0001 def., potrà essere praticata nei modi e tempi di seguito indicati .

PREAPERTURA

Nei giorni **1, 4, 8, 11 e 15 settembre 2011** è consentito l'esercizio venatorio alla specie tortora (*Streptopelia turtur*), soltanto da appostamento temporaneo e fino alle ore 13:00; **soltanto nei giorni 11 e 15 settembre 2011** è consentito l'esercizio venatorio anche su quaglia (Coturnix coturnix) fino alle ore 13:00.
Nel periodo di preapertura non è possibile praticare attività venatoria nelle Zone di Protezione Speciale della Regione.

APERTURA

L'esercizio venatorio è consentito per le specie ed i periodi specificati di seguito, sintetizzati nello schema successivo:

a) Specie cacciabili **dalla terza domenica di settembre 2011 al 30 novembre 2011**: quaglia (*Coturnix coturnix*) e tortora (*Streptopelia turtur*), nel rispetto di quanto previsto dal punto 2 dell'art.18 della L. R. 157/92;

b) Specie cacciabili **dalla terza domenica di settembre 2011 al 31 dicembre 2011,** in considerazione dei ripopolamenti effettuati: coniglio selvatico (*Oryctolagus cuniculus*), lepre comune (*Lepus europaeus),* merlo (*Turdus merula*);

c) Specie cacciabili **dalla terza domenica di settembre 2011 al 19 gennaio 2012**: alzavola (*Anas crecca*), canapiglia (*Anas strepera*), codone (*Anas acuta*), folaga (*Fulica atra*), moriglione (*Aythya ferina*), pavoncella (*Vanellus vanellus*), germano reale (*Anas platyrhynchos*), beccaccia (*Scolopax rusticola*), al fine di tutelare nelle ore di spostamento tale ultima specie, l'inizio dell'attività venatoria per tutta la stagione sarà posticipato ad un ora dopo il sorgere del sole, ed il termine della stessa sarà anticipato ad un'ora prima del tramonto;

d) Specie cacciabili **dalla terza domenica di settembre 2011 al 30 gennaio 2012**: beccaccino (*Gallinago gallinago*), fischione (*Anas penepole*), frullino (*Lymnocryptes minimus*), gallinella d'acqua (*Gallinula chloropus*), marzaiola (*Anas querquedula*), mestolone (*Anas clypeata*), porciglione (*Rallus acquaticus*);

e) Specie cacciabili **dal 1° ottobre al 30 novembre 2011,** in considerazione dei ripopolamenti effettuati: starna (Perdix perdix), per tale specie l'attività venatoria è interdetta per l'intera annata nelle località Colli Petrete, Croci e Spinosa del Comune di Rocca d'Evandro, ai sensi del primo comma dell'art. 17 L. R. 8/96;

f) Specie cacciabili **dal 1° ottobre al 31 dicembre 2011**: allodola (*Alauda arvensis*), cinghiale (*Sus scrofa*), e in considerazione dei ripopolamenti effettuati: fagiano (*Phasianus colchicus*);

fonte: http://burc.regione.campania.it

g) Specie cacciabili **dal 1° ottobre 2011 al 19 gennaio 2012:** cesena (*Turdus pilaris*), tordo bottaccio (*Turdus philomelos*), tordo sassello (*Turdus iliacus*);

h) Specie cacciabili **dal 1° ottobre al 30 gennaio 2012**: volpe (*Vulpes vulpes*);

i) Specie cacciabili dal **1° ottobre 2011 al 9 febbraio 2012** (in applicazione dell'art.18 comma 2 della L. 157/1992) **:** colombaccio (*Columba palumbus*) per questa specie con la limitazione di adottare esclusivamente la forma di caccia da appostamento per il periodo che va dal 1° gennaio al 9 febbraio 2012, cornacchia grigia (*Corvus corone cornix*), cornacchia nera (*Corvus corone*), gazza (*Pica pica*), ghiandaia (*Garrulus glandarius*), per queste ultime tre specie con la limitazione di adottare esclusivamente la forma di caccia da appostamento per il periodo che va dal 20 gennaio al 9 febbraio 2012.

	SETTEMBRE			OTTOBRE			NOVEMBRE			DICEMBRE			GENNAIO			FEBBRAIO
	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I	II	III	I
quaglia (1)		11 15														
tortora (2)	1- 4	8 - 11 - 15														
coniglio selvatico																
lepre																
merlo																
alzavola																
beccaccia (4)																
canapiglia																
codone																
folaga																
moriglione																
pavoncella																
germano reale																
beccaccino																
fischione																
frullino																
gallinella d'acqua																
marzaiola																
mestolone																
porciglione																
starna (3)																
allodola																
cinghiale																
fagiano																
cesena																
tordo bottaccio																
tordo sassello																
volpe																
colombaccio																
cornacchia grigia																
cornacchia nera																
gazza																
ghiandaia																

(1) preapertura nei giorni 11 e 15, fino alle 13:00

(2) preapertura nei giorni 1, 4, 8, 11, 15, da appostamento temporaneo fino alle 13:00

fonte: http://burc.regione.campania.it

(3) con esclusione delle località Colli Petrete, Croci e Spinosa del Comune di Rocca d'Evandro
(4) l'attività venatoria su beccaccia per l'intera stagione inizia un'ora dopo il sorgere del sole e termina un'ora prima del tramonto

caccia solo da appostamento

In presenza di eventi climatici sfavorevoli alla beccaccia (*Scolopax rusticola*) come nevicate in periodo di svernamento e/o periodi di gelo protratti, le Province dovranno disporre l'immediata sospensione del prelievo di tale specie nelle aree interessate, e pubblicizzare tale interdizione con la massima tempestività. Su tale specie, l'inizio dell'attività venatoria deve essere posticipato di un ora, ed il termine anticipato di un'ora.

Nelle Zone di Protezione Speciale della Regione, è vietato l'esercizio dell'attività venatoria nel mese di gennaio, con l'eccezione della caccia da appostamento fisso e temporaneo, e in forma vagante per due giornate alla settimana (mercoledì e domenica), nonché con l'eccezione della caccia agli ungulati.

Al fine di limitare il disturbo arrecato dall'esercizio venatorio alle specie di avifauna tutelate, nelle *Zone di protezione speciale (ZPS)* la caccia è consentita solo dalle 7:00 alle 12:00.

CARNIERE GIORNALIERO

- **fauna stanziale**: due capi per giornata con la limitazione a : un capo per giornata per la specie cinghiale, un capo ogni tre giorni per la specie starna ed un capo a settimana per la specie lepre, il prelievo stagionale non dovrà superare i 35 capi, mentre per la lepre il numero massimo di capi prelevabile è pari a 10;
  Nel caso di abbattimento di lepri si invita il cacciatore, eventualmente con l'aiuto dell'Associazione di appartenenza, a segnalare ALL'ISPRA ex INFS (Via Ca' Fornacetta 9, 40064, OZZANO EMILIA (BO), Tel.051/6512111, e-mail: *infs.lepus@iperbole.bologna.it*) data e località dell'abbattimento, inviando se possibile, una foto digitale del capo abbattuto all'indirizzo di posta elettronica evidenziato, oppure un frammento di orecchio del soggetto abbattuto conservato in alcool etilico bianco.
- **fauna migratoria**: quindici capi per giornata con le seguenti limitazioni: un capo per codone, tre capi per beccaccia, cinque capi per merlo, pavoncella, quaglia e tortora, dieci capi per colombaccio e allodola. In relazione all'intera stagione venatoria: dieci capi per codone, venti capi per beccaccia, venticinque per pavoncella, quaglia e tortora (per queste ultime due specie non più di venti capi in preapertura), cinquanta per allodola.

GIORNATE DI CACCIA

Ciascun cacciatore non potrà effettuare più di tre giornate di caccia per settimana; devono essere conteggiate anche le giornate effettuate nelle Aziende - Faunistico – Venatorie ed in altre regioni.
Non è consentito cacciare per tre giorni consecutivi (sabato, domenica e lunedì).
Non è consentito cacciare di martedì e venerdì, giorni di silenzio venatorio.

DISPOSIZIONI LIMITATIVE DELL'ATTIVITA' VENATORIA PER I CACCIATORI EXTRA-REGIONALI

I cacciatori non residenti, autorizzati ad esercitare attività venatoria in A.T.C. della Campania, devono osservare sia le limitazioni per i cacciatori residenti in Campania sia le limitazioni previste dal calendario venatorio della regione di appartenenza (incluso quelle per non residenti), applicando sul territorio della Regione Campania, in ogni caso, le disposizioni più restrittive. L'inosservanza di tale prescrizione sarà sanzionata ai sensi degli artt. 31 e 32 della L.R. 8/96.

SPECIE PROTETTE TEMPORANEAMENTE

La caccia è vietata per l'intera annata venatoria alle seguenti specie a causa della diminuita consistenza faunistica delle rispettive popolazioni o di specie simili, nonché in considerazione delle scelte di politica venatoria e tutela ambientale consolidate nella Regione: combattente (*Philomachus pugnax*), coturnice (*Alectoris graeca*), pernice rossa (*Alectoris rufa*), cervo (*Cervus elaphus*), daino (*Dama dama*), capriolo (*Capreolus capreolus*), moretta (*Aythya fuligula*), muflone (*Ovis musimon*), peppola (*Fringilla montifringilla*), e fringuello (*Fringilla coelebs*); è vietata, inoltre, l'attività venatoria su specie non elencate nei precedenti paragrafi PREAPERTURA e APERTURA, anche se previste dagli elenchi della Legge 157/92 e della L.R. 8/96.

ORARIO DI CACCIA

L'attività venatoria può essere esercitata da un'ora prima del sorgere del sole fino al tramonto, ai sensi del 2° comma dell'art. 24 della L . R. 10.04.1996, n. 8, tenendo conto dell'ora legale nel periodo di vigenza (in allegato sono riportate le tabelle di previsione per alba e tramonto).

USO ED ADDESTRAMENTO CANI

L'addestramento e l'allenamento dei cani da ferma e da seguita, eventualmente anche nelle strutture istituite dai Comuni nelle zone montane ai sensi del comma 16, art, 1, L.R. 21 gennaio 2010, n.2, è disciplinato dall'art.15 della L. R. 10 aprile 1996 n.8, e dal Regolamento *"Nuova disciplina per il funzionamento delle zone di addestramento cani su selvaggina di allevamento (Art.15, comma 5, lettera c) e comma 7 della Legge Regionale 10/4/1996, n.8)" emanato con D.P.G.R. n. 627, del 22* settembre 2003. Nelle zone in cui non è vietata la caccia e non vi sono colture in atto, è consentito dal 24 luglio al 30 agosto 2011, tranne il martedì e venerdì, dall'alba alle ore 10.00 o dalle ore 18.00 alle 20.00; Nelle zone per l'addestramento e l'allenamento dei cani, di cui all'art.15, comma 3, della L. R. 10 aprile 1996 n.8, istituite esclusivamente in aree di scarso interesse faunistico ed in cui è consentito l'abbattimento esclusivamente di selvaggina di allevamento appartenente a specie cacciabili, l'attività non è consentita esclusivamente nelle giornate di martedì e venerdì, purché sia sempre garantita l'incolumità della fauna selvatica presente.

Al fine di evitare il disturbo alla fauna selvatica nella stagione riproduttiva e di dipendenza dei giovani dai genitori, le Amministrazioni Provinciali provvederanno ad interdire a tali attività le zone in cui vi sia ancora presenza di fauna in riproduzione e/o esemplari non maturi, analogamente gli addestratori che ne rilevino la presenza debbono immediatamente interrompere le attività segnalando la zona interessata all'ufficio caccia della provincia competente.

Nelle aziende faunistico-venatorie ed agri-turistico venatorie l'addestramento dei cani è consentito nel periodo di attività venatoria.

Nelle Z.P.S. le attività di addestramento ed allenamento subiscono le limitazioni di cui al successivo paragrafo "Divieti in Aree Natura 2000", punto 2. lettere h) ed i).

L'uso del cane da ferma è consentito i giorni 11 e 15 settembre 2011 solo per attività venatoria su quaglia, e dalla terza domenica del medesimo mese al 31 dicembre 2011, successivamente l'uso del cane da ferma è consentito esclusivamente sulle specie che seguono e per i periodi per esse stabiliti in questo calendario: Beccaccia, Porciglione, Frullino, Beccaccino, Gallinella d'acqua, anatidi lungo i corsi d'acqua.

L'uso del cane da seguita è consentito dalla terza domenica del mese di Settembre al 31 Dicembre 2011. Successivamente a tale data e fino a chiusura delle attività venatorie, i cani da seguita potranno essere utilizzati esclusivamente per la caccia alla volpe, sia in battute autorizzate dalle Amministrazioni Provinciali (nei giorni specificati al paragrafo successivo), sia in aziende faunistico venatorie o agro-turistiche-venatorie (in quest'ultimo caso su selvaggina d'allevamento).

BATTUTE DI CACCIA

Le Amministrazioni Provinciali possono regolamentare la caccia al cinghiale consentendone la pratica nel periodo stabilito esclusivamente nei giorni di giovedì e domenica, mediante battute autorizzate per determinate località anche con criteri di rotazione delle squadre, e con modalità rese note con congruo anticipo a mezzo di apposito manifesto che riporti in dettaglio data, località e

fonte: http://burc.regione.campania.it

squadre autorizzate. Le aziende faunistico venatorie possono modificare le due giornate pre-stabilite solo a seguito di comunicazione agli Uffici Caccia delle Amministrazioni provinciali competenti per territorio, da inviare obbligatoriamente entro l'inizio della stagione venatoria e dell'emanazione di apposito provvedimento di approvazione. In entrambi i casi le informazioni sopra specificate devono essere comunicate al Settore Foreste Caccia e Pesca della Regione Campania, al comando del Corpo Forestale dello Stato competente per territorio, ed agli Uffici Provinciali competenti per la vigilanza venatoria. Tali disposizioni valgono anche nel caso di battute di caccia alla volpe. L'attività venatoria al cinghiale sarà effettuata, principalmente, utilizzando munizioni atossiche e armi a canna rigata.

DIVIETI, PRESCRIZIONI ED INFORMAZIONI

DIVIETI

Divieti di immissione

È rigorosamente vietata l'immissione di quaglia giapponese (Coturnix japonica) su tutto il territorio regionale; sono comprese in tale divieto anche le attività cinotecniche e venatorie previste dagli articoli 15 e 23 della L. R. 10 aprile 1996, n.8.

Analogamente non sono consentite la reintroduzione, l'introduzione e il ripopolamento in natura di specie e popolazioni non autoctone.

Non sono consentiti, infine, ripopolamenti con cinghiale in tutto il territorio della Regione Campania.

Zone di caccia vietata

L'esercizio venatorio è sempre vietato nelle bandite demaniali, nei parchi e riserve naturali, nelle zone di ripopolamento e cattura, nelle oasi di protezione naturale ed in tutte le altre aree naturali protette.

L'esercizio venatorio è sempre vietato in tutto il territorio adibito a protezione della fauna selvatica ai sensi del 3° comma dell'art.10 della legge 11 febbraio 1992, n°157 nonché dell'art.10 1° comma – lett. a) della legge regionale 10 aprile 1996, n° 8, territorio tabellato perimetralmente come disposto dal comma 6 dell'art.12 della stessa legge regionale 10.04.96, n.° 8.

L'esercizio venatorio è inoltre vietato nei soprassuoli delle zone boscate interessate da incendi boschivi da meno di dieci anni, ai sensi della Legge 353 del 21 novembre 2000 art.10 comma 1., in caso di trasgressione si applica una sanzione amministrativa non inferiore a euro 206,58 e non superiore a euro 413,17 (comma 3). in allegato è riportata una cartina riepilogativa delle zone boscate interessate da incendi boschivi da meno di dieci anni, il cacciatore può accertare con precisione tale condizione presso il catasto degli incendi boschivi detenuto da ciascun Comune.

Divieti in Aree Natura 2000

Ai sensi di quanto previsto dalla G. R con Deliberazione n.2295 del 29.12.2007 "*Decreto 17 Ottobre 2007 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare avente per oggetto "Criteri minimi uniformi per la definizione di misure di conservazione relative a Zone speciali di conservazione (ZSC) e a Zone di protezione speciale (ZPS)": presa d'atto e adeguamento della Deliberazione di G. R. n. 23 del 19/01/2007 - con allegati.*", nonché delle disposizioni impartite con il decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 22 gennaio 2010 "*Modifica del decreto 17 ottobre 2007, concernente i criteri minimi uniformi per la definizione di misure di conservazione relative a Zone Speciali di Conservazione (ZSC) e Zone di Protezione Speciale (ZPS)*":

1. Per tutte le aree pSIC, SIC e ZSC della Regione Campania vige il divieto di utilizzare munizionamento a pallini di piombo all'interno delle zone umide, quali laghi, stagni, paludi, acquitrini, lanche e lagune d'acqua dolce, salata, salmastra, nonché nel raggio di 150 metri dalle rive più esterne;
2. Per tutte le ZPS della Regione Campania vigono i seguenti divieti:
    a) esercizio dell'attività venatoria nel mese di gennaio, con l'eccezione della caccia da appostamento fisso e temporaneo e in forma vagante per due giornate alla settimana, mercoledì e domenica, nonché con l'eccezione della caccia agli ungulati;
    b) effettuazione della preapertura dell'attività venatoria, con l'eccezione della caccia di selezione agli ungulati;
    c) esercizio dell'attività venatoria in deroga ai sensi dell'art. 9, paragrafo 1, lettera c), della direttiva n. 79/409/CEE;

fonte: http://burc.regione.campania.it

d) utilizzo di munizionamento a pallini di piombo all'interno delle zone umide (vedi allegati), quali laghi, stagni, paludi, acquitrini, lanche e lagune d'acqua dolce, salata, salmastra, nonché nel raggio di 150 metri dalle rive più esterne;
e) attuazione della pratica dello sparo al nido nello svolgimento dell'attività' di controllo demografico delle popolazioni di corvidi. Il controllo demografico delle popolazioni di corvidi è comunque vietato nelle aree di presenza del lanario (Falco biarmicus);
f) effettuazione di ripopolamenti faunistici a scopo venatorio, ad eccezione di quelli con soggetti appartenenti a sole specie e popolazioni autoctone provenienti da allevamenti nazionali, o da zone di ripopolamento e cattura, o dai centri pubblici e privati di riproduzione della fauna selvatica allo stato naturale insistenti sul medesimo territorio;
g) abbattimento di esemplari appartenenti alle specie pernice bianca (Lagopus mutus), combattente (Philomacus pugnax), moretta (Aythya fuligula);
h) svolgimento dell'attività di addestramento di cani da caccia prima del 1° settembre e dopo la chiusura della stagione venatoria. Sono fatte salve le zone di cui all'art.10, comma 8, lettera e), della legge n. 157/1992 sottoposte a procedura di valutazione positiva ai sensi dell'art. 5 del decreto del Presidente della Repubblica 8 settembre 1997, n. 357, e successive modificazioni;
i) costituzione di nuove zone per l'allenamento e l'addestramento dei cani e per le gare cinofile, nonché ampliamento di quelle esistenti fatte salve quelle sottoposte a procedura di valutazione positiva ai sensi dell'art. 5 del decreto del Presidente della Repubblica 8 settembre 1997, n. 357 e successive modificazioni;
j) distruzione o danneggiamento intenzionale di nidi e ricoveri di uccelli;

3. Per tutte le ZPS della Regione Campania caratterizzate dalla presenza di colonie di uccelli marini vige il divieto di accesso per animali da compagnia entro un raggio di 100 metri dalle colonie riproduttive delle seguenti specie di uccelli marini, durante i seguenti periodi di riproduzione e se non per scopo di studio e di ricerca scientifica espressamente autorizzati dall'ente gestore: uccello delle tempeste (Hydrobates pelagicus) 15 marzo-30 settembre; marangone dal ciuffo (Phalacrocorax aristotelis) 1 gennaio-1 maggio; falco della regina (Falco eleonorae) 15 giugno-30 ottobre; gabbiano corso (Larus audouinii) 15 aprile-15 luglio;

4. Per tutte le ZPS della Regione Campania caratterizzate dalla presenza di zone umide (vedi allegati) vige il divieto di abbattimento, in data antecedente al 1° ottobre, di esemplari appartenenti alle specie codone (Anas acuta), marzaiola (*Anas querquedula*), mestolone (*Anas clypeata*), alzavola (*Anas crecca*), canapiglia (*Anas strepera*), fischione (*Anas penelope*), moriglione (*Aythya ferina*), folaga (*Fulica atra*), gallinella d'acqua (*Gallinula chloropus*), porciglione (*Rallus aquaticus*), beccaccino (*Gallinago gallinago*), beccaccia (*Scolopax rusticola*), frullino (*Lymnocryptes minimus*), pavoncella (*Vanellus vanellus*);

5. Per tutte le ZPS della Regione Campania caratterizzate da presenza di corridoi di migrazione (vedi allegati) vige il divieto di esercizio dell'attività venatoria in data antecedente al 1° ottobre, con l'eccezione della caccia agli ungulati;

6. Per tutte le ZPS della Regione Campania caratterizzate dalla presenza di valichi montani, isole e penisole rilevanti per la migrazione dei passeriformi e di altre specie ornitiche (vedi allegati) vige il divieto di esercizio dell'attività venatoria in data antecedente al 1° ottobre, con l'eccezione della caccia agli ungulati;

Divieto di bruciatura delle stoppie

Salvo facoltà di deroghe previste nelle specifiche normative, su tutto il territorio regionale, a decorrere dal 20 Giugno e fino al 30 settembre, è vietata la bruciatura delle stoppie a norma dell'art.59 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza (R.D. 18 giugno 1931, n. 773), e di quanto disposto nel Decreto del Presidente della giunta Regionale della Campania relativo alla

"dichiarazione dello stato di grave pericolosità incendi boschivi" vigente nel periodo. I trasgressori saranno puniti, ai sensi del R .D. 30 dicembre 1923 n°3267, le cui restrizioni riguardano particolarmente i terreni sottoposti a vincolo idrogeologico o per gli altri scopi previsti dall'art.17 del medesimo R.D. 3267/23. Per il restante territorio non sottoposto a vincolo idrogeologico l'infrazione al divieto di bruciature delle stoppie dal 1°giugno al 20 settembre di cui all' art.25 comma 1 lettera f) della L.R. 10.4.96, n°8 và punita con la sanzione amministrativa prevista all'art.32, comma 1, lettera g) della stessa L.R. 8/96.

Si richiama l'attenzione sul disposto di cui all'art.11 della l.353/2000 che inserisce nel codice penale il seguente dispositivo: *"art.423 bis – (incendio boschivo) – chiunque cagioni un incendio su boschi, selve o foreste ovvero su vivai forestali destinati al rimboschimento, propri o altrui, è punito con la reclusione da quattro a dieci anni."*.
Inoltre il responsabile incorre nel pagamento di una sanzione amministrativa da 1.032,00 a 10.329,14 euro; se è proprietario del bosco, sul suo terreno scatta il vincolo di non mutamento di destinazione per 15 anni; non potrà ricevere contributi pubblici per 5 anni per recuperare o rimboschire il terreno percorso dal fuoco; ove, inoltre, volesse alienare il bene, è fatto obbligo al notaio di riportare nel rogito di compravendita la situazione del bosco rispetto agli incendi.

Ulteriori divieti
È sempre vietato:
- cacciare catturare o detenere qualsiasi esemplare della fauna stanziale e migratoria che non sia compreso tra quelli espressamente indicati nel presente calendario, fatta eccezione per topi propriamente detti, arvicole, talpe e ratti;
- cacciare, a meno di cinquecento metri dalla costa marina del continente, lungo le rotte di migrazione dell'avifauna delimitate dalla specifica segnaletica;
- cacciare sui valichi montani interessati dalle rotte di migrazione dell'avifauna, per una distanza di mille metri dagli stessi (vedi allegati);
- l'uso di fucili a ripetizione o semiautomatici con canna ad anima liscia che non abbiano adottato appositi dispositivi fissi per la utilizzazione di non più di due colpi nel caricatore;
- l'uso di bocconi avvelenati;
- la caccia da appostamento, sotto qualsiasi forma, al beccaccino;
- la posta alla beccaccia;
- salvo quanto diversamente stabilito da successive disposizioni comunitarie immediatamente applicabili, utilizzare richiami vivi appartenenti agli ordini anseriformi e caradriformi (Ordinanza Ministero Salute 19 ottobre 2005) qualora non siano stati perfezionati tutti gli adempimenti specificati nell'allegato A all'ordinanza 5 agosto 2010 del Ministro della salute;

PRESCRIZIONI

Bossoli
I bossoli delle cartucce devono essere sempre recuperati dal cacciatore e non lasciati sul luogo di caccia (art.13 – comma 3-legge 157/92). I trasgressori sono soggetti alla sanzione amministrativa prevista all'art.32 comma 1 lettera f) della L. R. 8/96.

Zone umide
All'interno delle zone umide devono essere utilizzate munizioni senza piombo;

Vendita per consumo umano
Nel caso in cui la selvaggina abbattuta venga *commercializzata per consumo umano* è necessario il rigoroso rispetto delle norme contenute nel REGOLAMENTO (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale (sezione IV).

fonte: http://burc.regione.campania.it

Tesserino regionale
Per l'esercizio venatorio è obbligatorio l'uso del tesserino regionale rilasciato gratuitamente dal Comune di residenza o dall'Amministrazione Provinciale nei capoluoghi di provincia. Il tesserino non sarà rilasciato a chi non restituisce quello relativo all'annata precedente, o non ne esibisce la ricevuta di restituzione.
Al personale incaricato del rilascio deve anche essere consegnata ricevuta del versamento della tassa di concessione regionale o fotocopia della stessa esibendo l'originale, ed esibita la licenza di caccia valida. Anche i cacciatori residenti nei parchi sono tenuti al pagamento della tassa regionale ai sensi della L. R. 10 Aprile 1996, n°8, art 19 comma 8.
Per ogni giornata di caccia, prima di iniziare l'attività venatoria, l'intestatario del tesserino deve annotare sullo stesso, in modo indelebile e negli appositi spazi il giorno di caccia, la sigla dell'ATC prescelto e, subito dopo l'abbattimento, i capi delle specie di selvaggina stanziale o migratoria abbattuti; per quanto riguarda le specie migratorie deve indicare, con inchiostro indelebile e negli spazi all'uopo destinati, il numero dei capi giornalmente abbattuti; il cacciatore, nelle giornate successive può ricopiare tali informazioni accedendo al sito WEB www.campaniacaccia.it con le proprie credenziali e seguendo successivamente le istruzioni in esso riportate.
Il cacciatore deve restituire entro il **31 marzo** il tesserino all'Ente che lo ha rilasciato il quale consegnerà quale ricevuta il tagliando appositamente previsto sul tesserino medesimo. Entro il **30 giugno** i Comuni restituiranno alle Amministrazioni Provinciali elencati nominativamente, i tesserini rilasciati per l'annata venatoria conclusasi con allegata la ricevuta, o fotocopia, del versamento della tassa regionale consegnata dal cacciatore al momento del rilascio del tesserino.
Le province, provvederanno alla registrazione dei dati riportati sui tesserini restituiti dai cacciatori attraverso il sito WEB www.campaniacaccia.it. Entro **il 31 luglio**, inoltre, comunicheranno alla Regione il numero dei tesserini rilasciati da ciascun comune e quelli rilasciati nel capoluogo al fine di determinare l'importo delle entrate e l'indice di densità venatoria per ciascun A.T.C.

INFORMAZIONI

Controllo delle popolazioni di cinghiali
Lle Amministrazioni Provinciali e gli Enti gestori delle aree protette sono sollecitati a predisporre piani di controllo della specie cinghiale per le aree dove si registrano i maggiori danni da parte di tale specie, ai sensi dell'articolo 17, comma 2 della L. R. 10 aprile 1996, n.8; tali piani dovranno prevedere forme di controllo basate prioritariamente su metodi ecologici, ed in caso di inefficacia, attività di selezione mediante abbattimento pianificato.
La Giunta Regionale, acquisiti i Piani, provvederà a perfezionare la prevista procedura mediante la richiesta di parere dell'ISPRA e l'emanazione delle conseguenti disposizioni.
Qualora regolate da detti piani, le attività di cattura del suide e successiva liberazione in aree a bassa densità di popolazione potranno essere effettuate in deroga a quanto disposto nel paragrafo "divieti di immissione".

Controllo del bracconaggio
Le Province, il C.F.S. e gli altri organi istituzionali deputati al controllo sulle attività venatorie dedicheranno particolare attenzione alla prevenzione ed alla repressione delle attività di bracconaggio nelle aree protette ed in quelle sottratte all'attività venatoria.
Le Associazioni Venatorie, Agricole, e di Protezione ambientale con iscritti muniti della qualifica di cui al comma 21, lettera b) della L. R. 8/1996 (guardie volontarie) e rappresentate nel C.T.F.V.R. e nei C.T.F.V.P., presenteranno in sede di riunione di tali organi, entro l'inizio della stagione venatoria, una programmazione delle attività di controllo del bracconaggio nei territori destinati alla caccia programmata (comma 1 art. 36 L.R. 8/1996). Ciascun documento, su base provinciale, dovrà specificare per ciascuna giornata di caccia e per ciascun controllo programmato: tempi, località e numero di guardie volontarie che lo effettuano, nonché le modalità del controllo stesso. I controlli

sono svolti nell'ambito delle circoscrizioni territoriali di competenza (residenza venatoria nel caso di cacciatori, provincia di residenza per gli altri).
Alla fine della stagione venatoria, con le medesime modalità, le Associazioni presenteranno un consuntivo delle attività svolte.

CACCIA PROGRAMMATA

Residenza venatoria

Si ricorda infine che ogni cacciatore residente, per poter esercitare la caccia in Campania, dovrà acquisire la residenza venatoria in un solo A.T.C. della regione, e potrà ottenere l'iscrizione ad altri A.T.C. in base alla disponibilità di posti vacanti, secondo l'indice di densità venatoria. I cacciatori non residenti analogamente dovranno acquisire l'iscrizione in un solo A.T.C. della Regione.
L'acquisizione della residenza venatoria ed l'eventuali altre iscrizioni vanno dimostrate mediante l'apposizione di specifica vidimazione, effettuata dall'amministrazione competente al rilascio del tesserino venatorio (Comune o Amministrazione Provinciale di residenza).

Caccia in mobilità

Con la richiesta di iscrizione per ottenere la residenza venatoria presso un A.T.C. della Campania, è possibile chiedere l'autorizzazione all'esercizio della caccia all'avi-fauna migratoria negli altri A.T.C. della Campania per un numero di venti giornate. Tale diritto è subordinato al versamento alla Regione Campania, (conto corrente unico n.21965181 - **specificare il codice tariffa 1150**) di una quota pari ad 1/3 di quella dell'iscrizione all'ambito territoriale di caccia di residenza venatoria.
Le Province programmano e definiscono preventivamente, per ciascun A.T.C., il numero di cacciatori che possono accedere in mobilità. Tali posti sono sottratti alla disponibilità delle iscrizioni, con o senza residenza venatoria, al fine di garantire il rispetto dell'indice di densità venatoria.
La prenotazione di ciascuna giornata in mobilità sarà possibile, fino alle ore 22 del giorno precedente, mediante il collegamento al sito WEB www.campaniacaccia.it oppure tramite SMS.
I cacciatori possono annullare la prenotazione con analoghe modalità entro le ore 22:30 del giorno precedente. (Le istruzioni particolareggiate per prenotare o annullare le giornate di mobilità venatoria saranno disponibili sul sito).
Gli organi di gestione degli A.T.C. provvederanno con regolarità alla valutazione dell'ammissibilità delle richieste, approvando o meno, con motivazione, mediante la procedura telematica, le prenotazioni dei cacciatori.
Gli elenchi delle prenotazioni attive e/o annullate saranno resi pubblici sullo stesso sito, in ogni caso, 8 ore prima della loro validità temporale, e saranno definitivamente aggiornati entro le ore 24, al fine di consentirne la verifica da parte degli interessati e degli organi di vigilanza.
Il cacciatore, in ogni caso, dovrà accertare sul sito WEB www.campaniacaccia.it il buon esito delle attività di prenotazione o annullamento, e l'eventuale autorizzazione.

Iscrizioni giornaliere

In applicazione del comma 17 dell'art. 9 del "Nuovo regolamento per la gestione degli ambiti territoriali di caccia (A.T.C.) (con allegati)" come modificato dal Regolamento regionale 11 febbraio 2011, n. 1, le Province riservano ogni anno, per iscrizioni giornaliere, lo 0,5% della disponibilità complessiva di ciascun A.T.C.; tali posti sono sottratti dalla quota per le iscrizioni stagionali, al fine di garantire il rispetto dell'indice di densità venatoria.
La gestione di tali posti avviene attraverso la richiesta di iscrizione da parte del cacciatore per una singola giornata sul sito WEB www.campaniacaccia.it.
Gli organi di gestione degli A.T.C., solo dopo aver accertato l'avvenuto pagamento della quota di 9 euro per i residenti in Campania (15 Euro per i non residenti in Campania) provvederanno a convalidare formalmente l'iscrizione giornaliera e ad approvare con motivazione gli elenchi nominativi dei cacciatori ammessi e di quelli non ammessi, ordinati per data di richiesta.
Gli elenchi saranno resi pubblici, in ogni caso, sullo stesso sito almeno 8 ore prima della loro validità temporale.

Ciascun ATC, può riservare da due a cinque iscrizioni per *straordinarie* esigenze di rappresentanza, *specificamente motivate*, tali posti se non convalidati (a fronte dell'accertamento di pagamento) entro le quarantotto ore precedenti rientrano nella disponibilità complessiva da assegnare ordinariamente.
Le richieste sono annullabili entro i due giorni lavorativi precedenti la data prenotata, i cacciatori che non intendono confermare l'iscrizione mediante il versamento della quota sono tenuti ad effettuare l'annullamento entro il termine stabilito; dalla terza inadempienza in cacciatore non potrà richiedere ulteriori iscrizioni giornaliere nell'annata venatoria.

Il numero potenziale di cacciatori che praticano l'attività venatoria (iscritti, giornalieri ed in mobilità) in ciascun Ambito territoriale di caccia e per ogni giornata non potrà superare il limite consentito dall'indice di densità venatoria. Per l'esercizio di tale diritto, inoltre, la giornata di caccia dovrà essere annotata come di norma nello spazio appositamente riservato sul tesserino regionale, prima di iniziare l'attività venatoria e specificando l'A.T.C. in cui viene effettuata.

Non sono previste ulteriori forme di accesso agli A.T.C della Campania (tesserini di rappresentanza, inviti, iscrizioni fuori graduatoria, ecc.).

Per tutto quanto non previsto nel presente calendario valgono le disposizioni contenute nella L. R. 10 Aprile 96, n°8 e relativa regolamentazione, e nella Legge quadro sulla caccia n°157 dell'11 febbraio 1992.

Napoli
E014°15'14" - N40°51'46" - 115 metri s.l.m. - Fuso Orario GMT +1
Calcolo ora legale

Settembre 2011		
Data	**Sorge**	**Tram**
01 Gi	06:27	19:38
02 Ve	06:28	19:36
03 Sa	06:29	19:34
04 Do	06:30	19:33
05 Lu	06:31	19:31
06 Ma	06:32	19:29
07 Me	06:33	19:28
08 Gi	06:34	19:26
09 Ve	06:35	19:24
10 Sa	06:36	19:23
11 Do	06:37	19:21
12 Lu	06:38	19:19
13 Ma	06:39	19:18
14 Me	06:40	19:16
15 Gi	06:41	19:14
16 Ve	06:42	19:13
17 Sa	06:43	19:11
18 Do	06:44	19:09
19 Lu	06:45	19:07
20 Ma	06:46	19:06
21 Me	06:47	19:04
22 Gi	06:48	19:02
23 Ve	06:49	19:01
24 Sa	06:50	18:59
25 Do	06:51	18:57
26 Lu	06:52	18:56
27 Ma	06:53	18:54
28 Me	06:54	18:52
29 Gi	06:55	18:51
30 Ve	06:56	18:49

Ottobre 2011		
Data	**Sorge**	**Tram**
01 Sa	06:57	18:47
02 Do	06:58	18:46
03 Lu	06:59	18:44
04 Ma	07:00	18:42
05 Me	07:01	18:41
06 Gi	07:02	18:39
07 Ve	07:03	18:37
08 Sa	07:04	18:36
09 Do	07:05	18:34
10 Lu	07:06	18:33
11 Ma	07:07	18:31
12 Me	07:08	18:29
13 Gi	07:09	18:28
14 Ve	07:10	18:26
15 Sa	07:11	18:25
16 Do	07:12	18:23
17 Lu	07:14	18:22
18 Ma	07:15	18:20
19 Me	07:16	18:19
20 Gi	07:17	18:17
21 Ve	07:18	18:16
22 Sa	07:19	18:14
23 Do	07:20	18:13
24 Lu	07:21	18:12
25 Ma	07:22	18:10
26 Me	07:24	18:09
27 Gi	07:25	18:07
28 Ve	07:26	18:06
29 Sa	07:27	18:05
30 Do	06:28	17:04
31 Lu	06:29	17:02

Novembre 2011		
Data	**Sorge**	**Tram**
01 Ma	06:31	17:01
02 Me	06:32	17:00
03 Gi	06:33	16:59
04 Ve	06:34	16:58
05 Sa	06:35	16:56
06 Do	06:36	16:55
07 Lu	06:38	16:54
08 Ma	06:39	16:53
09 Me	06:40	16:52
10 Gi	06:41	16:51
11 Ve	06:42	16:50
12 Sa	06:43	16:49
13 Do	06:45	16:48
14 Lu	06:46	16:47
15 Ma	06:47	16:47
16 Me	06:48	16:46
17 Gi	06:49	16:45
18 Ve	06:51	16:44
19 Sa	06:52	16:43
20 Do	06:53	16:43
21 Lu	06:54	16:42
22 Ma	06:55	16:42
23 Me	06:56	16:41
24 Gi	06:57	16:40
25 Ve	06:58	16:40
26 Sa	07:00	16:39
27 Do	07:01	16:39
28 Lu	07:02	16:39
29 Ma	07:03	16:38
30 Me	07:04	16:38

Dicembre 2011		
Data	**Sorge**	**Tram**
01 Gi	07:05	16:38
02 Ve	07:06	16:37
03 Sa	07:07	16:37
04 Do	07:08	16:37
05 Lu	07:09	16:37
06 Ma	07:10	16:37
07 Me	07:11	16:37
08 Gi	07:12	16:37
09 Ve	07:13	16:37
10 Sa	07:13	16:37
11 Do	07:14	16:37
12 Lu	07:15	16:37
13 Ma	07:16	16:37
14 Me	07:17	16:37
15 Gi	07:17	16:37
16 Ve	07:18	16:38
17 Sa	07:19	16:38
18 Do	07:19	16:38
19 Lu	07:20	16:39
20 Ma	07:21	16:39
21 Me	07:21	16:40
22 Gi	07:22	16:40
23 Ve	07:22	16:41
24 Sa	07:22	16:41
25 Do	07:23	16:42
26 Lu	07:23	16:42
27 Ma	07:24	16:43
28 Me	07:24	16:44
29 Gi	07:24	16:45
30 Ve	07:24	16:45
31 Sa	07:25	16:46

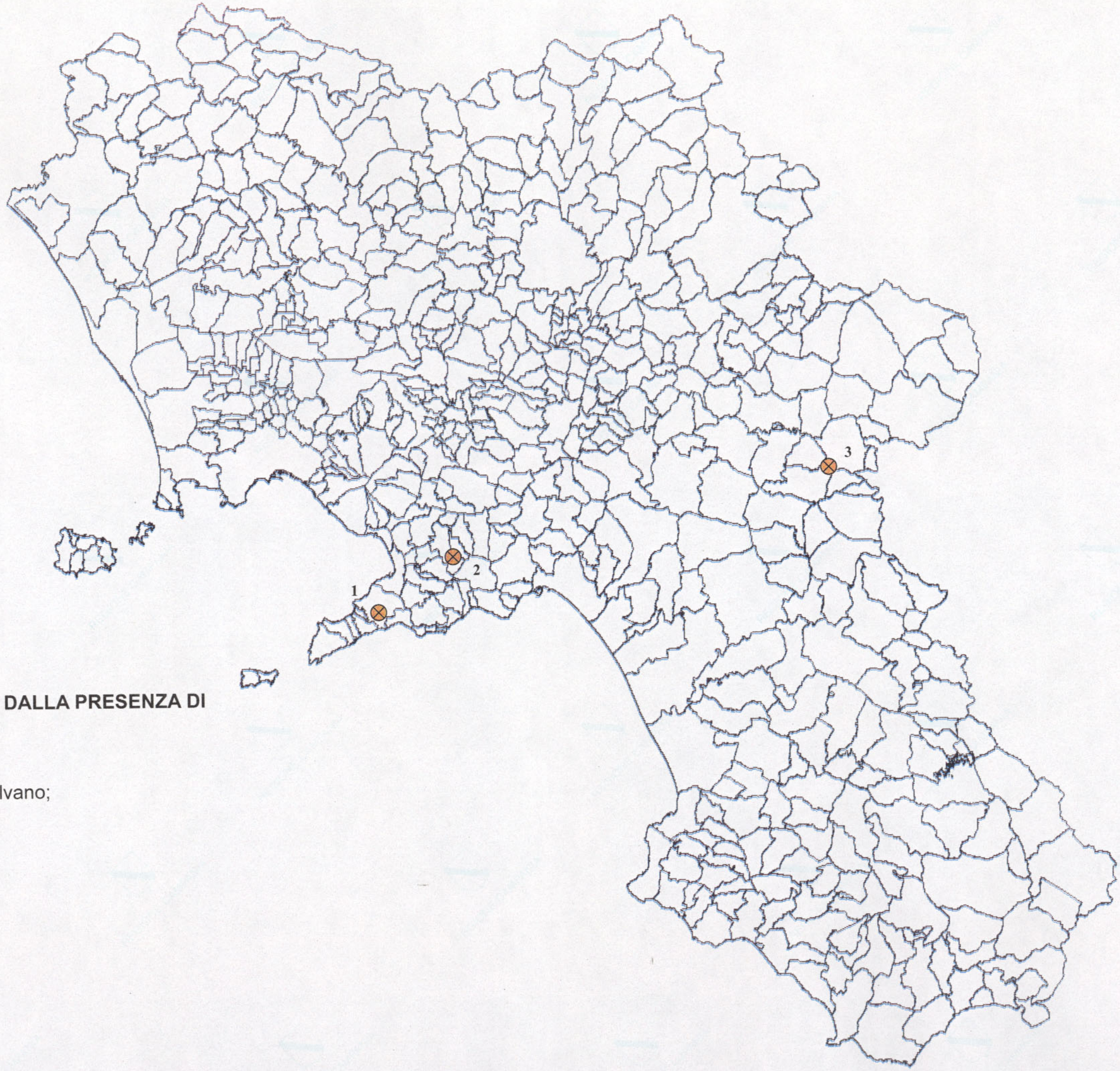
Gennaio 2012		
Data	**Sorge**	**Tram**
01 Do	07:25	16:47
02 Lu	07:25	16:48
03 Ma	07:25	16:49
04 Me	07:25	16:49
05 Gi	07:25	16:50
06 Ve	07:25	16:51
07 Sa	07:25	16:52
08 Do	07:25	16:53
09 Lu	07:25	16:54
10 Ma	07:25	16:55
11 Me	07:24	16:56
12 Gi	07:24	16:57
13 Ve	07:24	16:58
14 Sa	07:23	17:00
15 Do	07:23	17:01
16 Lu	07:23	17:02
17 Ma	07:22	17:03
18 Me	07:22	17:04
19 Gi	07:21	17:05
20 Ve	07:21	17:06
21 Sa	07:20	17:08
22 Do	07:19	17:09
23 Lu	07:19	17:10
24 Ma	07:18	17:11
25 Me	07:17	17:12
26 Gi	07:17	17:14
27 Ve	07:16	17:15
28 Sa	07:15	17:16
29 Do	07:14	17:17
30 Lu	07:13	17:18
31 Ma	07:12	17:20

fonte: http://burc.regione.campania.it

CARTOGRAFIA REGIONALE

Aree del territorio regionale interessate da incendi boschivi da meno di dieci anni.

fonte: http://burc.regione.campania.it



AREE CARATTERIZZATE DALLA PRESENZA DI VALICHI MONTANI

1) Valico di Monte Vico Alvano;
2) Valico di Chiunsi;
3) Valico Sella di Conza.

fonte: http://burc.regione.campania.it

AREE CARATTERIZZATE DALLA PRESENZA DI CORRIDOI DI MIGRAZIONE, ISOLE E PENISOLE RILEVANTI PER LA MIGRAZIONE DI PASSEFORMI E DI ALTRE SPECIE ORNITICHE.

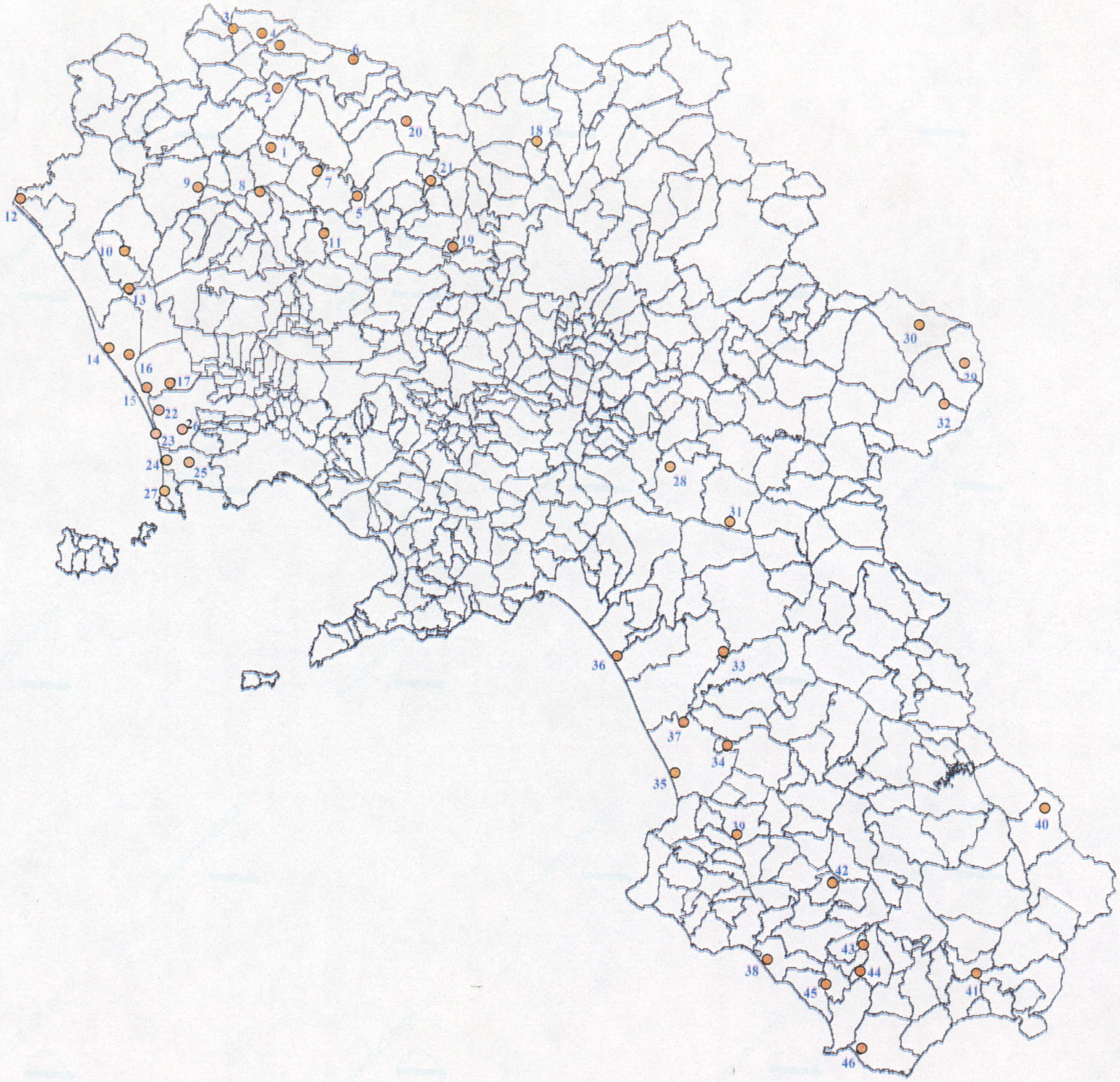
CORRIDOI DI MIGRAZIONE;

AREE RILEVANTI PER LA MIGRAZIONE PASSEFORMI E DI ALTRE SPECIE ORNITICHE.

fonte: http://burc.regione.campania.it

IDENTIFICAZIONE AREE CARATTERIZZATE DALLA PRESENZA DI ZONE UMIDE

1 -Oasi WWF “Le Mortine” ..... (CE)
2 -Lago di Capriati al Volturno..... (CE)
3 -Lago Gallo..... (CE)
4 -Lago di Letino..... (CE)
5 -Traversa di Ailano..... (CE)
6 -Lago Matese..... (CE)
7 -Torcino..... (CE)
8 -Presenzano..... (CE)
9 -Lago di Vairano..... (CE)
10 -Lago di Falciano..... (CE)
11 -Salicelle..... (CE)
12 -Foce Garigliano..... (CE)
13 -Agnena..... (CE)
14 -Variconi..... (CE)
15 -Porto Pinetamare..... (CE)
16 -Foce Regi Lagni..... (CE)
17 -Bonifica Canale di Vena .....(CE)
18 -Oasi WWF di Campolattaro .....(BN)
19 -Lago di Telese.....(BN)
20 -Lago di San Giorgio.....(BN)
21 -Lago Decorata.....(BN)
22 -Lago Patria.....(NA)
23 -Lago Fusaro.....(NA)
24 -Lago Lucrino.....(NA)
25 -Lago Grande degli Astroni.....(NA)
26 -Lago d’Averno.....(NA)
27 -Lago Misero o Mare Morto.....(NA)
28 -Lago del Dragone.....(AV)
29 -Lago delle Canne.....(AV)
30 -Lago di San Pietro.....(AV)
31 -Lago Laceno.....(AV)
32 -Invaso di Conza.....(AV)
33 -Oasi WWF di Serre Persano.....(SA)
34 -Capodifiume ..... (SA)
35 -Foce di Capodifiume..... (SA)
36 -Foce Tusciano.....(SA)
37 -Pantani di Hera Argiva..... (SA)
38 -Bacino di Velina.....(SA)
39 -Diga Alento.....(SA)
40 -Lago della Cessuta.....(SA)
41 -Lago Sabetta .....(SA)
42 -Lago Carmine e Nocellito .....(SA)
43 -Lago della Petrosa .....(SA)
44 -Lago delle Fosse.....(SA)
45 -Lago di San Giovanni.....(SA)
46 -Foce Mingardo.....(SA)



fonte: http://burc.regione.campania.it

ISPRA
Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale

ISPRA
PROTOCOLLO GENERALE
Nr.0023027 Data 11/07/2011
Tit. X Partenza

Prot. n. /T-A11

Alla Giunta Regionale della Campania
Area Generale di Coordinamento
Sviluppo Attività Settore Primario
Settore Foreste, Caccia e Pesca
VIA G. PORZIO
CENTRO DIR.LE - ISOLA A/6
80143 NAPOLI NA
FAX: 081/7967752
e-mail: caccia@regione.campania.it

Oggetto: Calendario venatorio per la stagione 2011-2012.

In riferimento alla richiesta avanzata da codesta Amministrazione con nota prot. n. 535205 del 07.7.2011, avendo esaminato la proposta di calendario venatorio ad essa allegata e richiamando quanto già evidenziato nei precedenti pareri prot. n. 17575 del 23.5.2011 e 20108 del 14.6.2011, si comunica quanto segue.

Tra i vari argomenti delegati dallo Stato alle Regioni, siano esse a statuto speciale od ordinario, vi e anche la gestione faunistico-venatoria. Tale autonomia si estrinseca nei limiti delle tematiche attinenti la tutela ambientale e la conservazione della natura, sanciti dalla legge n. 157/92 e rimasti di pertinenza statale; si vedano al riguardo anche i pronunciamenti su materie specifiche, ma di ampia valenza (come nel caso dell'elenco delle specie cacciabili e dei tempi di caccia), della Corte Costituzionale.

In questo contesto, nell'impostare la formulazione del proprio parere su un provvedimento complesso e articolato come quello in esame, lo scrivente Istituto ha ritenuto opportuno analizzare e trattare i diversi aspetti tecnici di competenza. Di seguito vengono quindi formulate valutazioni articolate sui temi affrontati dal provvedimento in oggetto che a parere di questo Istituto non appaiono condivisibili sotto il profilo tecnico-scientifico in considerazione del quadro normativo vigente; sulle questioni non espressamente trattate si ritiene sostanzialmente condivisibile l'impostazione prospettata da codesta Amministrazione.

SPECIE CACCIABILI, PERIODI E MODALITÀ DI CACCIA

Uccelli

A seguito della modifica dell'art. 18 della legge n. 157/92 intervenuta tramite l'approvazione della legge comunitaria 2009, questo Istituto, con nota prot. n. 25495/T-A11 del 28 luglio 2010, ha provveduto a trasmettere alle Amministrazioni regionali il documento "***Guida per la stesura dei calendari venatori ai sensi della legge n. 157/92, così come modificata dalla legge comunitaria 2009, art. 42***". In tale documento, che per comodità di consultazione si allega anche alla presente, vengono fornite precise indicazioni circa:

- i periodi di caccia per le specie ornitiche che dovrebbero essere adottati nell'ambito dei calendari venatori regionali;
- la sospensione del prelievo per alcune specie in cattivo stato di conservazione a livello nazionale e/o regionale;
- la necessità di adottare piani di prelievo per alcune specie come premessa per consentirne la caccia;
- le modalità del prelievo per alcune specie nel corso della stagione venatoria ed i limiti di carniere.

Per un'analisi delle motivazioni biologiche e tecniche che stanno alla base di tali indicazioni si rimanda all'esame del documento appena citato. Per diverse specie i periodi e le modalità di prelievo riportati nella proposta di calendario venatorio in esame risultano più estesi rispetto a quelli indicati nello stesso documento e non sono condivisibili da parte di questo Istituto che, pertanto, esprime parere sfavorevole alla loro adozione.

In particolare si rilevano i punti critici di seguito evidenziati.

- Preapertura della caccia alla Tortora per cinque giornate invece che per tre giornate durante il mese di settembre.
- Preapertura della caccia alla Quaglia nelle giornate dell'11 e 17 settembre.

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Apertura della caccia a Quaglia, Alzavola, Canapiglia, Codone, Germano reale, Fischione, Marzaiola, Mestolone, Moriglione, Folaga, Gallinella d'acqua, Porciglione, Pavoncella, Beccaccia, Beccaccino, Frullino e Merlo alla 3° domenica di settembre anziché al 1 ottobre.
- Chiusura della caccia alla Quaglia e alla Tortora il 30 novembre anziché il 31 ottobre.
- Chiusura della caccia a Marzaiola, Fischione, Mestolone, Gallinella d'acqua, Porciglione, Beccaccino e Frullino il 30 gennaio anziché il 20 gennaio.
- Chiusura della caccia a Tordo bottaccio, Tordo sassello e Cesena il 19 gennaio anziché il 10 gennaio.
- Chiusura della caccia alla Beccaccia il 19 gennaio anziché il 31 dicembre.
- Caccia alla Starna in assenza delle condizioni indicate per ciò che concerne lo *status* locale delle popolazioni e la predisposizione di piani di prelievo.
- Caccia al Fagiano durante il mese di dicembre in assenza delle condizioni indicate per ciò che concerne lo *status* locale delle popolazioni e la predisposizione di piani di prelievo.

Mammiferi

- Apertura della caccia alla lepre alla 3° domenica di settembre anziché il 1 ottobre e mancata introduzione di forme di prelievo sostenibile basato su censimenti o stime d'abbondanza, pianificazione del prelievo ed analisi dei carnieri.

Tempi di caccia per la piccola selvaggina stanziale

Per evidenti ragioni tecniche ed organizzative e di efficace svolgimento della vigilanza sull'attività venatoria, questo Istituto ritiene opportuno che la data di apertura della caccia alla piccola selvaggina stanziale, esercitata tradizionalmente in forma vagante, suggerita per i Galliformi (1 ottobre) venga adottata anche per la Lepre comune ed il Coniglio selvatico. Inoltre, anche per i Lagomorfi ciò consentirebbe un più completo sviluppo degli ultimi nati ed il completamento della stagione riproduttiva.

Nel caso della Volpe si forniscono le seguenti indicazioni:
- prelievo in forma vagante da parte del singolo cacciatore: i periodi concessi per la piccola selvaggina stanziale;
- caccia in squadre organizzate con l'ausilio dei cani da seguita: 1 ottobre – 31 gennaio.

PERIODO DI ADDESTRAMENTO ED ALLENAMENTO CANI

L'inizio dell'attività di addestramento cani al 17 luglio appare assai prematuro in quanto diverse specie non hanno completato la riproduzione o vi è ancora una dipendenza dei giovani. Si ritiene che una soluzione di compromesso accettabile sia quella di posticipare a fine agosto - primi di settembre l'epoca di addestramento degli ausiliari.

MOBILITÀ DEL CACCIATORE

La scelta effettuata da codesta Amministrazione di consentire un'ampia mobilità dei cacciatori per l'esercizio della caccia alla migratoria contrasta con l'esigenza di realizzare un più saldo legame del cacciatore al territorio e di fatto vanifica in gran parte le innovazioni introdotte dalla legge n. 157/92 in materia di disciplina dell'attività venatoria. Anche nel caso della caccia alla fauna migratrice, infatti, il coinvolgimento del cacciatore nella gestione dell'ambiente e del patrimonio faunistico deve essere considerato un obiettivo primario e deve essere perseguito attraverso forme di programmazione della mobilità del cacciatore sul territorio, analogamente a quanto previsto per la gestione della fauna stanziale.

TESSERINO VENATORIO

L'annotazione dei capi abbattuti dovrebbe avvenire subito dopo l'abbattimento ed il recupero sia per la selvaggina stanziale che per quella migratoria.

fonte: http://burc.regione.campania.it

ISPRA
Istituto Superiore per la Protezione
e la Ricerca Ambientale

ULTERIORI ASPETTI RILEVANTI AI FINI DELLA PIANIFICAZIONE E REGOLAMENTAZIONE FAUNISTICO-VENATORIA REGIONALE

Per completare le osservazioni al provvedimento in esame, si ritiene opportuno segnalare a codesta Amministrazione alcune questioni che richiedono un'attenta valutazione.

1. ***Adempimenti legati all'adesione dell'Italia all'AEWA*** - Con legge n. 66 del 6.2.06 l'Italia ha formalmente aderito all'accordo internazionale denominato AEWA (African-Eurasian Waterbird Agreement), finalizzato alla conservazione degli uccelli acquatici migratori. Tale accordo, stipulato nell'ambito della Convenzione di Bonn per la Conservazione delle Specie Migratrici, comporta la necessità per gli Stati firmatari di attuare una serie di azioni per la tutela degli uccelli acquatici migratori, ivi comprese alcune misure volte a garantire la sostenibilità del prelievo venatorio. In particolare, viene richiesto l'utilizzo di cartucce atossiche nelle zone umide (anche quelle non ricadenti nei siti della Rete Natura 2000), la raccolta di informazioni sui carnieri effettuati ed il controllo del bracconaggio.
2. ***Utilizzo di munizioni atossiche per la caccia agli Ungulati*** - Recenti studi sugli effetti delle munizioni contenenti piombo utilizzate per la caccia agli Ungulati in armi a canna sia liscia che rigata hanno evidenziato seri effetti negativi sulla conservazione delle popolazioni di rapaci necrofagi che ingeriscono le carni degli animali feriti e non recuperati o le interiora abbandonate sul luogo dell'abbattimento. Tale ingestione, anche in quantità assai limitate, determina una forma di intossicazione che può accrescere in maniera significativa il tasso di mortalità nelle popolazioni locali delle specie più sensibili. Inoltre è stata riscontrata una potenziale pericolosità anche per la salute umana a causa della frammentazione dei proiettili. Infatti, l'assunzione da parte dell'uomo avviene perché i frammenti che si trovano nel tessuto muscolare sono di dimensioni estremamente ridotte o addirittura polverizzati e dunque non vengono rimossi durante la macellazione e il successivo confezionamento delle carni. Pertanto, si suggerisce a codesta Amministrazione di valutare l'opportunità di prevedere l'utilizzo di munizioni alternative per la caccia agli Ungulati, oggi facilmente reperibili sul mercato e caratterizzate da prestazioni balistiche e costi simili a quelle tradizionali. Un'auspicabile totale sostituzione delle munizioni contenenti piombo nella caccia agli Ungulati dovrebbe prevedere l'uso esclusivo di armi a canna rigata, anche per la caccia al cinghiale, poiché allo stato non sono disponibili munizioni atossiche a palla singola utilizzabili nei fucili a canna liscia. D'altra parte questa soluzione comporterebbe vantaggi anche in termini di sicurezza durante l'esercizio venatorio, in quanto i proiettili sparati da armi a canna rigata mostrano una assai minore tendenza a frammentarsi e rimbalzare rispetto alle palle in piombo.
3. ***Valutazione d'incidenza della caccia sulla rete Natura 2000*** - L'armonizzazione delle misure di tutela previste dalle direttive n. 147/2009/CE e n. 92/43/CEE con la regolamentazione della caccia comporta la necessità di effettuare una valutazione preventiva dell'impatto che le pratiche connesse all'esercizio venatorio possono avere sugli habitat e sulle specie di interesse comunitario. A questo riguardo si ritiene vada considerata l'opportunità di sottoporre a valutazione d'incidenza non solamente gli strumenti di pianificazione faunistico-venatoria, ma anche i calendari regionali attraverso una concertazione con i competenti uffici regionali. Inoltre la valutazione d'incidenza della caccia sulla conservazione di ciascuno dei siti della Rete Natura 2000 dovrebbe essere effettuata, sito per sito, avendo a riferimento il relativo formulario o il piano di gestione se approvato.

Rimanendo disponibili a fornire eventuali chiarimenti, s'inviano distinti saluti.

IL DIRIGENTE RESPONSABILE
(Dott. Silvano Toso)

n. 1 allegato

ST/lr

Rif. Int. 22690/2011

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

Delibera della Giunta Regionale n. 396 del 04/08/2011

A.G.C. 11 Sviluppo Attività Settore Primario

Settore 3 Interventi sul territorio agricolo, bonifiche ed irrigazioni

Oggetto dell'Atto:

D.G.R. N. 1344 DEL 06.08.2009 AD OGGETTO "INDIRIZZI PER L'ELABORAZIONE DI UN PIANO DI AZIONE PER L'AREA VASTA DEI REGI LAGNI (CON ALLEGATI)". DETERMINAZIONI A CONCLUSIONE DEL PROCEDIMENTO ISTRUTTORIO AVVIATO A SEGUITO DELLA D.G.R. N. 534/2010.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a. che le Regioni concorrono alla realizzazione degli obiettivi di finanza pubblica stabiliti in sede di Unione Europea;
b. che la Regione Campania ha certificato il mancato rispetto del patto di stabilità interno per l'esercizio finanziario 2009;
c. che, a norma dell'art. 14, comma 19 del d.l. 31 maggio 2010 n. 78, ferme restando le previsioni di cui all'art. 77- ter, comma 15 e 16, del d.l. 25 giugno 2008 n. 112, convertito, con modifiche , dalla legge 6 agosto 2008 n. 133 – alla Regione Campania si applicano le disposizioni di cui ai commi dal 20 al 24 dell'art. 14 del d.l. 31 maggio 2010 n. 78;
d. che, in particolare, l'art. 14, comma 20 del decreto legge 31 maggio 2010, n. 78, come convertito dalla legge 122/2010, stabilisce che "*Gli atti adottati dalla Giunta regionale o dal Consiglio regionale durante i dieci mesi antecedenti alla data di svolgimento delle elezioni regionali, con i quali è stata assunta la decisione di violare il Patto di stabilità Interno, sono annullati senza indugio dallo stesso organo"*
e. che, con deliberazioni nn. 494, 495 e 496 approvate in data 4 giugno 2010, la Giunta Regionale ha provveduto, ai sensi e per gli effetti del disposto di cui al comma 20 del decreto legge n. 78 del 2010, ad annullare le deliberazioni di Giunta Regionale n. 1311 del 31 luglio 2009 e n. 1602 del 22 ottobre 2009, nonché l'atto contenuto nel verbale della G.R. in data 13 novembre 2009, con i quali sono state assunte decisioni di violare il patto di stabilità interno per l'esercizio finanziario 2009;
f. che con delibera di Giunta n. 534 del 02/07/2010 la Giunta Regionale ha disposto di:
    f.1) avviare il procedimento amministrativo teso all'esercizio del potere di autotutela in merito alle deliberazioni indicate nell'elenco allegato sub A);
    f2) sospendere con decorrenza immediata, ai sensi dell'art. 7 comma 2 l. n. 241/1990 e ss.mm.ii., l'efficacia delle delibere predette, nelle more della conclusione del procedimento;
    f.3) incaricare i coordinatori competenti per materia di provvedere all'avvio del procedimento volto all'esercizio dei poteri di autotutela;
    f.4) dare mandato ai coordinatori e ai dirigenti dei Settori competenti di predisporre, all'esito delle verifiche amministrativo-contabili in ordine all'incidenza dei provvedimenti interessati sul patto di stabilità interno e sulla compatibilità e coerenza con il predisponendo piano di stabilizzazione finanziaria, conseguenti schemi di proposta di delibera da sottoporre all'approvazione della Giunta Regionale;
g. che tra gli atti deliberativi, sospesi dalla delibera di Giunta n. 534 del 2 luglio 2010, è compresa la delibera di Giunta n. 1344 del 6 agosto 2009 recante "Indirizzi per l'elaborazione di un piano di azione per l'Area Vasta dei Regi Lagni";

RILEVATO

a. che, in attuazione del disposto della delibera di Giunta n. 534 del 02/07/2010, i dirigenti dei Settori competenti delle AA.GG.C. 11 e 05 hanno proceduto all'esame istruttorio della delibera n. 1344 del 6 agosto 2009;

b. che il riesame della deliberazione di specie è stato orientato da un lato a verificare l'attualità e la concretezza dell'interesse pubblico alla conservazione dell'atto, nell'ottica della stabilizzazione dei conti pubblici regionali, dall'altro, ad effettuare una ponderazione di tutti gli interessi, pubblici e privati, coinvolti nella fattispecie, valutando, in particolare, se vi siano atti consequenziali alla deliberazione suddetta che abbiano ingenerato aspettative qualificate tra i destinatari del provvedimento, che verrebbero pregiudicate dall'eventuale esercizio da parte dell'amministrazione regionale del potere di autotutela;
c. che dal suddetto esame istruttorio è emerso, in particolare, quanto segue:
    c.1 con la citata Deliberazione n. 1344 del 6 agosto 2009 la Giunta Regionale ha approvato gli indirizzi operativi per l'adozione di un piano di azione per l'area vasta dei Regi Lagni

assumendola quale area per la sperimentazione di politiche volte allo sviluppo sostenibile, in sinergia con le altre iniziative progettuali tese alla salvaguardia,al risanamento ed alla valorizzazione dell'area; ha istituito un tavolo istituzionale coordinato dall'Assessore all'Agricoltura del quale fanno parte tutti i soggetti istituzionali a vario titolo e livello interessati alle problematiche che insistono sull'area vasta dei Regi Lagni per l'elaborazione di un grande programma di sviluppo nell'ambito del quale verrà messo a sistema anche il Grande Progetto dei Regi Lagni; ha fissato, quale dotazione finanziaria per la realizzazione del Piano di Azione un importo presunto di 50 milioni di euro dei fondi della programmazione unitaria regionale 2007-2013 subordinatamente al parere favorevole dell'Autorità di Gestione del P.O.-FERS 2007-2013; ha demandato al Dirigente pro-tempore del Settore Ecologia dell'A.G.C. 05 l'adozione dei provvedimenti necessari all'attuazione della stessa deliberazione;

c.2 il dirigente del Settore Ecologia – A.G.C. 05, con nota prot. n. 0255373 del 31.03.2011, ha espresso condivisione alla revoca della D.G.R. n. 1344 del 06.08.2009, fatto salvo il quarto punto del deliberato "prendere atto dell'individuazione dei progetti pilota di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante della presente deliberazione, elaborati nell'ambito del rapporto di collaborazione e di supporto tecnico con il Ministero dell'Ambiente e la società convenzionata, in quanto rappresentativi delle idee progettuali contenute nelle Linee operative nonché trasversali e sinergici con le azioni delineate nell'ambito della programmazione strategica 2007-2013 e di avviarne la realizzazione e la cui copertura è assicurata dal Ministero dell'Ambiente", nonché l'allegato A della stessa delibera;

c.3 il Coordinatore dell'A.G.C. 05 con nota prot. n. 470688 del 15.06.2011 ha relazionato sullo stato di attuazione del progetto "Riqualificazione delle fasce spondali e degli alvei dei corsi d'acqua ricadenti nel reticolo idrografico dei Regi Lagni, nell'ambito del SIN Litorale Domitio Flegreo ed Agro Aversano", di cui alle DD.GG.RR. n. 1809 del 11.12.2009 e n. 105 del 12.02.2010, dell'importo di € 11.352.600,00, rientrante nel finanziamento complessivo della D.G.R. 1344/09 a valersi sulle risorse dell'Obiettivo Operativo 1.2 POR FESR 2007/2013 e con nota prot. n. 0517508 del 01.07.2011 ha richiesto di procedere alla conferma del suddetto progetto "Riqualificazione delle fasce spondali e degli alvei dei corsi d'acqua ricadenti nel reticolo idrografico dei Regi Lagni, nell'ambito del SIN Litorale Domitio Flegreo ed Agro Aversano" con beneficiario ARPAC e finanziato con risorse dell'Obiettivo Operativo 1.2 POR FESR 2007/2013;

c.4 che il Coordinatore AGC 05, con nota prot. n. 558784 del 15/07/2011, considerata la necessità di recuperare risorse finanziarie dell'Obiettivo Operativo 1.2 del POR Campania FESR 2007/13 da destinare alla bonifica dei siti oggetto della procedura di infrazione n. 2003/2077, ha chiesto all'ARPAC di procedere ad una rimodulazione in diminuzione del progetto in argomento;

c.5 che l'ARPAC ha trasmesso, con nota prot. n. 0026930 del 18/07/2011 (prot. reg. n. 560336 del 18/07/2011), la rimodulazione del progetto in questione, debitamente approvata con delibera del Direttore Generale n. 216 del 18/07/2011, che prevede una riduzione del costo complessivo progettuale da € 11.352.600,00 ad € 9.070.887,50;

c.6 che il Coordinatore dell'AGC 05 a seguito della verifica della proposta progettuale così come modificata ha ritenuto la stessa congrua in quanto idonea al perseguimento degli obiettivi strategici ed operativi dell'intervento così come definiti dalla DGR 105/2010;

CONSIDERATO

a. che l'intervento in menzione risulta coerente con gli attuali obiettivi regionali in materia così come comprovato dalla deliberazione n. 122 del 28.03.2011con la quale la Giunta Regionale ha confermato il Grande Progetto ''Risanamento ambientale e valorizzazione dei Regi Lagni'', finalizzato, tra l'altro, al disinquinamento dei Regi Lagni mediante la realizzazione di interventi sui depuratori che scaricano nei Regi Lagni e sul depuratore di Cuma e il completamento dei principali sistemi fognari nel bacino interessato, contribuendo, così, sensibilmente al miglioramento della qualità ambientale;

b. che il progetto "Riqualificazione delle fasce spondali e degli alvei dei corsi d'acqua ricadenti nel reticolo idrografico dei Regi Lagni, nell'ambito del SIN Litorale Domitio Flegreo ed Agro Aversano", che ha l'obiettivo di individuare e rimuovere le cause di degrado ambientale del territorio e

ripristinare lo stato di naturalità dei siti risanati, contribuisce al perseguimento delle finalità ed al raggiungimento degli obiettivi del Grande Progetto "Risanamento ambientale e valorizzazione dei Regi Lagni" e non comporta duplicazioni di attività né sottrazione di risorse al Grande Progetto, avendo una diversa fonte di finanziamento;

RITENUTO pertanto, alla luce di quanto disposto dalla D.G.R. n. 534/2010 e dalla risultanza dell'istruttoria compiuta dai Settori competenti delle AA.GG.CC. 11 e 05 di procedere alla revoca della D.G.R. n. 1344 del 06.08.2009, fatti salvi:

a. il quarto punto del deliberato: "prendere atto dell'individuazione dei progetti pilota di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante della presente deliberazione, elaborati nell'ambito del rapporto di collaborazione e di supporto tecnico con il Ministero dell'Ambiente e la società convenzionata, in quanto rappresentativi delle idee progettuali contenute nelle Linee operative nonché trasversali e sinergici con le azioni delineate nell'ambito della programmazione strategica 2007-2013 e di avviarne la realizzazione e la cui copertura è assicurata dal Ministero dell'Ambiente", nonché l'allegato A della stessa delibera in quanto la linee programmatiche e di finanziamento di questo intervento sono riferibili direttamente al MATTM;

b. il quinto punto del deliberato: "fissare, quale dotazione finanziaria per la realizzazione del Piano di Azione un importo presunto di 50 milioni di euro dei fondi della programmazione unitaria regionale 2007-2013 subordinatamente al parere favorevole dell'Autorità di Gestione del P.O. FESR 2007-2013", nella sola misura degli impegni destinati con il presente atto al finanziamento dell'intervento "Riqualificazione delle fasce spondali e degli alvei dei corsi d'acqua ricadenti nel reticolo idrografico dei Regi Lagni" richiesto dai partecipanti al tavolo istituzionale, nel piano di interventi, con Beneficiario ARPAC, a valere sulle risorse POR FESR 2007/2013 Obiettivo Operativo 1.2;
c. di modificare, per l'effetto, le DD.GG.RR. n. 1809 del 11/12/2009 e n. 105 del 12/02/2010 nella parte relativa al finanziamento dell'intervento "Riqualificazione delle fasce spondali e degli alvei dei corsi d'acqua ricadenti nel reticolo idrografico dei Regi Lagni";

VISTI
a. la legge n. 241/90 e ss.mm.ii.;
b. il D.L. n. 78/2010 convertito con legge 122/2010;
c. le DD.GG.RR. n. 534/2010, n. 1344/2009, n. 1809/2009, n. 620/2009, n. 105/2010 e n. 122/2011;
d. il parere favorevole dell'Autorità di Gestione POR FESR 2007/2013 prot n.565777 del 19/07/2011;

PROPONE e la Giunta, in conformità a voto unanime

DELIBERA

per le motivazioni e considerazioni esposte in premessa, che si intendono integralmente trascritte ed approvate:

1. di prendere atto che a conclusione del procedimento istruttorio attivato dai competenti Settori delle AA.GG.CC. 11 e 05 a seguito della D.G.R. n. 534 del 02.07.2010 e dalle consequenziali valutazioni risultano sussistenti i presupposti per l'esercizio parziale dei poteri di autotutela riguardo alla D.G.R. n.1344 del 6 agosto 2009 avente ad oggetto "Indirizzi per l'elaborazione di un piano di azione per l'Area Vasta dei Regi Lagni";

2. di revocare la DGR 1344/2009, già sospesa con la DGR 534/2010, fatti salvi:
   2.1 il quarto punto del deliberato "prendere atto dell'individuazione dei progetti pilota di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante della presente deliberazione, elaborati nell'ambito del rapporto di collaborazione e di supporto tecnico con il Ministero dell'Ambiente e la società convenzionata, in quanto rappresentativi delle idee progettuali contenute nelle Linee operative nonché trasversali e sinergici con le azioni delineate nell'ambito della programmazione strategica 2007-2013 e di avviarne la realizzazione e la

cui copertura è assicurata dal Ministero dell'Ambiente", nonché l'allegato A della stessa delibera in quanto la linee programmatiche e di finanziamento di questo intervento sono riferibili direttamente al MATTM;

2.2 il quinto punto del deliberato "fissare, quale dotazione finanziaria per la realizzazione del Piano di Azione un importo presunto di 50 milioni di euro dei fondi della programmazione unitaria regionale 2007-2013 subordinatamente al parere favorevole dell'Autorità di Gestione del P.O. FERS 2007-2013", nella sola misura degli impegni destinati con successive DD.GG.RR. n. 1809 del 11/12/2009 e n. 105 del 12/02/2010, al finanziamento dell'intervento "Riqualificazione delle fasce spondali e degli alvei dei corsi d'acqua ricadenti nel reticolo idrografico dei Regi Lagni", richiesto dai partecipanti al tavolo istituzionale, nel piano di interventi, con beneficiario ARPAC, per l'importo di € 9.070.887,50, a valere sulle risorse POR FESR 2007/2013 Obiettivo Operativo 1.2, che non comporta duplicazioni di attività né sottrazione di risorse al Grande Progetto "Risanamento ambientale e valorizzazione dei Regi Lagni", avendo una diversa fonte di finanziamento;

3. di modificare, per l'effetto, le DD.GG.RR. n. 1809 del 11/12/2009 e n. 105 del 12/02/2010 nella parte relativa al finanziamento dell'intervento "Riqualificazione delle fasce spondali e degli alvei dei corsi d'acqua ricadenti nel reticolo idrografico dei Regi Lagni";

4. di demandare al Dirigente del Settore 01 Ecologia dell'A.G.C. 05 gli adempimenti successivi per l'attuazione di quanto previsto al punto 2.1;

5. di demandare al Dirigente del Settore 02 Tutela dell'Ambiente dell'A.G.C. 05, nella qualità di responsabile dell'Obiettivo Operativo 1.2 del POR FESR Campania 2007-2013, gli adempimenti successivi per l'attuazione di quanto previsto al punto 2.2;

6. di inviare la presente deliberazione:
6.1 al Settore 03 Interventi sul Territorio Agricolo, Bonifiche ed Irrigazioni dell'A.G.C. 11;
6.2 al Settore 01 Ecologia dell'A.G.C. 05;
6.3 al Settore 02 Tutela dell'Ambiente dell'A.G.C. 05;
6.4 al Settore 02 dell'A.G.C. 09;
6.5 all'ARPAC;
6.6.al BURC per la relativa pubblicazione.

Delibera della Giunta Regionale n. 390 del 04/08/2011

A.G.C. 11 Sviluppo Attività Settore Primario

Settore 6 Piano Forestale Generale

Oggetto dell'Atto:

L.R. 11/96 PIANO DI ASSESTAMENTO FORESTALE DEI BENI SILVO-PASTORALI DEL COMUNE DI SANT' AGATA DE' GOTI (BN) - APPROVAZIONE. (CON ALLEGATI).

L'Assessore all'Agricoltura: Vito Amendolara
Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO che:

a. i beni silvo–pastorali dei Comuni e degli Enti Pubblici, alla stregua della L.R. n. 13/87 come modificata ed integrata dalla Legge Regionale n. 11/96, devono essere utilizzati in conformità di appositi Piani di Assestamento con validità decennale, la cui redazione è a carico della Regione Campania;
b. con Deliberazione di Giunta Regionale del 31/10/2002, n. 5249, è stato recepito il D.P.R n. 357/97, contenente il Regolamento recante attuazione della direttiva 92/43/CEE relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali, nonché della flora e della fauna selvatiche, ed è stato previsto che la procedura di Valutazione di Incidenza, anche relativa ai P.A.F, cosi come definita all'art. 6 comma 3 della direttiva 92/43/CEE, deve essere svolta in conformità all'art. 5 del Decreto suddetto;
c. con successiva Deliberazione di Giunta Regionale n. 426/08 è stato approvato il disciplinare delle procedure istruttorie per la formulazione del parere di compatibilità ambientale;
d. con Decreto del Presidente della Giunta Regionale del 29 gennaio 2010, n. 9, è stato emanato il regolamento contenente le disposizioni in materia di procedimento di Valutazione di Incidenza;

PRESO ATTO che il Comune di Sant'Agata de' Goti (BN), con nota del 08/06/2011, n. 9166, ha trasmesso al Settore per il Piano Forestale Generale i seguenti documenti, che allegati alla presente deliberazione ne costituiscono parte integrante e sostanziale:

a. Decreto del Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente dell'A.G.C.05 del 03/02/2011, n. 67, con il quale si dà atto che la procedura per la Valutazione di Incidenza relativa al P.A.F. del Comune di Sant'Agata de' Goti (BN) è stata conclusa con esito favorevole, con prescrizioni che riguardano la successiva fase esecutiva di attuazione del Piano senza porre problemi di conformazione dello stesso;
b. Nota dell'Autorità di Bacino dei Fiumi Liri – Garigliano e Volturno del 23/03/2011 n. 2640, con la quale in relazione alla documentazione del P.A.F. si esprime parere favorevole con prescrizioni, che non esige la conformazione del Piano in questione in quanto riferite testualmente alla "fase di attuazione del Piano ..... a corredo dei progetti dei singoli interventi";

CONSIDERATO che:

a. il Piano suddetto è stato reso conforme alle norme tecniche di cui alle Leggi Regionali n. 13/87 e n. 11/96, Allegato A, art. 12, comma 3 a seguito delle modifiche ed integrazioni richieste dal Settore per il Piano Forestale Generale;
b. la presente proposta di delibera, da cui non derivano oneri a carico del bilancio regionale, dispone l'approvazione del PAF del Comune di Sant'Agata de' Goti (BN); dotando l'Ente dello strumento per la pianificazione forestale dei beni silvo-pastorali;

DATO ATTO che il P.A.F. del Comune di Sant'Agata de' Goti (BN) e tutta la pertinente documentazione sono depositati presso il Settore Piano Forestale Generale dell'A.G.C. 11;

RITENUTO di approvare il Piano di Assestamento Forestale del Comune di Sant'Agata de' Goti (BN), predisposto per il decennio 2011/2020;

VISTI:

- la L. R. n. 13/87;
- la L. R. n. 11/91;
- la L. R. n. 11/96 e ss.mm.ii.;
- il D.P.G.R. n. 9/2010;
- la D.G.R. n. 294 del 21/6/2011 ad oggetto "Deliberazione di G.R. 426 del 14 marzo 2008 e ss.mm.ii.: Disposizioni transitorie";

PROPONE e la Giunta, in conformità, a voto unanime

D E L I B E R A

Per i motivi di cui espressi in narrativa, che qui si intendono integralmente riportati e confermati:

1. di approvare il Piano di Assestamento Forestale del Comune di Sant'Agata de' Goti (BN), valevole per il decennio 2011/2020, corredato dai seguenti documenti, che allegati alla presente deliberazione ne costituiscono parte integrante e sostanziale:
   1.1. Decreto del Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente dell'A.G.C.05 del 03/02/2011, n. 67, con il quale si dà atto che la procedura per la Valutazione di Incidenza relativa al P.A.F. del Comune di Sant'Agata de' Goti (BN) è stata conclusa con esito favorevole, con prescrizioni che riguardano la successiva fase esecutiva di attuazione del Piano senza porre problemi di conformazione dello stesso;
   1.2. Nota dell'Autorità di Bacino dei Fiumi Liri – Garigliano e Volturno del 23/03/2011 n. 2640, con la quale in relazione alla documentazione del P.A.F. si esprime parere favorevole con prescrizioni, che non esige la conformazione del Piano in questione in quanto riferite testualmente alla "fase di attuazione del Piano ..... a corredo dei progetti dei singoli interventi";
2. di stabilire che il Piano di Assestamento Forestale del Comune di Sant'Agata de' Goti (BN) costituisce, ai sensi dell'art. 10, comma 4, della L.R. 11/96, atto regolamentare generale di prescrizione di massima;
3. di stabilire che il P.A.F. del Comune di Sant'Agata de' Goti (BN) e tutta la pertinente documentazione sono depositati presso il Settore Piano Forestale Generale dell'A.G.C. 11;
4. di dare mandato al Settore Piano Forestale Generale di effettuare gli accertamenti dovuti per legge ai fini della verifica del rispetto da parte dell'Ente beneficiario delle norme contenute nella L.R. 11/96 in sede di attuazione del Piano suddetto;
5. di inviare la presente deliberazione al Settore per il Piano Forestale Generale, per gli adempimenti consequensiali e al Settore Stampa Documentazioni ed Informazione e Bollettino Ufficiale dell'AGC 01, per la pubblicazione sul B.U.R.C.

Comune di Sant'Agata de' Goti
Provincia di Benevento
0005361 del 23-03-2011 - 12:24:17

Prot. n. 160
25 MAR. 2011

Autorità di Bacino

dei Fiumi Liri - Garigliano e Volturno

81100 Caserta – Viale Lincoln - Fabbricato A4 (ex area Saint Gobain)
Tel. 0823 300 001 – Fax 0823 300 235 – e-mail: settore.pareri@autoritadibacino.it

Prot. n° 2640

Vs. rif. prot. n. 4423 del 07/03/2011

Caserta, 23 MAR. 2011

Al Comune di Sant'Agata de' Goti
Settore Programmazione - LL.PP.
Progettazione - Direzione Lavori
P.zza Municipio
82019 SANT'AGATA DE' GOTI (BN)

Oggetto: *Piano di Assestamento Forestale del Comune di Sant'Agata de' Goti per il decennio 2011-2020* – **PARERE**

Con riferimento all'oggetto ed ai relativi elaborati trasmessi con nota a margine evidenziata, in relazione agli aspetti di propria competenza la scrivente Autorità di Bacino osserva quanto segue:

- il *Piano Stralcio per l'Assetto Idrogeologico - Rischio di frana* [PsAI-Rf], approvato con DPCM del 12/12/2006 (G.U. del 28/05/07 n. 122), individua nelle aree interessate dal Piano di Assestamento Forestale in esame una diffusa presenza di dissesti idrogeologici perimetrati come aree a rischio o di attenzione;
- nelle suddette aree l'uso del suolo è disciplinato dalle *Norme di Attuazione* del citato PsAI-Rf;
- il *Documento di Indirizzo ed Orientamento per la Pianificazione e Programmazione della Tutela Ambientale* [DIOPPTA], approvato il 5/04/06 (G.U. n. 164 del 17/07/06), negli ambiti di attuazione del PGAF in oggetto, orienta le scelte progettuali verso la salvaguardia ed il corretto uso delle risorse naturali e, con particolare riguardo alle risorse agroforestali, indirizza verso una gestione sostenibile del patrimonio boschivo;
- gli interventi previsti nel Piano in esame risultano, in linea generale, ammissibili nell'ambito dei succitati strumenti di pianificazione di bacino.

Per tutto quanto sopra, la scrivente Autorità di Bacino esprime parere favorevole al Piano di Assestamento Forestale in epigrafe, con la prescrizione che, in fase di attuazione del Piano, venga richiesto a corredo dei progetti dei singoli interventi da autorizzare nelle aree perimetrate del citato PsAI-Rf una valutazione della compatibilità idrogeologica in funzione delle problematiche di franosità individuate dal PsAI-Rf, come prescritto dalle relative norme di attuazione.

Il Dirigente del Settore Pareri
dott. ing. Filippo FENGUE

\\federica\settore pareri\pareri\definitivi\e_3600_3999\3993_sant'agata de' goti_ pgf.doc

fonte: http://burc.regione.campania.it

Comune di Sant'Agata de' Goti
Provincia di Benevento
0003142 del 16-02-2011 - 10:01:04

Giunta Regionale della Campania

Decreto

Area Generale di Coordinamento:
A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

N°	*Del*	*A.G.C.*	*Settore*	*Servizio*
67	*03/02/2011*	*5*	*2*	*3*

Oggetto:

D.P.R. 357/97 e s.m.i. - Parere della Commissione V.I.A. relativo al progetto "PAF dei beni pastorali comunali 2009 - 2018 - proposto dal Comune di Sant'Agata de' Goti (BN).

Dichiarazione di conformità della copia cartacea:

Il presente documento, ai sensi del T.U. dpr 445/2000 e successive modificazioni è copia conforme cartacea del provvedimento originale in formato elettronico, firmato elettronicamente, conservato in banca dati della Regione Campania.

Estremi elettronici del documento:

Documento Primario : 06EE9EE17B1D030AF6AA34C69E94B8F7B9ED771A

Frontespizio Allegato : DFD1BEF4F2AA46CBB03BF1174C84EA77D57B68E5

COMUNE DI SANT'AGATA DE' GOTI
PROVINCIA DI BENEVENTO
17 FEB 2011

CARMINE VALENTINO
Sindaco
Città S. Agata dè Goti (BN)

COMUNE DI S. AGATA DE' GOTI ★ AREA TECNICA N.1 ★ Prov. Benevento

Data, 04/02/2011 - 10:29

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE DI SANT'AGATA DE' GOTI
PROVINCIA DI BENEVENTO
17 FEB 2011
COMUNE DI S. AGATA DE' GOTI
AREA TECNICA N. 1
Prov. Benevento
CARMINE VALENTINO
Sindaco
Città S. Agata de' Goti (BN)

Giunta Regionale della Campania

DECRETO DIRIGENZIALE

AREA GENERALE DI COORDINAMENTO	**A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile**
COORDINATORE	**Dr. Rauci Luigi**
DIRIGENTE SETTORE	**Dr. Rauci Luigi**

DECRETO N°	DEL	A.G.C.	SETTORE	SERVIZIO	SEZIONE
67	**03/02/2011**	**5**	**2**	**3**	**0**

Oggetto:

D.P.R. 357/97 e s.m.i. - Parere della Commissione V.I.A. relativo al progetto "PAF dei beni pastorali comunali 2009 - 2018 - proposto dal Comune di Sant'Agata de' Goti (BN).

	Data registrazione	
	Data comunicazione al Presidente o Assessore al ramo	
	Data dell'invio al B.U.R.C.	
	Data dell'invio al Settore Gestione delle Entrate e della Spesa di Bilancio	
	Data dell'invio al settore Sistemi Informativi	

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE DI SANT'AGATA DE' GOTI
PROVINCIA DI BENEVENTO
17 FEB 2011

Sindaco
Sant'Agata de' Goti (BN)

PREMESSO IL DIRIGENTE

che, in adempimento della direttiva 79/409/CEE "Uccelli" sostituita dalla direttiva 147/2009/CE e in particolare, della Direttiva 92/43/CEE "Habitat" (che dispone che qualsiasi piano o progetto, non direttamente connesso e necessario alla gestione di un sito, ma che possa avere incidenze significative su di esso, singolarmente o congiuntamente ad altri piani e progetti, deve formare oggetto di una opportuna valutazione dell'incidenza che ha sul sito, tenendo conto degli obiettivi di conservazione del medesimo), con D.P.R. 08.09.97 n° 357 sono state dettate disposizioni in merito alla procedura di svolgimento della Valutazione di Incidenza;

che con Delibera di Giunta Regionale n° 1216 del 23.03.01 e successiva Delibera di G. R. n° 5249 del 31.10.02, è stato recepito il succitato DPR 357/97 ed è stato stabilito che la procedura di Valutazione di Incidenza, così come definita all'art. 6 comma 3 della Direttiva 92/43/CEE, è svolta secondo le indicazioni di cui all'art. 5 del D.P.R. 357/97;

che con successivo D.P.R. 12.03.03, n° 120 sono state apportate modifiche ed integrazioni al succitato DPR 357/97;

che con Delibera di Giunta Regionale n. 426/08, si è provveduto a riorganizzare le strutture (Commissione VIA, Comitato Tecnico Ambiente, Tavoli Tecnici) e le procedure istruttorie per la formulazione del parere di compatibilità ambientale, approvando apposito Disciplinare;

che la procedura di Valutazione di Incidenza è svolta dai Tavoli Tecnici, secondo le indicazioni di cui all'art. 6 del DPR 120/2003, che ha sostituito il citato art. 5 del DPR 357/97, e si conclude con l'emanazione del Decreto del Dirigente Coordinatore dell'A.G.C. 05, previo parere della Commissione Regionale per la V.I.A.;

CONSIDERATO che con richiesta del 12.10.2009 prot. 16723 acquisita al prot. n° 882456 in data 14.10.2009, il Comune di Sant'Agata de' Goti (BN) ha presentato istanza relativa al progetto "PAF dei beni pastorali comunali 2009 – 2018";

RILEVATO

che detto progetto, istruito dal Tavolo Tecnico V, è stato sottoposto all'esame della Commissione V.I.A. che, nella seduta del 22.12.2010, ha espresso parere favorevole di Valutazione di Incidenza con le prescrizioni di seguito riportate:

- effettuare, prima dell'apertura dei singoli cantieri che verranno, sempre un'indagine sullo stato dei luoghi, per avere un quadro di riferimento dell'area allo stato di fatto e sulla quale si andrà ad operare
- l'esecuzione dei lavori dovrà essere svolta sempre in tempi brevi e si dovrà operare nel rispetto dell'ambiente naturale in cui si opera, evitando qualsiasi forma di inquinamento luminoso e qualsiasi interferenza con i periodi riproduttivi degli animali (quali rumori e diffusione di polveri)
- non effettuare scavi nè movimenti di terra, se non autorizzati.
- nelle successive fasi operative previste dal PAF i materiali di risulta ed i rifiuti in generale dovranno essere trasportati e smaltiti presso discariche autorizzate, e riposti in attesa dello smaltimento, in luoghi sicuri, temporaneamente attrezzati all'interno dei cantieri che andranno a crearsi, secondo le disposizioni normative per deposito temporaneo, nel pieno rispetto sia dell'ambiente naturale circostante che di quello urbano eventualmente posto nelle vicinanze del o dei luoghi di taglio.
- per ogni intervento programmato, per le singole particelle, si deve sempre approntare un adeguato piano di sicurezza per il cantiere e per gli operatori, utile anche per mitigare le attività rumorose (prodotte dai mezzi e macchinari vari) nonchè inquinanti di cantiere, coordinato con le eventuali altre azioni operative rivolte alla tutela e salvaguardia del contesto in cui si opera.

fonte: http://burc.regione.campania.it

17 FEB 2011
COMUNE DI SANT'AGATA DE' GOTI
PROVINCIA DI BENEVENTO

- per evitare danni di natura idrogeologica, sempre nelle fasi operative previste, derivanti dalle operazioni di esbosco e dall'eventuale apertura di piste e/o strabelli (se previsti ed autorizzati), al termine dell'utilizzazione, e se necessario, anche nel corso della stessa, si dovranno realizzare interventi specifici di prevenzione e protezione a tutela del contesto ambientale in cui si opera e di quello posto nelle immediate vicinanze. All'occorrenza, se necessario, intervenire preferibilmente sempre con opere di ingegneria naturalistica
- per evitare l'emissione o la distribuzione di sostanze inquinanti, nell'aria, in acqua e sul suolo, si programmi un controllo quotidiano ed un monitoraggio periodico relativamente:
  - alla manutenzione dei mezzi e degli attrezzi meccanici previsti per le utilizzazioni
  - allo smaltimento dei rifiuti inquinanti e non, da trattenere all'interno dei cantieri ed in luoghi sicuri, non oltre un certo limite di tempo prestabilito (preferibilmente max 48 ore)
- per gli interventi che interesseranno le singole particelle, di qualunque natura essi siano, si adottino le dovute ed adeguate misure di mitigazione ed azioni di monitoraggio che dovranno essere parte integrante degli stessi interventi.
- le strutture di cantiere, al termine dell'esecuzione dei lavori, dovranno essere allontanate procedendo alla conseguente pulizia delle zone interessate e nelle sole ore giornaliere, limitando l'inquinamento acustico ed atmosferico, utilizzando, solo se necessario, veicoli ed attrezzi, omologati CEE da sottoporre comunque ad un'accurata manutenzione, per limitare ulteriormente i fenomeni d'inquinamento ambientale.
- in riferimento al programma di taglio ed agli interventi migliorativi si dovrà rispettare la programmazione riportata nel PAF relativamente alle aree individuate, all'estensione delle stesse ed al quantitativo di prelievo prestabilito di anno in anno, pertanto, qualora il Piano di Taglio non sia stato ancora avviato non potrà ritenersi, conclusivo per il PAF l'anno 2017. Nel caso le attività programmate non siano state ancora attivate, si rappresenta la necessità di prorogare i tempi di chiusura del PAF secondo le modalità proposte per il PAF stesso dal 2008 al 2017.
- relativamente agli interventi specifici previsti, qualora le aree interessate ricadano fra quelle a rischio, con lo scopo di determinare un sostanziale miglioramento dei deflussi idrici superficiali, per mitigare la pericolosità geomorfologica del sito, si faccia una preventiva indagine morfogeologica (con l'ausilio di un tecnico abilitato) secondo le disposizioni delle norme di attuazione e misure di salvaguardia dell'Autorità di Bacino territorialmente competente, in modo particolare relativamente a quanto disposto:
  - per le aree le aree a rischio molto elevato (R4)
  - per le aree di alta attenzione (A4)

Inoltre per la tutela della biodiversità - relativamente ai singoli interventi che diverranno esecutivi nel tempo, se non motivato da particolari esigenze:

- è da vietare il taglio delle piante ed degli individui arborei caratterizzati da cavità, nonché morti o deperienti, al fine di salvaguardare habitat fondamentali per talune componenti faunistiche (quali ad esempio piciformi, rapaci, insetti ecc...), nonché per molte formazioni vegetali basse (funghi, felci, briofite, ecc.) di vitale importanza per alcune componenti faunistiche (chirotteri, coleotteri, picidi, ecc.).
- è vietato intervenire sugli alberi secolari o monumentali, spesso utili per la nidificazione di varie specie di avifauna
- salvaguardare la flora arbustiva endemica recante frutti eduli per l'avifauna;

che il Comune di Sant'Agata de' Goti (BN) ha effettuato il versamento per le spese amministrative istruttorie, determinate con D.G.R.C. n° 916 del 14.07.2005, con bonifico del 26.10.2010, acquisito agli atti del Settore Tutela Ambiente in data 20.12.2010.

RITENUTO, di dover provvedere all'emissione del decreto di Valutazione di Incidenza;

VISTA la delibera di G. R. n° 426/08;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore, nonché della dichiarazione di conformità resa dal Dirigente del Servizio 03.

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE DI SANT'AGATA DE' GOTI
PROVINCIA DI BENEVENTO
17 FEB 2011
COMUNE DI S. AGATA DE' GOTI
AREA TECNICA N.T.
Prov. Benevento

DECRETA

per i motivi espressi in narrativa e che qui si intendono integralmente trascritti e confermati:

- di esprimere parere favorevole di valutazione di incidenza, su conforme giudizio della Commissione V.I.A., espresso nella seduta del 22.12.2010, in merito al progetto "PAF dei beni pastorali comunali 2009 – 2018", proposto dal Comune di Sant'Agata de' Goti (BN), con le prescrizioni di seguito riportate:
  - effettuare, prima dell'apertura dei singoli cantieri che verranno, sempre un'indagine sullo stato dei luoghi, per avere un quadro di riferimento dell'area allo stato di fatto e sulla quale si andrà ad operare
  - l'esecuzione dei lavori dovrà essere svolta sempre in tempi brevi e si dovrà operare nel rispetto dell'ambiente naturale in cui si opera, evitando qualsiasi forma di inquinamento luminoso e qualsiasi interferenza con i periodi riproduttivi degli animali (quali rumori e diffusione di polveri)
  - non effettuare scavi nè movimenti di terra, se non autorizzati.
  - nelle successive fasi operative previste dal PAF i materiali di risulta ed i rifiuti in generale dovranno essere trasportati e smaltiti presso discariche autorizzate, e riposti in attesa dello smaltimento, in luoghi sicuri, temporaneamente attrezzati all'interno dei cantieri che andranno a crearsi, secondo le disposizioni normative per deposito temporaneo, nel pieno rispetto sia dell'ambiente naturale circostante che di quello urbano eventualmente posto nelle vicinanze del o dei luoghi di taglio.
  - per ogni intervento programmato, per le singole particelle, si deve sempre approntare un adeguato piano di sicurezza per il cantiere e per gli operatori, utile anche per mitigare le attività rumorose (prodotte dai mezzi e macchinari vari) nonchè inquinanti di cantiere, coordinato con le eventuali altre azioni operative rivolte alla tutela e salvaguardia del contesto in cui si opera.
  - per evitare danni di natura idrogeologica, sempre nelle fasi operative previste, derivanti dalle operazioni di esbosco e dall'eventuale apertura di piste e/o strabelli (se previsti ed autorizzati), al termine dell'utilizzazione, e se necessario, anche nel corso della stessa, si dovranno realizzare interventi specifici di prevenzione e protezione a tutela del contesto ambientale in cui si opera e di quello posto nelle immediate vicinanze. All'occorrenza, se necessario, intervenire preferibilmente sempre con opere di ingegneria naturalistica
  - per evitare l'emissione o la distribuzione di sostanze inquinanti, nell'aria, in acqua e sul suolo, si programmi un controllo quotidiano ed un monitoraggio periodico relativamente:
    - alla manutenzione dei mezzi e degli attrezzi meccanici previsti per le utilizzazioni
    - allo smaltimento dei rifiuti inquinanti e non, da trattenere all'interno dei cantieri ed in luoghi sicuri, non oltre un certo limite di tempo prestabilito (preferibilmente max 48 ore)
  - per gli interventi che interesseranno le singole particelle, di qualunque natura essi siano, si adottino le dovute ed adeguate misure di mitigazione ed azioni di monitoraggio che dovranno essere parte integrante degli stessi interventi.
  - le strutture di cantiere, al termine dell'esecuzione dei lavori, dovranno essere allontanate procedendo alla conseguente pulizia delle zone interessate e nelle sole ore giornaliere, limitando l'inquinamento acustico ed atmosferico, utilizzando, solo se necessario, veicoli ed attrezzi, omologati CEE da sottoporre comunque ad un'accurata manutenzione, per limitare ulteriormente i fenomeni d'inquinamento ambientale.
  - in riferimento al programma di taglio ed agli interventi migliorativi si dovrà rispettare la programmazione riportata nel PAF relativamente alle aree individuate, all'estensione delle stesse ed al quantitativo di prelievo prestabilito di anno in anno, pertanto, qualora il Piano di Taglio non sia stato ancora avviato non potrà ritenersi, conclusivo per il PAF l'anno 2017. Nel caso le attività programmate non siano state ancora attivate, si rappresenta la necessità di prorogare i tempi di chiusura del PAF secondo le modalità proposte per il PAF stesso dal 2008 al 2017.
  - relativamente agli interventi specifici previsti, qualora le aree interessate ricadano fra quelle a rischio, con lo scopo di determinare un sostanziale miglioramento dei deflussi idrici superficiali, per mitigare la pericolosità geomorfologica del sito, si faccia una preventiva indagine morfogeologica (con l'ausilio di un tecnico abilitato) secondo le disposizioni delle norme di

fonte: http://burc.regione.campania.it

attuazione e misure di salvaguardia dell'Autorità di Bacino territorialmente competente, in modo particolare relativamente a quanto disposto:

- per le aree le aree a rischio molto elevato (R4)
- per le aree di alta attenzione (A4)

Inoltre per la tutela della biodiversità - relativamente ai singoli interventi che diverranno esecutivi nel tempo, se non motivato da particolari esigenze:

- è da vietare il taglio delle piante ed degli individui arborei caratterizzati da cavità, nonché morti o deperienti, al fine di salvaguardare habitat fondamentali per talune componenti faunistiche (quali ad esempio piciformi, rapaci, insetti ecc...), nonché per molte formazioni vegetali basse (funghi, felci, briofite, ecc.) di vitale importanza per alcune componenti faunistiche (chirotteri, coleotteri, picidi, ecc.).
- è vietato intervenire sugli alberi secolari o monumentali, spesso utili per la nidificazione di varie specie di avifauna
- salvaguardare la flora arbustiva endemica recante frutti eduli per l'avifauna;

- che l'Amministrazione che provvederà al rilascio del provvedimento finale è tenuta ad acquisire tutti gli altri pareri e/o valutazioni previste per legge, ed a verificare l'ottemperanza delle prescrizioni riportate e la congruità del progetto esecutivo con il progetto definitivo esaminato dalla Commissione VIA ed assunto a base del presente parere. E' fatto altresì obbligo, che nel caso che l'ottemperanza delle prescrizioni di Enti terzi avessero a richiedere varianti sostanziali o formali del progetto definitivo esaminato, il progetto completo delle varianti sia sottoposto a nuova procedura.

- di inviare, per gli adempimenti di competenza, il presente atto al Settore Tutela Ambiente ove è visionabile la documentazione oggetto del procedimento de quo;

- di inviare, per gli adempimenti di competenza, il presente atto al Corpo Forestale dello Stato territorialmente competente;

- di trasmettere il presente atto al competente Settore Stampa e Documentazione ed Informazione e Bollettino Ufficiale per la relativa pubblicazione sul BURC ed al web master per la pubblicazione sul sito della Regione Campania.

Dr. Rauci Luigi

COMUNE DI SANT'AGATA DE' GOTI
PROVINCIA DI BENEVENTO
17 FEB 2011
COMUNE DI S. AGATA DE' GOTI
AREA TECNICA N. 1
Prov. Benevento

fonte: http://burc.regione.campania.it

Delibera della Giunta Regionale n. 391 del 04/08/2011

A.G.C. 11 Sviluppo Attività Settore Primario

Settore 6 Piano Forestale Generale

Oggetto dell'Atto:

L.R. 11/96 PIANO DI ASSESTAMENTO FORESTALE DEI BENI SILVO-PASTORALI DEL COMUNE DI SPERONE (AV) - APPROVAZIONE. (CON ALLEGATI).

L'Assessore all'Agricoltura: Vito Amendolara
Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO che:

a. i beni silvo–pastorali dei Comuni e degli Enti Pubblici, alla stregua della L.R. n. 13/87, come modificata ed integrata dalla Legge Regionale n. 11/96, devono essere utilizzati in conformità di appositi Piani di Assestamento con validità decennale, la cui redazione è a carico della Regione Campania;
b. con Deliberazione di Giunta Regionale del 31/10/2002, n. 5249, è stato recepito il D.P.R n. 357/97, contenente il Regolamento recante attuazione della direttiva 92/43/CEE relativa alla conservazione degli habitat naturali e seminaturali, nonché della flora e della fauna selvatiche, ed è stato previsto che la procedura di Valutazione di Incidenza, anche relativa ai P.A.F, cosi come definita all'art. 6, comma 3, della direttiva 92/43/CEE, deve essere svolta in conformità all'art. 5 del Decreto suddetto;
c. con successiva Deliberazione di Giunta Regionale n. 426/08 è stato approvato il disciplinare delle procedure istruttorie per la formulazione del parere di compatibilità ambientale;
d. con Decreto del Presidente della Giunta Regionale del 29/1/2010, n. 9, è stato emanato il regolamento contenente le disposizioni in materia di procedimento di Valutazione di Incidenza
e. la disciplina di specie prevede per i Piani ricadenti in tali aree la necessità di acquisire, prima dell' approvazione con deliberazione di Giunta Regionale del P.A.F. in veste definitiva, il parere dell'Ente Parco, ai sensi degli artt. 6 e 7 delle misure di salvaguardia, allegate al D.P.R. del 5/6/1995;

PRESO ATTO che il Comune di Sperone (AV), con nota del 3/5/2011, n. 2233/U, ha trasmesso al Settore per il Piano Forestale Generale i seguenti documenti, che allegati alla presente deliberazione ne costituiscono parte integrante e sostanziale:

a. Nota dell'Ente Parco Regionale del Partenio del 6/9/2010, prot. n. 70, con la quale, in relazione alla documentazione del P.A.F., esprime parere favorevole con una prescrizione, già presente nella Relazione (pag. 34) del Piano in questione;
b. Nota del Comitato Tecnico dell'Autorità di Bacino Nord Occidentale della Campania del 22/12/2010, prot. n. 2591, con la quale esprime parere favorevole con una prescrizione relativa ai progetti esecutivi delle opere da realizzare in attuazione del PAF. La stessa, in quanto riferita alla fase esecutiva di attuazione dello strumento di pianificazione, non richiede la conformazione di detto Piano;
c. Decreto del Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente dell'A.G.C.05 del 30/3/2011, n. 235, trasmessa al Settore per il Piano Forestale Generale con nota del 6/4/2011, prot. n. 0272767, con il quale si dà atto che la procedura per la Valutazione di Incidenza relativa al P.A.F. del Comune di Sperone (AV) è stata conclusa con esito favorevole, con prescrizioni che riguardano la succesiva fase esecutiva di attuazione del Piano senza porre problemi di conformazione dello stesso;

CONSIDERATO che:

a. il Piano suddetto è stato reso conforme alle norme tecniche di cui alle Leggi Regionali n. 13/87 e n. 11/96, art. 12, comma 3, a seguito delle modifiche ed integrazioni richieste dal Settore per il Piano Forestale Generale;

b. è stato presentato l'elaborato supplementare ed integrativo del PAF del Comune di Sperone (AV) nel quale è specificata la traslazione del periodo di validità di detto PAF dal 2008/2017 al 2011/2020, come da disposizioni di questo Settore;
c. la presente proposta di delibera, da cui non derivano oneri a carico del bilancio regionale, dispone l'approvazione del PAF del Comune di Sperone (AV) dotando l'Ente dello strumento per la pianificazione forestale dei beni silvo-pastorali;

DATO ATTO che il P.A.F. del Comune di Sperone (AV) e tutta la pertinente documentazione sono depositati presso il Settore Piano Forestale Generale dell'A.G.C. 11;

RITENUTO di approvare il Piano di Assestamento Forestale del Comune di Sperone (AV), predisposto per il decennio 2011/2020;

VISTI:
- la L.R. n. 13/87;
- la L.R. n. 11/91;
- la L.R. n. 11/96 e ss.mm.ii.;
- il D.P.G.R. n. 9/2010;
- la D.G.R. n. 294 del 21/6/2011 ad oggetto " Deliberazione di G.R. 426 del 14 marzo 2008 e ss.mm.ii.: Disposizioni transitorie";

PROPONE e la Giunta, in conformità, a voto unanime

D E L I B E R A

Per i motivi di cui espressi in narrativa, che qui si intendono integralmente riportati e confermati:
a. di approvare il Piano di Assestamento Forestale del Comune di Sperone (AV), valevole per il decennio 2011/2020, corredato dai seguenti documenti, che allegati alla presente deliberazione ne costituiscono parte integrante e sostanziale:
   - Nota dell'Ente Parco Regionale del Partenio del 6/9/2010, prot. n. 70, con la quale, in relazione alla documentazione del P.A.F., esprime parere favorevole con una prescrizione, già presente nella Relazione (pag. 34) del Piano in questione;
   - Nota del Comitato Tecnico dell'Autorità di Bacino Nord Occidentale della Campania del 22/12/2010, prot. n. 2591, con la quale esprime parere favorevole con una prescrizione relativa ai progetti esecutivi delle opere da realizzare in attuazione del PAF. La stessa, in quanto riferita alla fase esecutiva di attuazione dello strumento di pianificazione, non richiede la conformazione di detto Piano;
   - Decreto del Dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente dell'A.G.C.05 del 30/3/2011, n. 235, trasmessa al Settore per il Piano Forestale Generale con nota del 6/4/2011, prot. n. 0272767, con il quale si dà atto che la procedura per la Valutazione di Incidenza relativa al P.A.F. del Comune di Sperone (AV) è stata conclusa con esito favorevole, con prescrizioni che riguardano la succesiva fase esecutiva di attuazione del Piano senza porre problemi di conformazione dello stesso;
b. di stabilire che il Piano di Assestamento Forestale del Comune di Sperone (AV) costituisce, ai sensi dell'art. 10, comma 4, della L.R. 11/96, atto regolamentare generale di prescrizione di massima;
c. di stabilire che il P.A.F. del Comune di Sperone (AV) e tutta la pertinente documentazione sono depositati presso il Settore Piano Forestale Generale dell'A.G.C. 11;

d. di dare mandato al Settore Piano Forestale Generale di effettuare gli accertamenti dovuti per legge ai fini della verifica del rispetto da parte dell'Ente beneficiario delle norme contenute nella L.R. 11/96 in sede di attuazione del Piano suddetto;
e. di inviare la presente deliberazione al Settore per il Piano Forestale Generale, per gli adempimenti consequensiali ed al Settore Stampa Documentazioni ed Informazione e Bollettino Ufficiale dell'AGC 01, per la pubblicazione sul B.U.R.C..

Giunta Regionale della Campania

Decreto

Area Generale di Coordinamento:

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

N°	*Del*	*A.G.C.*	*Settore*	*Servizio*
235	*30/03/2011*	*5*	*2*	*3*

Oggetto:

D.P.R. 357/97 e s.m.i. - Parere della Commissione V.I.A. relativo al progetto "Piano di Assestamento Forestale 2008/ 2017" da realizzarsi nel Comune di Sperone (AV) - proposto dal Settore per il Piano Forestale Generale.

Dichiarazione di conformità della copia cartacea:

Il presente documento, ai sensi del T.U. dpr 445/2000 e successive modificazioni è copia conforme cartacea del provvedimento originale in formato elettronico, firmato elettronicamente, conservato in banca dati della Regione Campania.

Estremi elettronici del documento:

Documento Primario : 2296C5E0B962A8308A64983E5E13ABAA5A24F252

Frontespizio Allegato : D72D39155A4A7C3763642628BA3CF5341A08CE77

fonte: http://burc.regione.campania.it

Giunta Regionale della Campania

DECRETO DIRIGENZIALE

AREA GENERALE DI COORDINAMENTO — **A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile**

COORDINATORE — **Dr. Palmieri Michele (ad interim)**

DIRIGENTE SETTORE — **Dr. Palmieri Michele**

DECRETO N°	DEL	A.G.C.	SETTORE	SERVIZIO	SEZIONE
235	**30/03/2011**	**5**	**2**	**3**	**0**

Oggetto:

D.P.R. 357/97 e s.m.i. - Parere della Commissione V.I.A. relativo al progetto "Piano di Assestamento Forestale 2008/ 2017" da realizzarsi nel Comune di Sperone (AV) - proposto dal Settore per il Piano Forestale Generale.

	Data registrazione	
	Data comunicazione al Presidente o Assessore al ramo	
	Data dell'invio al B.U.R.C.	
	Data dell'invio al Settore Gestione delle Entrate e della Spesa di Bilancio	
	Data dell'invio al settore Sistemi Informativi	

fonte: http://burc.regione.campania.it

IL DIRIGENTE

PREMESSO

che, in adempimento della direttiva 79/409/CEE "Uccelli" sostituita dalla direttiva 147/2009/CE e in particolare, della Direttiva 92/43/CEE "Habitat" (che dispone che qualsiasi piano o progetto, non direttamente connesso e necessario alla gestione di un sito, ma che possa avere incidenze significative su di esso, singolarmente o congiuntamente ad altri piani e progetti, deve formare oggetto di una opportuna valutazione dell'incidenza che ha sul sito, tenendo conto degli obiettivi di conservazione del medesimo), con D.P.R. 08.09.97 n° 357 sono state dettate disposizioni in merito alla procedura di svolgimento della Valutazione di Incidenza;

che con Delibera di Giunta Regionale n° 1216 del 23.03.01 e successiva Delibera di G. R. n° 5249 del 31.10.02, è stato recepito il succitato DPR 357/97 ed è stato stabilito che la procedura di Valutazione di Incidenza, così come definita all'art. 6 comma 3 della Direttiva 92/43/CEE, è svolta secondo le indicazioni di cui all'art. 5 del D.P.R. 357/97;

che con successivo D.P.R. 12.03.03, n° 120 sono state apportate modifiche ed integrazioni al succitato DPR 357/97;

che con Delibera di Giunta Regionale n. 426/08, si è provveduto a riorganizzare le strutture (Commissione VIA, Comitato Tecnico Ambiente, Tavoli Tecnici) e le procedure istruttorie per la formulazione del parere di compatibilità ambientale, approvando apposito Disciplinare;

che la procedura di Valutazione di Incidenza è svolta dai Tavoli Tecnici, secondo le indicazioni di cui all'art. 6 del DPR 120/2003, che ha sostituito il citato art. 5 del DPR 357/97, e si conclude con l'emanazione del Decreto del Dirigente Coordinatore dell'A.G.C. 05, previo parere della Commissione Regionale per la V.I.A.;

che con DPGR n. 9 del 29 gennaio 2010 pubblicato sul BURC n. 10 del 1.02.2010, è stato emanato il regolamento regionale n. 1/2010 "Disposizioni in materia di procedimento di valutazione d'Incidenza";

CONSIDERATO che con richiesta acquisita al prot. n° 912221 in data 3.11.2008, il Settore per il Piano Forestale Generale, con sede in Napoli alla Via G. Porzio Is. A/6 Centro Direzionale, ha presentato istanza relativa al progetto "Piano di Assestamento Forestale 2008/2017" da realizzarsi nel Comune di Sperone (AV);

RILEVATO

che detto progetto, istruito dal Tavolo Tecnico V, è stato sottoposto all'esame della Commissione V.I.A. che, nella seduta del 17.02.2011, ha espresso parere favorevole di Valutazione di Incidenza con le prescrizioni di seguito riportate:

- effettuare, prima dell'apertura dei singoli cantieri, sempre un'indagine sullo stato dei luoghi, per avere un quadro di riferimento dell'area e sulla quale si andrà ad operare;
- l'esecuzione dei lavori dovrà essere svolta sempre in tempi brevi e si dovrà operare nel rispetto dell'ambiente naturale esistente, evitando qualsiasi forma di inquinamento luminoso e qualsiasi interferenza con i periodi riproduttivi degli animali (quali rumori e diffusione di polveri);
- non effettuare scavi nè movimenti di terra, se non autorizzati;
- nelle successive fasi operative previste dal PAF i materiali di risulta ed i rifiuti in generale dovranno essere trasportati e smaltiti presso discariche autorizzate, e riposti in attesa dello smaltimento, in luoghi sicuri, temporaneamente attrezzati all'interno dei cantieri che andranno a crearsi, secondo le disposizioni normative per deposito temporaneo, nel pieno rispetto sia dell'ambiente naturale circostante che di quello urbano eventualmente posto nelle vicinanze del o dei luoghi di taglio;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- per ogni intervento programmato, per le singole particelle, si deve sempre approntare un adeguato piano di sicurezza per il cantiere e per gli operatori, utile anche per mitigare le attività rumorose (prodotte dai mezzi e macchinari vari) nonchè inquinanti di cantiere, coordinato con le eventuali altre azioni operative rivolte alla tutela e salvaguardia del contesto in cui si opera;
- per evitare danni di natura idrogeologica, sempre nelle fasi operative previste, derivanti dalle operazioni di esbosco e dall'eventuale apertura di piste e/o strabelli (se previsti), al termine dell'utilizzazione, e se necessario, anche nel corso della stessa, si dovranno realizzare interventi specifici di prevenzione e protezione a tutela del contesto ambientale in cui si opera e di quello posto nelle immediate vicinanze. All'occorrenza, se necessario, intervenire preferibilmente sempre con opere di ingegneria naturalistica;
- per evitare l'emissione o la distribuzione di sostanze inquinanti, nell'aria, in acqua e sul suolo, si programmi un controllo quotidiano ed un monitoraggio periodico relativamente:
  - alla manutenzione dei mezzi e degli attrezzi meccanici previsti per le utilizzazioni;
  - allo smaltimento dei rifiuti inquinanti e non, da trattenere all'interno dei cantieri ed in luoghi sicuri, non oltre un certo limite di tempo prestabilito (preferibilmente max 48 ore);
- per gli interventi che interesseranno le singole particelle, di qualunque natura essi siano, si adottino le dovute ed adeguate misure di mitigazione ed azioni di monitoraggio che dovranno essere parte integrante degli stessi interventi;
- le strutture di cantiere, al termine dell'esecuzione dei lavori, dovranno essere allontanate procedendo alla conseguente pulizia delle zone interessate e nelle sole ore giornaliere, limitando l'inquinamento acustico ed atmosferico, utilizzando, solo se necessario, veicoli ed attrezzi, omologati CEE da sottoporre comunque ad un'accurata manutenzione, per limitare ulteriormente i fenomeni d'inquinamento ambientale;
- in riferimento al programma di taglio ed agli interventi migliorativi si dovrà rispettare la programmazione riportata nel PAF relativamente alle aree individuate, all'estensione delle stesse ed al quantitativo di prelievo prestabilito di anno in anno, pertanto, qualora il Piano di Taglio non sia stato ancora avviato non potrà ritenersi, conclusivo per il PAF l'anno 2017. Nel caso le attività programmate non siano state ancora attivate, si rappresenta la necessità di prorogare i tempi di chiusura del PAF secondo le modalità proposte per il PAF stesso dal 2008 al 2017;
- relativamente agli interventi specifici previsti, qualora le aree interessate ricadano fra quelle a rischio, con lo scopo di determinare un sostanziale miglioramento dei deflussi idrici superficiali, per mitigare la pericolosità geomorfologica del sito, si faccia una preventiva indagine morfogeologica (con l'ausilio di un tecnico abilitato) secondo le disposizioni delle norme di attuazione e misure di salvaguardia dell'Autorità di Bacino territorialmente competente, in modo particolare relativamente a quanto disposto:
  - per le aree a rischio molto elevato (R4);
  - per le aree di alta attenzione (A4);

INOLTRE RELATIVAMENTE ALLA PROTEZIONE DELLA BIODIVERSITÀ:
relativamente ai singoli interventi che diverranno esecutivi nel tempo, se non motivato da particolari esigenze:

- è da vietare il taglio delle piante ed degli individui arborei caratterizzati da cavità, nonché morti o deperienti, al fine di salvaguardare habitat fondamentali per talune componenti faunistiche (quali ad esempio piciformi, rapaci, insetti ecc...), nonché per molte formazioni vegetali basse (funghi, felci, briofite, ecc.) di vitale importanza per alcune componenti faunistiche (chirotteri, coleotteri, picidi, ecc.);
- è vietato intervenire sugli alberi secolari o monumentali, spesso utili per la nidificazione di varie specie di avifauna;
- salvaguardare, inoltre, la flora arbustiva endemica recante frutti eduli per l'avifauna.

che il Comune di Sperone (AV) ha effettuato il versamento per le spese amministrative istruttorie, determinate con D.G.R.C. n° 916 del 14.07.2005, con bonifico del 4.01.2011, acquisito agli atti del Settore Tutela Ambiente in data 31.01.2011 prot. n° 70087;

fonte: http://burc.regione.campania.it

RITENUTO, di dover provvedere all'emissione del decreto di Valutazione di Incidenza;

VISTA la delibera di G. R. n° 426/08;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore, nonché della dichiarazione di conformità resa dal Dirigente del Servizio 03.

D E C R E T A

per i motivi espressi in narrativa e che qui si intendono integralmente trascritti e confermati:

di esprimere parere favorevole di valutazione di incidenza, su conforme giudizio della Commissione V.I.A., espresso nella seduta del 17.02.2011, in merito al progetto "Piano di Assestamento Forestale 2008 2017" da realizzarsi nel Comune di Sperone (AV), proposto dalla Settore per il Piano Forestale Generale, con sede in Napoli alla Via G. Porzio Is. A/6 Centro Direzionale, con le prescrizioni di seguito riportate:

- effettuare, prima dell'apertura dei singoli cantieri, sempre un'indagine sullo stato dei luoghi, per avere un quadro di riferimento dell'area e sulla quale si andrà ad operare;
- l'esecuzione dei lavori dovrà essere svolta sempre in tempi brevi e si dovrà operare nel rispetto dell'ambiente naturale esistente, evitando qualsiasi forma di inquinamento luminoso e qualsiasi interferenza con i periodi riproduttivi degli animali (quali rumori e diffusione di polveri);
- non effettuare scavi nè movimenti di terra, se non autorizzati;
- nelle successive fasi operative previste dal PAF i materiali di risulta ed i rifiuti in generale dovranno essere trasportati e smaltiti presso discariche autorizzate, e riposti in attesa dello smaltimento, in luoghi sicuri, temporaneamente attrezzati all'interno dei cantieri che andranno a crearsi, secondo le disposizioni normative per deposito temporaneo, nel pieno rispetto sia dell'ambiente naturale circostante che di quello urbano eventualmente posto nelle vicinanze del o dei luoghi di taglio;
- per ogni intervento programmato, per le singole particelle, si deve sempre approntare un adeguato piano di sicurezza per il cantiere e per gli operatori, utile anche per mitigare le attività rumorose (prodotte dai mezzi e macchinari vari) nonchè inquinanti di cantiere, coordinato con le eventuali altre azioni operative rivolte alla tutela e salvaguardia del contesto in cui si opera;
- per evitare danni di natura idrogeologica, sempre nelle fasi operative previste, derivanti dalle operazioni di esbosco e dall'eventuale apertura di piste e/o strabelli (se previsti), al termine dell'utilizzazione, e se necessario, anche nel corso della stessa, si dovranno realizzare interventi specifici di prevenzione e protezione a tutela del contesto ambientale in cui si opera e di quello posto nelle immediate vicinanze. All'occorrenza, se necessario, intervenire preferibilmente sempre con opere di ingegneria naturalistica;
- per evitare l'emissione o la distribuzione di sostanze inquinanti, nell'aria, in acqua e sul suolo, si programmi un controllo quotidiano ed un monitoraggio periodico relativamente:
  - alla manutenzione dei mezzi e degli attrezzi meccanici previsti per le utilizzazioni;
  - allo smaltimento dei rifiuti inquinanti e non, da trattenere all'interno dei cantieri ed in luoghi sicuri, non oltre un certo limite di tempo prestabilito (preferibilmente max 48 ore);
- per gli interventi che interesseranno le singole particelle, di qualunque natura essi siano, si adottino le dovute ed adeguate misure di mitigazione ed azioni di monitoraggio che dovranno essere parte integrante degli stessi interventi;
- le strutture di cantiere, al termine dell'esecuzione dei lavori, dovranno essere allontanate procedendo alla conseguente pulizia delle zone interessate e nelle sole ore giornaliere, limitando l'inquinamento acustico ed atmosferico, utilizzando, solo se necessario, veicoli ed attrezzi, omologati CEE da sottoporre comunque ad un'accurata manutenzione, per limitare ulteriormente i fenomeni d'inquinamento ambientale;
- in riferimento al programma di taglio ed agli interventi migliorativi si dovrà rispettare la programmazione riportata nel PAF relativamente alle aree individuate, all'estensione delle stesse ed al quantitativo di prelievo prestabilito di anno in anno, pertanto, qualora il Piano di Taglio non

fonte: http://burc.regione.campania.it

sia stato ancora avviato non potrà ritenersi, conclusivo per il PAF l'anno 2017. Nel caso le attività programmate non siano state ancora attivate, si rappresenta la necessità di prorogare i tempi di chiusura del PAF secondo le modalità proposte per il PAF stesso dal 2008 al 2017;

- relativamente agli interventi specifici previsti, qualora le aree interessate ricadano fra quelle a rischio, con lo scopo di determinare un sostanziale miglioramento dei deflussi idrici superficiali, per mitigare la pericolosità geomorfologica del sito, si faccia una preventiva indagine morfogeologica (con l'ausilio di un tecnico abilitato) secondo le disposizioni delle norme di attuazione e misure di salvaguardia dell'Autorità di Bacino territorialmente competente, in modo particolare relativamente a quanto disposto:
  - per le aree a rischio molto elevato (R4);
  - per le aree di alta attenzione (A4);

INOLTRE RELATIVAMENTE ALLA PROTEZIONE DELLA BIODIVERSITÀ:
relativamente ai singoli interventi che diverranno esecutivi nel tempo, se non motivato da particolari esigenze:

- è da vietare il taglio delle piante ed degli individui arborei caratterizzati da cavità, nonché morti o deperienti, al fine di salvaguardare habitat fondamentali per talune componenti faunistiche (quali ad esempio piciformi, rapaci, insetti ecc...), nonché per molte formazioni vegetali basse (funghi, felci, briofite, ecc.) di vitale importanza per alcune componenti faunistiche (chirotteri, coleotteri, picidi, ecc.);
- è vietato intervenire sugli alberi secolari o monumentali, spesso utili per la nidificazione di varie specie di avifauna;
- salvaguardare, inoltre, la flora arbustiva endemica recante frutti eduli per l'avifauna.

che l'Amministrazione che provvederà al rilascio del provvedimento finale è tenuta ad acquisire tutti gli altri pareri e/o valutazioni previste per legge, ed a verificare l'ottemperanza delle prescrizioni riportate e la congruità del progetto esecutivo con il progetto definitivo esaminato dalla Commissione VIA ed assunto a base del presente parere. E' fatto altresì obbligo, che nel caso che l'ottemperanza delle prescrizioni di Enti terzi avessero a richiedere varianti sostanziali o formali del progetto definitivo esaminato, il progetto completo delle varianti sia sottoposto a nuova procedura;

di inviare, per gli adempimenti di competenza, il presente atto al Settore Tutela Ambiente ove è visionabile la documentazione oggetto del procedimento de quo;

di inviare, per gli adempimenti di competenza, il presente atto al Corpo Forestale dello Stato territorialmente competente;

di trasmettere il presente atto al competente Settore Stampa e Documentazione ed Informazione e Bollettino Ufficiale per la relativa pubblicazione sul BURC ed al web master per la pubblicazione sul sito della Regione Campania.

Dr. Michele Palmieri

fonte: http://burc.regione.campania.it

Regione Campania

COMUNE DI SPERONE
(PROVINCIA DI AVELLINO)
PROTOCOLLO N° 6221/12
ARRIVO 23/12/2010
Categoria | Classe | Fascicolo

autorità di bacino
nord occidentale della campania

Il Segretario Generale

Napoli, 22 DIC. 2010

Prot. 9571

Riscontro vs. prot. 3974/U del 30/07/2010

COMUNE DI SPERONE
(PROVINCIA DI AVELLINO)
Ai sensi dell' DPR n° 445/2000 io sottoscritt
CERTIFICO
che la presente copia da me collazionata, formata da n. 1 fogli, è conforme all'originale depositata presso questo Ufficio.
addì 02 MAG. 2011
IL SEGRETARIO COMUNALE
(Dott.ssa ROSA PIZZA)

Comune di Sperone

Al Responsabile del Servizio
Ing. Cammisa Aniello

Piazza Luigi Lauro
83020 - (AV)

Fax: 081-5103505

Oggetto: **"Trasmissione PAF del comune di Sperone."**

Per la pratica di cui all'oggetto, identificata dalla scrivente Autorità di Bacino con il numero di progetto **3398 (da indicare in ogni correlata comunicazione)**, il Comitato Tecnico nella seduta del 15.12.2010 ha formulato la seguente determinazione:

- FAVOREVOLE con la prescrizione che i progetti esecutivi delle opere da realizzare rientranti tra quelli previsti nell'art. 7 delle Norme del PAI 2010 siano inviati per l'esame di competenza da parte del Comitato Tecnico dell'Autorità di Bacino. In tali progetti, inoltre, si dovrà tener conto delle risultanze di tipo geologico, pedologico, idraulico riportate nel Piano Stralcio per l'Assetto Idrogeologico;

Tale determinazione si comunica quale contributo interprocedimentale alla discussione, non avente, però, alcun effetto giuridico amministrativo sino alla definitiva espressione del Parere del competente Comitato Istituzionale, Organo collegiale deliberante dell'Autorità di Bacino.

Dott. Giuseppe Catenacci

Prog. 3398

Centro direzionale isola E3 palazzo ce.di.na. 80143 Napoli
Centralino 081 7504901/02/03 fax 081 7504925
www.autoritabacinonordoccidentale.campania.it

fonte: http://burc.regione.campania.it

ENTE PARCO REGIONALE DEL PARTENIO

NULLA OSTA n. 70 del 06.settembre.2010

OGGETTO: Piano di assestamento Forestale dei beni silvo-pastorali siti in agro del Comune di Sperone, valevole per il decennio 2008-2017-.

Richiedente: **Comune di SPERONE (AV)**

IL RESPONSABILE AMMINISTRATIVO

nell'esercizio delle funzioni attribuitegli con Decreto Interassessorile Regionale n. 127 del 02.02.2006 in conformità alla deliberazione di G.R. n. 1217 del 23.09.2005

RICHIAMATO:

◊ Il Decreto del Presidente della Giunta Regionale della Campania n° 780 del 6/11l/2002 con il quale è istituito l'Ente Parco del Partenio;

◊ La Legge Regionale 1/09/1993 n° 33, e successive modifiche ed integrazioni, che disciplina la istituzione di Parchi e Riserve Naturali in Campania;

PREMESSO:

◊ che il territorio del Comune interessato all'intervento ricade nell'ambito della perimetrazione del Parco Naturale Regionale del Partenio, istituito ai sensi della Delibera di Giunta Regionale n° 1405 del 12/04/2002;

◊ che l'area interessata dall'intervento in oggetto rientra nella zona "C" della citata perimetrazione;

◊ che il COMUNE DI SPERONE ha trasmesso la documentazione relativa all'intervento di cui all'oggetto ;

CONSIDERATO che, sulla scorta della documentazione trasmessa ed esaminata, si ritiene di esprimere **parere favorevole**, alla formulazione del Sentito al rilascio dell'Autorizzazione per la realizzazione delle opere di cui all'oggetto;

VISTE :

- le Norme Generali di Salvaguardia del Parco allegate alla deliberazione di Giunta Regionale n° 1405 del 12 aprile 2002;
- Le Norme Generali di Salvaguardia del Parco allegate alla Delibera di Giunta Regionale n° 1405 del 12/04/2002;
- La nota n° 339 del 31/03/2003;
- La nota n° 372 del 28/04/2003 di esplicazione della nota di cui al punto precedente;
- Il D.P.R. n. 357/97 ;

VISTO

✓ che l'intervento presentato rientra tra quelli consentiti dalle Norme Generali di Salvaguardia del Parco;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- ✓ che lo stesso risulta compatibile con le esigenze della tutela paesaggistica ed è conforme alla Normativa Urbanistica vigente;
- ✓ che le prescrizioni di cui ai punti 2), 3), 4), 5), 6) e 7), del capitolo 2 delle Norme Generali di Salvaguardia del Parco, risultano ampiamente recepite;

RICHIAMATE :

- la legge nazionale n° 394 del 6 dicembre 1991 ;
- le Leggi Regionali n°33/93 e n° 24/95;

alla stregua dell'Istruttoria compiuta e di quanto espresso in Narrativa che qui si intende riportato,

RILASCIA

al solo fine della compatibilità dell'intervento con le Norme Generali di Salvaguardia del Parco, ai sensi della Legge Regionale n. 33/93 ed ai sensi dell'art. 5, comma 4, della Legge Regionale n. 24/95, ***il Sentito al "*PIANO DI ASSESTAMENTO FORESTALE dei beni silvo-pastorali di proprietà del Comune di Sperone siti in agro del Comune di Sperone valevole per il decennio 2008-2017, richiesto dal Sindaco pro-tempore del Comune di Sperone , con le seguenti prescrizioni:**

<u>-che vengano rilasciate almeno n. 80 piante matricine per ettaro così come indicato dal redattore del Piano alla pag. n. 34 della relazione-.</u>

1. Eventuali rilievi al presente provvedimento possono essere prodotti entro giorni 30 (trenta) dalla data di notifica del medesimo in applicazione del Principio dell'Autotutela.
2. Eventuali ricorsi avversi al presente provvedimento possono essere prodotti entro il termine di giorni 60 (sessanta) dalla data di notifica del medesimo.

Regione Campania - Parco Regionale del Partenio

IL RESPONSABILE AMMINISTRATIVO
-dott. Carmine MONTELLA-

COMUNE DI SPERONE
(PROVINCIA DI AVELLINO)

ai sensi dell' DPR n°445/2000 io sottoscritt.

CERTIFICO

che la presente copia, da me collazionata, formata da n. 2 fogli, è conforme all'originale depositata presso questo Ufficio.

Addì 02 MAG. 2011

IL SEGRETARIO COMUNALE
(Dott.ssa ROSA PIZZA)

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

Delibera della Giunta Regionale n. 392 del 04/08/2011

A.G.C. 11 Sviluppo Attività Settore Primario

Settore 6 Piano Forestale Generale

Oggetto dell'Atto:

L.R. 11/96 - PIANO DI ASSESTAMENTO FORESTALE DEI BENI SILVO-PASTORALI DEL COMUNE DI SAN GREGORIO MATESE (CE) - APPROVAZIONE FINANZIAMENTO.

L'Assessore all'Agricoltura: Vito Amendolara
Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO che:

a. la L.R. 11/96 " Modifiche ed integrazioni alla L.R. 13/87, concernente la delega in materia di economia, bonifica montana e difesa del suolo" all'art. 10 ha confermato l'obbligo da parte dei Comuni ed Enti di utilizzare i beni silvo-pastorali di loro proprietà in base ad un Piano di Assestamento Forestale, ponendo a totale carico della Regione la spesa per la redazione dei Piani stessi;
b. il Comune di San Gregorio Matese (CE) con delibera di Giunta Municipale n. 120 del 23/12/2000 ha incaricato il tecnico Dr. Roberto DE BENEDICTIS della revisione del Piano di Assestamento dei propri beni silvo-pastorali con una superficie pari ad ha 3.736,62 di cui ha 1.547,25 ad alto fusto, ha 357,72 a ceduo, ha 1.831,65 ascrivibili alla voce "altri" (pascoli, incolti, ecc);
c. il Comune di San Gregorio Matese (CE), in ossequio alle disposizioni di cui alla normativa vigente, con nota n. 2210 del 25/07/2005 ha inviato alla Regione Campania, per il tramite del Settore Tecnico Amministrativo Provinciale delle Foreste di Caserta, la richiesta di finanziamento di €. 206.289,73 come da preventivo predisposto dal tecnico incaricato;

PRESO ATTO che:

a. non è stato possibile dare seguito alla suddetta richiesta di finanziamento, a causa della mancanza di assegnazione di risorse sufficienti sul pertinente Cap. 1294;
b. il Settore per il Piano Forestale Generale ha formato un elenco, in ordine cronologico, di tutte le richieste di finanziamento dei Piani di Assestamento Forestale;
c. il Comune di San Gregorio Matese (CE) è utilmente collocato nel suddetto elenco;

RILEVATO che il Settore per il Piano Forestale Generale, a seguito di istruttoria effettuata anche sulla scorta di quanto indicato dal Settore Tecnico Amministrativo Provinciale delle Foreste di Caserta, sulla base del prezzario vigente, propone l'approvazione - con modifiche - del su indicato preventivo (Allegato 1) per un importo di €. 133.694,55;

CONSIDERATO che:

a. il comma 2 dell'art. 9 dell'allegato A) della L.R. 11/96 stabilisce esplicitamente che "*con delibera di G.R., viene definito l'ammontare del finanziamento concesso, le modalità di erogazione del medesimo, il termine entro il quale deve essere consegnato il Piano di Assestamento in minuta al Settore per il Piano Forestale Generale, nonché il termine entro il quale deve essere consegnato il Piano di Assestamento nella veste definitiva*";
b. il Piano, una volta redatto in conformità a quanto previsto dall'art. 10 della L.R.11/96 e relativo Regolamento, deve essere consegnato al Settore per il Piano Forestale Generale, in minuta, in duplice copia, entro 24 mesi decorrenti dall'inizio dei lavori, attestato da apposito verbale e in veste definitiva in n. 14 copie, entro quattro mesi dall'approvazione del Piano in minuta da parte;
c. il Settore per il Piano Forestale Generale ad avvenuta esecutività della delibera che approva il finanziamento è deputato ad effettuare l'attività di coordinamento e il controllo nel corso dello svolgimento dei lavori connessi alla redazione del P.A.F. avvalendosi, in caso di necessità, del Settore Tecnico Amministrativo Provinciale delle Foreste di Caserta;
d. per l'approvazione definitiva del Piano di Assestamento in questione è necessario acquisire, qualora le aree oggetto di pianificazione forestale ricadono in aree SIC e/o ZPS (Siti della Rete Matura 2000) ovvero in aree protette, rispettivamente, la valutazione di incidenza, secondo quanto previsto dal Regolamento di attuazione della V.I. - DPGR n.9/2010, e/o i pareri di competenza dell'Ente Parco;

RITENUTO che sussitono i presupposti per l'approvazione del finanziamento per la redazione del Piano di Assestamento Forestale del Comune di San Gregorio Matese (CE) per l'importo complessivo di €. 133.694,55 e che all'impegno ed alla liquidazione si provvederà con successivo atto dirigenziale, prelevando i fondi dall'U.P.B. n. 1.75.179 - Cap. 1294 del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2011, che presenta sufficiente disponibilità;

VISTI

- la L. R. n. 13/87;
- la L. R. n. 11/96
- la L. R. n. 11/91

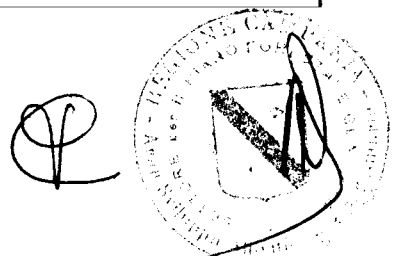
PROPONE e la Giunta, in conformità, a voto unanime

DELIBERA

Per i motivi di cui in narrativa, che qui si intendono integralmente riportati e confermati:
1. di approvare il finanziamento per la revisione del Piano di Assestamento Forestale dei beni silvo-pastorali del Comune di San Gregorio Matese (CE) per l'importo complessivo di €. 133.694,55 sula base del preventivo di spesa rimodulato (Allegato 1);
2. di impegnare e successivamente liquidare, con separato provvedimento dirigenziale, l'importo, di €. 133.694,55 a favore del Comune di San Gregorio Matese (CE), prelevando i fondi dall'U.P.B. 1.75.179, Cap. 1294 dello stato di previsione della spesa di bilancio 2011, che presenta sufficiente disponibilità;
3. di demandare al Comune di San Gregorio Matese (CE) e al tecnico incaricato di effettuare la revisione del Piano nel rispetto delle procedure previste dall'art. 10 della L.R. 11/96 e relativo Regolamento, trasmettendo il suddetto Piano entro i sotto indicati termini:
   3.1 n. 2 copie del Piano in minuta entro 24 mesi, decorrenti dall'inizio dei lavori, così come risultante da apposito verbale;
   3.2 n. 14 copie del Piano in veste definitiva, entro quattro mesi dall'approvazione del Piano in minuta da parte del Settore per il Piano Forestale Generale;
4. di incaricare il Settore per il Piano Forestale Generale di assicurare la correlata attività di coordinamento e di controllo durante la fase di redazione del Piano avvalendosi, in caso di necessità, del Settore Tecnico Amministrativo Provinciale delle Foreste di Caserta;
5. di inviare la presente deliberazione al Settore per il Piano Forestale Generale e al Settore 02 - Gestione delle Entrate e della Spesa di Bilancio dell'AGC 08 e al Settore 02 - Stampa Documentazione ed Informazione e Bollettino Ufficiale dell'AGC 01, per la pubblicazione sul BURC .

COMUNE DI S. GREGORIO MATESE (CE)
- PIANO DI ASSESTAMENTO FORESTALE REVISIONE
PREVENTIVO DI SPESA

ORD.	INIDICAZIONE DELLE SPESE		QUANTITA	PREZZO UNITARIO € URO €	PREZZO UNITARIO £IRE £	IMPORTO Parziale €	IMPORTO per Cat. €
	1) ONORARIO						
	a) ALTO FUSTO						
1	fino ad ha 100	ha	100,00	38,73	75.000	3.873,00	
2	da ha 101 ad ha 250	ha	150,00	29,44	57.000	4.416,00	
3	da ha 251 ad ha 500	ha	250,00	19,62	38.000	4.905,00	
4	da ha 501 ad ha 1000	ha	500,00	13,94	27.000	6.970,00	
5	da ha 1001 ad ha 1080	ha	547,25	10,33	20.000	5.653,09	
	Totale		1547,25	-		25.817,09	
	b) CEDUO			-		-	
6	fino ad ha 100	ha	100,00	12,91	25.000	1.291,00	
7	da ha 101 ad ha 250	ha	150,00	9,81	19.000	1.471,50	
8	da ha 251 ad ha 500	ha	107,72	6,71	13.000	722,80	
9	da ha 501 ad ha 738	ha	0,00	4,65	9.000	-	
	Totale		357,72	-		3.485,30	
	c) ALTRI SOPRASSUOLI			-		-	
10	Pascoli e altri terreni	ha	1831,650	1,55	3.000	2.839,06	
	Totale complessivo	ha	3736,620	-		2.839,06	
	IMPORTO ONORARIO			-		-	32.141,45
11	Riduzione del 20% per revisione			-		-	-6.428,29
	DIFFERENZA			-		-	25.713,16
	2) INDENNITA'			-		-	
	per vitto ed alloggio fuori residenza			-		-	
12	a) alto fusto	ha	1547,250	2,07	4.000	3.202,81	
13	b) ceduo	ha	357,720	1,55	3.000	554,47	
14	c) pascoli	ha	1831,655	1,55	3.000	2.839,07	
	Totale		3736,625	-		-	6.596,34
	3) RIMBORSO SPESE			-		-	
	da giustificare con documenti di spesa-			-		-	
15	a) alto fusto	ha	1547,250	5,16	15.000	7.983,81	
16	b) ceduo	ha	357,720	5,16	15.000	1.845,84	
17	c) pascoli	ha	1831,655	4,13	10.000	7.564,74	
	Totale		3736,625	-		-	17.394,38
	4) SPESE PERSONALE COADIUTORE			-		-	
	a) Cavallettamento	ha	620,000	61,97	120.000	38.421,40	
18	a) Per aree di saggio di m^2 400	n.	80	61,97	120.000	4.957,60	
19	b) Per alberi modello - 30 cm di diametro	n.	0	20,66	40.000	-	
20	c) Per alberi modello + 30 cm di diametro	n.	0	77,47	150.000	-	
	TOTALE						43.379,00
21	d) Confinazione particellare	ha	3736,620	6,20	12.000	23.167,04	23.167,04
	TOTALE			-			116.249,92
22	C.P. 2% sull'onorario						514,26
23	IVA. 20% su onorario + C.P.						5.245,48
	TOTALE						122.009,67
24	Spese per controllo: 10% su onorario e spese						€ 11.684,88
	TOTALE COMPLESSIVO						€ 133.694,55



fonte: http://burc.regione.campania.it

Delibera della Giunta Regionale n. 393 del 04/08/2011

A.G.C. 11 Sviluppo Attività Settore Primario

Settore 6 Piano Forestale Generale

Oggetto dell'Atto:

L.R. 11/96 - PIANO DI ASSESTAMENTO FORESTALE DEI BENI SILVO-PASTORALI DEL COMUNE DI CASTELLO DEL MATESE (CE) - APPROVAZIONE FINANZIAMENTO.

L'Assessore all'Agricoltura: Vito Amendolara
Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO che:

a. la L.R. 11/96 " Modifiche ed integrazioni alla L.R. 13/87, concernente la delega in materia di economia, bonifica montana e difesa del suolo" all'art. 10 ha confermato l'obbligo da parte dei Comuni ed Enti di utilizzare i beni silvo-pastorali di loro proprietà in base ad un Piano di Assestamento Forestale, ponendo a totale carico della Regione la spesa per la redazione dei Piani stessi;
b. il Comune di Castello del Matese (CE) con delibera di Giunta Municipale n. 199 del 22/10/2001 ha incaricato il tecnico Dr. Roberto DE BENEDICTIS della revisione del Piano di Assestamento dei propri beni silvo-pastorali con una superficie pari ad ha 1.555,78 di cui ha 745,74 ad alto fusto, ha 358,74 a ceduo, ha 21,10 a rimboschimento e ha 430,19 ascrivibili alla voce "altri" (pascoli, incolti, ecc);
c. il Comune di Castello del Matese (CE), in ossequio alle disposizioni di cui alla normativa vigente, con nota n. 3840 del 25/07/2005 ha inviato alla Regione Campania, per il tramite del Settore Tecnico Amministrativo Provinciale delle Foreste di Caserta, la richiesta di finanziamento di €. 107.154,16 come da preventivo predisposto dal tecnico incaricato;

PRESO ATTO che:

a. non è stato possibile dare seguito alla suddetta richiesta di finanziamento, a causa della mancanza di assegnazione di risorse sufficienti sul pertinente Cap. 1294;
b. il Settore per il Piano Forestale Generale ha formato un elenco, in ordine cronologico, di tutte le richieste di finanziamento dei Piani di Assestamento Forestale;
c. il Comune di Castello del Matese (CE) è utilmente collocato nel suddetto elenco;

RILEVATO che il Settore per il Piano Forestale Generale, a seguito di istruttoria effettuata anche sulla scorta di quanto indicato dal Settore Tecnico Amministrativo Provinciale delle Foreste di Caserta, sulla base del prezzario vigente, propone l'approvazione - con modifiche - del su indicato preventivo (Allegato 1) per un importo di €. 67.730,76;

CONSIDERATO che:

a. il comma 2 dell'art. 9 dell'allegato A) della L.R. 11/96 stabilisce esplicitamente che "*con delibera di G.R., viene definito l'ammontare del finanziamento concesso, le modalità di erogazione del medesimo, il termine entro il quale deve essere consegnato il Piano di Assestamento in minuta al Settore per il Piano Forestale Generale, nonché il termine entro il quale deve essere consegnato il Piano di Assestamento nella veste definitiva*";
b. il Piano, una volta redatto in conformità a quanto previsto dall'art. 10 della L.R.11/96 e relativo Regolamento, deve essere consegnato al Settore per il Piano Forestale Generale, in minuta, in duplice copia, entro 18 mesi decorrenti dall'inizio dei lavori, attestato da apposito verbale e in veste definitiva in n. 14 copie, entro quattro mesi dall'approvazione del Piano in minuta da parte;
c. il Settore per il Piano Forestale Generale ad avvenuta esecutività della delibera che approva il finanziamento è deputato ad effettuare l'attività di coordinamento e il controllo nel corso dello svolgimento dei lavori connessi alla redazione del P.A.F. avvalendosi, in caso di necessità, del Settore Tecnico Amministrativo Provinciale delle Foreste di Caserta;
d. per l'approvazione definitiva del Piano di Assestamento in questione è necessario acquisire, qualora le aree oggetto di pianificazione forestale ricadono in aree SIC e/o ZPS (Siti della Rete Matura 2000) ovvero in aree protette, rispettivamente, la valutazione di incidenza, secondo quanto previsto dal Regolamento di attuazione della V.I. - DPGR n.9/2010, e/o i pareri di competenza dell'Ente Parco;

RITENUTO che sussitono i presupposti per l'approvazione del finanziamento per la redazione del Piano di Assestamento Forestale del Comune di Castello del Matese (CE) per l'importo complessivo di €. 67.730,76 e che all'impegno ed alla liquidazione si provvederà con successivo atto dirigenziale, prelevando i fondi dall'U.P.B. n. 1.75.179 - Cap. 1294 del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2011, che presenta sufficiente disponibilità;

VISTI

- la L. R. n. 13/87;
- la L. R. n. 11/96
- la L. R. n. 11/91

PROPONE e la Giunta, in conformità, a voto unanime

DELIBERA

Per i motivi di cui in narrativa, che qui si intendono integralmente riportati e confermati:
1. di approvare il finanziamento per la revisione del Piano di Assestamento Forestale dei beni silvo-pastorali del Comune di Castello del Matese (CE) per l'importo complessivo di €. 67.730,76 sula base del preventivo di spesa rimodulato (Allegato 1);
2. di impegnare e successivamente liquidare, con separato provvedimento dirigenziale, l'importo, di €. 67.730,76 a favore del Comune di Castello del Matese (CE), prelevando i fondi dall'U.P.B. 1.75.179, Cap. 1294 dello stato di previsione della spesa di bilancio 2011, che presenta sufficiente disponibilità;
3. di demandare al Comune di Castello del Matese (CE) e al tecnico incaricato di effettuare la revisione del Piano nel rispetto delle procedure previste dall'art. 10 della L.R. 11/96 e relativo Regolamento, trasmettendo il suddetto Piano entro i sotto indicati termini:
   3.1 n. 2 copie del Piano in minuta entro 18 mesi, decorrenti dall'inizio dei lavori, così come risultante da apposito verbale;
   3.2 n. 14 copie del Piano in veste definitiva, entro quattro mesi dall'approvazione del Piano in minuta da parte del Settore per il Piano Forestale Generale;
4. di incaricare il Settore per il Piano Forestale Generale di assicurare la correlata attività di coordinamento e di controllo durante la fase di redazione del Piano avvalendosi, in caso di necessità, del Settore Tecnico Amministrativo Provinciale delle Foreste di Caserta;
5. di inviare la presente deliberazione al Settore per il Piano Forestale Generale e al Settore 02 - Gestione delle Entrate e della Spesa di Bilancio dell'AGC 08 e al Settore 02 - Stampa Documentazione ed Informazione e Bollettino Ufficiale dell'AGC 01, per la pubblicazione sul BURC .

COMUNE DI CASTELLO MATESE (CE)
- PIANO DI ASSESTAMENTO FORESTALE REVISIONE
PREVENTIVO DI SPESA

ORD.	INIDICAZIONE DELLE SPESE		QUANTITA	PREZZO UNITARIO € URO €	PREZZO UNITARIO £IRE £	IMPORTO Parziale €	IMPORTO per Cat. €
	1) ONORARIO						
	a) ALTO FUSTO						
1	fino ad ha 100	ha	100,00	38,73	75.000	3.873,00	
2	da ha 101 ad ha 250	ha	150,00	29,44	57.000	4.416,00	
3	da ha 251 ad ha 500	ha	250,00	19,62	38.000	4.905,00	
4	da ha 501 ad ha 1000	ha	245,74	13,94	27.000	3.425,62	
5	da ha 1001 ad ha 1080	ha		10,33	20.000	-	
	Totale		745,74	-			16.619,62
	b) CEDUO			-		-	
6	fino ad ha 100	ha	100,00	12,91	25.000	1.291,00	
7	da ha 101 ad ha 250	ha	150,00	9,81	19.000	1.471,50	
8	da ha 251 ad ha 500	ha	108,74	6,71	13.000	729,65	
9	da ha 501 ad ha 738	ha	0,00	4,65	9.000	-	
	Totale		358,74	-			3.492,15
	c) ALTRI SOPRASSUOLI			-		-	
10	Pascoli e altri terreni	ha	451,29	1,55	3.000	699,50	
	Totale complessivo	ha	1555,77	-		699,50	
	IMPORTO ONORARIO			-		-	20.811,26
11	Riduzione del 20% per revisione			-		-	-4.162,25
	ONORARIO			-		-	**16.649,01**
	2) INDENNITA'			-		-	
	per vitto ed alloggio fuori residenza			-		-	
12	a) alto fusto	ha	745,74	2,07	4.000	1.543,68	
13	b) ceduo	ha	358,74	1,55	3.000	556,05	
14	c) pascoli	ha	451,29	1,55	3.000	699,50	
	Totale		1555,77	-		-	**2.799,23**
	3) RIMBORSO SPESE			-		-	
	da giustificare con documenti di spesa-			-		-	
15	a) alto fusto	ha	745,74	5,16	10.000	3.848,02	
16	b) ceduo	ha	358,74	5,16	10.000	1.851,10	
17	c) pascoli	ha	451,29	4,13	8.000	1.863,83	
	Totale		1555,77	-		-	**7.562,94**
	4) SPESE PERSONALE COADIUTORE			-		-	
	a) Cavallettamento	ha	250,00	61,97	120.000	15.492,50	
18	a) Per aree di saggio di m^2 400	n.	100	61,97	120.000	6.197,00	
19	b) Per alberi modello - 30 cm di diametro	n.	0	20,66	40.000	-	
20	c) Per alberi modello + 30 cm di diametro	n.	0	77,47	150.000	-	
	TOTALE						**21.689,50**
21	d) Confinazione particellare	ha	1555,77	6,20	12.000	9.645,77	**9.645,77**
	TOTALE			-			**58.346,46**
22	C.P. 2% sull'onorario						332,98
23	IVA. 20% su onorario + C.P.						3.396,40
	TOTALE						**62.075,83**
24	Spese per controllo: 10% su onorario e spese						**€ 5.654,93**
	TOTALE COMPLESSIVO						**€ 67.730,76**

fonte: http://burc.regione.campania.it

Delibera della Giunta Regionale n. 395 del 04/08/2011

A.G.C. 11 Sviluppo Attività Settore Primario

Settore 5 Foreste, caccia e pesca

Oggetto dell'Atto:

APPROVAZIONE "REGOLAMENTO DI ATTUAZIONE DELL'ART.67 DELLA LEGGE REG.LE 3/07 PER LA ESECUZIONE DEI LAVORI IN MATERIA FORESTALE , VIVAI REGIONALI, ATTIVITA' DELEGATE AI SENSI DELLA L.R.LE 11/96 ED ALTRE ATTIVITA' ASSIMILABILI"

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO che

a. Legge Regionale 3/07 " Disciplina dei LL. PP., dei sevizi e delle forniture in Campania" integrata con le modifiche apportate dalla legge regionale 30 gennaio 2008, n. 1 e dalla sentenza della Corte costituzionale 18 – 22 maggio 2009, n. 160;
b. la L.R.le 11/96, di modifica ed integrazione alla L.Rle 13/87 , che all'art.2 prevede le varie tipologie dei lavori da realizzare per la difesa e conservazione del patrimonio boschivo e del territorio montano;

RILEVATO che:

a. l' art. 67 della legge 3/07 concernente "Interventi di urgenza e di somma urgenza, di manutenzione forestale, bonifica idraulica, agraria e sistemazione montana" recita che *"g*li interventi di manutenzione forestale, bonifica idraulica ed agraria e sistemazione montana, che non sono configurabili come opere edilizie in senso stretto e che possono essere eseguiti in amministrazione diretta senza limite di importo (omissis)";
b. l'art.6, comma 4 e all'art.8 comma 4 prevede che gli interventi di cui all'art.2 della stessa l.R.le 11/96 possano essere realizzati in economia nella forma della amministrazione diretta , e tanto in attuazione dell'art. 107 del R.D.L. 3267 del 1923 e successivo Regolamento di attuazione R.D. 1126 del 1926 che prevede l'esecuzione dei lavori di rimboschimento e manutenzione idraulico-forestale esclusivamente con la formula della amministrazione diretta;

PRESO ATTO che
a. con nota n°6595 del 06/10/2010 dell'Ufficio Legislativo sono state trasmesse le osservazioni alla bozza di regolamento elaborata dal Settore Foreste Caccia e Pesca;
b. che il Settore Foreste caccia e pesca ha adeguato il regolamento elaborato riscontrando le osservazione fornite dall'Ufficio Legislativo

RITENUTO opportuno, alla luce del disposto di cui all'art. 67 della legge Regionale n° 3/07 e Regolamento di attuazione 7/2010 approvare il nuovo regolamento concernente la esecuzione dei lavori in materia forestale, vivai regionali, attività delegate ai sensi della L.R.le 11/96 ed altre attività assimilabili di cui all'allegato "A"e sub-allegati "b,c,d,e,f,g,h,i,l,m" del presente procedimento che ne costituiscono parte integrante e sostanziale;

Visto il R.D. 3267 del 30/12/1923;
Visto il Regolamento di attuazione R.D. 1126 del 16/05/1926;
Viste le L.R.li 13/87, 11/96, 7/02,14/06, 3/07;
Visto il DLgs 163/06;
Visto il Regolamento n° 7/10 di attuazione della L.R.le 3/07 in materia di "LL.PP. servizi e forniture in Campania";
Vista la legge Costituzionale 1/99;

propone, e la Giunta in conformità, a voto unanime,

DELIBERA

per i motivi espressi in narrativa che qui si intendono integralmente riportati e confermati

1. di approvare l'allegato Regolamento "di attuazione dell'art. 67 della Legge regionale n. 3 del 27 febbraio 2007 per la esecuzione dei lavori in materia forestale, vivai regionali, attività delegate ai sensi della L.R. 11/96 ed altre attività assimilabili";
2. di inviare il presente atto, per quanto di rispettiva competenza, ai Settori AA.GG. della Presidenza e Collegamento con gli Assessori, Foreste Caccia e Pesca, Piano Forestale Generale, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul B.U.R.C., alla Commissione Consiliare competente.

Regolamento di attuazione dell'art. 67 della Legge regionale n. 3 del 27 febbraio 2007 per la esecuzione dei lavori in materia forestale, vivai regionali, attività delegate ai sensi della L.R. 11/96 ed altre attività assimilabili

CAPO I
NORME GENERALI

Art. 1
Lavori da eseguirsi con la formula dell'amministrazione diretta o del cottimo fiduciario
(artt. 6, 8, 9 L.R. 11/96; art. 67 L.R. 3/07; art. 71 della L. 2359/ 1865 e art. 92 del R.D. n. 215/1933; art. 7, comma 6, della L. 353/2000)

1. Oggetto del presente regolamento sono le opere non configurabili come edilizie in senso stretto indicate nei comma successivi e meglio specificate nella allegata tabella "A" per i quali la Regione e gli Enti delegati possono provvedere con la procedura dell'amministrazione diretta, a mezzo di personale impiegato con contratto di natura privatistica, o del cottimo fiduciario, ai sensi dell'articolo 67 della legge regionale 27 febbraio 2007 n. 3 (Disciplina dei lavori pubblici dei servizi e delle forniture in Campania), nel rispetto della disciplina posta dal presente regolamento.
2. Possono essere eseguiti nelle forme previste dal comma 1 i lavori relativi a:
   piccola manutenzione, rimboschimento e rinsaldamenti, opere strumentali connesse con interventi di manutenzione forestale, bonifica idraulica ed agraria, sistemazione montana, attività vivaistica, di fruizione ed educazione ambientale;
   avvistamento prevenzione e spegnimento incendi ed altre attività assimilabili.
3. Le opere di manutenzione forestale, bonifica idraulica ed agraria e sistemazione montana sono dichiarate di pubblica utilità, urgenti ed indifferibili.
4. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente regolamento si applica il decreto legislativo del 12 aprile 2006, n. 163 (Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE), il decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro), il decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 (Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della L. 5 marzo 2001, n. 57), il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 1999, n. 554 (Regolamento di attuazione della L. 11 febbraio 1994, n. 109 legge quadro in materia di lavori pubblici, e successive modificazioni), il decreto del Presidente della Repubblica 5 maggio 2010, n. 207 (Regolamento di esecuzione ed attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, recante «Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE»), la legge 25 luglio 1865, n. 2359 (Espropriazioni per causa di utilità pubblica), il regio decreto 13 febbraio 1933, n. 215 (Nuove norme per la bonifica integrale), la legge 21 novembre 2000, n. 353 (Legge-quadro in materia di incendi boschivi), la legge regionale 27 febbraio 2007, n. 3 (Disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania), il regolamento regionale n. 7 del 2010 di attuazione della Legge regionale n. 3/2007e ogni altra disposizione normativa, statale e regionale, vigente in materia.

Art. 2
Disposizioni generali sulla esecuzione dei lavori
(art.3. 8 L.R. 11/96)

1. Per l'esecuzione in amministrazione diretta dei lavori di cui all'articolo 1 ci si avvale degli addetti ai lavori di sistemazione idraulico-forestale in forza alle singole strutture dei settori tecnici

fonte: http://burc.regione.campania.it

amministrativi provinciali forestali (STAPF), degli Enti delegati e degli altri organismi consortili per le attività previste dalla legge regionale 7 maggio 1996, n. 11 (Modifiche ed integrazioni alla legge regionale 28 febbraio 1987, n. 13, concernente la delega in materia di economia, bonifica montana e difesa del suolo), mediante la redazione di appositi progetti. Detto personale è impiegato in conformità ai contratti nazionali ed integrativo regionale per la categoria, provvedendo alla provvista di beni, servizi e noli con le modalità appresso specificate.

CAPO II
PROGRAMMAZIONE, PROGETTAZIONE , ORGANIZZAZIONE DEI LAVORI IN ECONOMIA REALIZZATI NELLA FORMA DELL'AMMINISTRAZIONE DIRETTA , FORNITURE E SERVIZI

Art. 3
Termini per la presentazione del piano annuale
(artt. 3, 4, 5, 8 L.R. 11/96; art. 14 L.R. 3/07)

1. Entro il 15 settembre di ogni anno gli Enti delegati alle attività di forestazione e bonifica montana e gli STAPF adottano, rispettivamente, i piani annuali forestali e le perizie tecniche coerenti con le misure d'intervento previste dal piano forestale generale (PFG) e relativi alla annualità successiva I riferimenti finanziari sono coerenti con la programmazione triennale di cui al successivo articolo 7.
2. I piani annuali forestali degli Enti delegati, di seguito piani, sono corredati dalla elencazione e dalla individuazione dei progetti da attuare nell'anno di riferimento e dal programma triennale dei lavori di cui all'articolo 7.
3. I piani sono trasmessi al settore piano forestale generale che ne verifica la coerenza con le misure di intervento e con le previsioni anche finanziarie del PFG al fine della successiva approvazione a cura della Giunta regionale sentito il Comitato previsto dall'articolo 4 della legge regionale n. 11 del 1996, di seguito Comitato. Le perizie tecniche, redatte dagli STAPF, sono trasmesse al settore piano forestale generale che di intesa con il settore foreste, caccia e pesca, ne verifica la rispondenza al PFG.
4. Il Comitato provvede a formulare proposte per la redazione dei piani ed esprime parere sui piani medesimi e, in particolare, ai fini della approvazione, esprime parere sulla coerenza finanziaria dei piani con il PFG.
5. La verifica della coerenza dei piani con il PFG prevista dal comma 3 riguarda, in particolare:
   a) la coerenza degli interventi alle misure del Piano Forestale Generale;
   b) la manodopera utilizzata per la realizzazione dei progetti;
   c) i certificati di regolare esecuzione degli interventi realizzati nell'annualità precedente;
   d) la presenza della documentazione amministrativa e autorizzatoria richiesta per la realizzazione degli interventi.
6. La verifica della rispondenza delle perizie tecniche redatte dagli STAPF con il PFG riguarda, in particolare:
   a) la coerenza degli interventi alle misure del Piano Forestale Generale;
   b) la rendicontazione delle attività realizzate nell'anno precedente;
   c) la manodopera utilizzata per la realizzazione;
   d) la documentazione amministrativa e autorizzatoria richiesta per la realizzazione degli interventi.
7. I piani sono approvati dalla Giunta regionale successivamente alla deliberazione di approvazione del bilancio gestionale regionale.

fonte: http://burc.regione.campania.it

8. Con le stesse modalità previste dai commi da 1 a 7 sono approvati i piani pluriennali forestali di cui all'articolo 5 della legge regionale n. 11 del 1996 e i programmi triennali di cui all'articolo 7.

Art. 4
Responsabile del procedimento
(art. 7 DPR 554/99; DPR 207/10; art. 6 L.R. 3/07; artt. 4,5,6,7,14,23 Reg. di attuazione 7/2010)

1. Per ogni progetto viene nominato il responsabile unico del procedimento in possesso delle necessarie competenze tecnico – professionali ai sensi del decreto legislativo n. 163 del 2006.
2. Il responsabile unico del procedimento (RUP), nominato ai sensi del decreto legislativo n. 163 del 2006 e della legge regionale n. 3 del 2007 e suo regolamento di attuazione n. 7 del 2010, cura il monitoraggio della realizzazione di ciascun progetto esecutivo con particolare riguardo alle diverse fasi di attuazione.
3. Prima che si dia inizio ai lavori relativi a ciascun progetto esecutivo, il responsabile del procedimento redige una relazione che attesta la sussistenza delle condizioni per l'esecuzione o l'affidamento dei lavori nelle forme previste dal presente regolamento.
4. Il RUP, in particolare, svolge le funzioni indicate dagli articoli 10 e 125 comma 2 (affidamenti in economia) del decreto legislativo n. 163 del 2006, dagli articoli da 4 a 7 del regolamento di attuazione della legge regionale n. 3 del 2007 e dal DPR n. 207 del 2010 articoli 9 e 10.

Art. 5
Attività di progettazione e direzione lavori
(art. 130 D.Lgs 163/06; art. 13 L.R. 3/07; art. 3 L.R. 11/96)

1. Nell’ambito delle competenze attribuite agli STAPF e agli Enti delegati, gli incarichi di progettazione, di direzione dei lavori e di supporto tecnico-amministrativo, sono conferiti al personale degli stessi dipendente nel rispetto del decreto legislativo n. 163 del 2006, della legge regionale n. 3 del 2007 e suo regolamento di attuazione n. 7 del 2010.
2. Il direttore dei lavori assicura il conseguimento del migliore risultato nella realizzazione dei lavori previsti dai progetti esecutivi mediante l'ottimale impiego degli addetti ai lavori di sistemazione idraulico- forestale, parte operai.
3. Il direttore dei Lavori, alla presenza del RUP tiene sul cantiere apposita riunione con i capi operai e tutti gli operai interessati. Nel corso della medesima riunione viene illustrato il lavoro a farsi, i compiti assegnati a ciascuno, le modalità di organizzazione del lavoro e quanto previsto dal documento sulla sicurezza di cui al decreto legislativo n. 81 del 2008 redatto dal datore di lavoro.
4. Il capo operaio con frequenza mensile consegna alla direzione lavori il rapporto di cantiere con indicazione del lavoro svolto giornalmente, i beni e mezzi impiegati, le condizioni climatiche registrate ed una breve nota sulle necessità del cantiere e sui problemi eventuali che possono interessare la direzione dei lavori *(Giornale dei lavori)***,** nonché il registro delle presenze giornaliere di cui al successivo articolo 10 comma 1 lettera d).

fonte: http://burc.regione.campania.it

Art. 6
Sicurezza sui cantieri forestali
(art. 62, 105, 306, allegato X D.Lvo 9 aprile 2008 n. 81 come modificati ed integrati dal D.Lvo 106/2009 e 96/2010)

1. Il presente articolo si applica unicamente alle attività in ambito forestale ed agrario che non comportano lavori edili o di ingegneria civile.
2. Il direttore dei lavori è tenuto all'osservanza di quanto indicato nel piano di sicurezza e nel documento di valutazione dei rischi redatto dal datore di lavoro.
3. Gli STAPF comunicano tempestivamente al datore di lavoro eventuali integrazioni ai citati documenti e le esigenze dei relativi acquisti per l'attuazione dei piani di sicurezza.
4. Al fine di non interrompere le attività lavorative, qualora gli acquisti per l'attuazione dei piani di sicurezza non sono effettuati in tempo utile, vi provvedono gli STAPF che nel quadro economico della realizzazione della opera individuano la percentuale delle risorse finanziarie da destinare alla attuazione dei medesimi piani.

Art.7
Programma triennale
(D.Lgs. 163/06; DPR 554/99 art.13)

1. In conformità agli interventi previsti dalla legge regionale n. 11 del 1996 e dal piano forestale generale ogni anno viene redatto, aggiornando quello precedentemente approvato, un programma dei lavori da eseguire nel successivo triennio. Tale programma è deliberato dagli enti delegati contestualmente al bilancio di previsione e al bilancio pluriennale e, ad esso, è allegato l'elenco dei lavori da avviare nel corso di ciascun anno di riferimento.
2. Il programma indica, per tipologia, e in relazione alle specifiche categorie di intervento, le finalità, i risultati attesi, le priorità, le localizzazioni, le problematiche di ordine ambientale, paesistico ed urbanistico-territoriale, le relazioni con i piani di assetto territoriale o di settore, il grado di soddisfacimento della domanda, le risorse disponibili, la stima dei costi e dei tempi di attuazione degli interventi previsti. Sono realizzati prioritariamente gli interventi programmati assistiti da valutazioni di pubblica utilità.

Art. 8
Progettazione annuale
(artt 2,3,6,8,9,10 L.R. 11/96; artt.11,12 L.R. 3/07; art. 9 Reg. di attuazione 7/2010)

1. I progetti per i lavori disciplinati di cui all'art. 1 dal presente regolamento, ed afferenti ad iniziative contemplate dalla L.R. 11/96 sono predisposti in conformità delle indicazioni e previsioni del piano forestale generale e sue modifiche ed aggiornamenti.
2. La progettazione annuale riguarda in particolare:
   a) prevenzione e lotta agli incendi boschivi;
   b) prevenzione e lotta fitosanitaria;
   c) pestione del patrimonio forestale nelle aree protette;
   d) realizzazione di rimboschimenti e piantagioni;
   e) interventi volti a favorire la fruizione pubblica del demanio forestale;
   f) gestione, indirizzo e controllo della produzione di materiale di propagazione forestale;

fonte: http://burc.regione.campania.it

g) manutenzione dei rimboschimenti esistenti;
h) produzioni vivaistiche;
i) rinaturalizzazione delle aree abbandonate ai fini della difesa idrogeologica;
j) messa a dimora di piante in attuazione della legge regionale 14 del 1992 “un albero per ogni neonato e/o bambino adottato”, della “festa dell’albero” e di altre iniziative;
k) conservazione, miglioramento ed ampliamento del verde pubblico;
l) prevenzione e contenimento del rischio di desertificazione;
m) miglioramento della capacità di fissazione del carbonio atmosferico;
n) incremento della produzione di biomasse combustibili nel rispetto dei principi di sostenibilità ambientale;
o) conservazione e miglioramento della biodiversità forestale, attraverso la raccolta e l’utilizzo di materiale di propagazione proveniente dai “boschi da seme” regionali;
p) gestione del patrimonio forestale di proprietà pubblica;
q) gestione dei pascoli per la difesa, conservazione e incremento del patrimonio zootecnico e faunistico;
r) gestione orientata dei boschi periurbani e di particolare interesse turistico-ricreativo e storico-culturale e verde pubblico;
s) realizzazione e manutenzione di opere pubbliche di sistemazione idraulico-forestale;
t) adeguamento funzionale e manutenzione della viabilità silvo-pastorale;
u) cantieri dimostrativi di sistemazione idraulico-forestale;
v) sviluppo delle produzioni forestali legnose e certificazione forestale combustibili nel rispetto dei principi di sostenibilità ambientale;
w) sviluppo delle produzioni forestali non legnose in una prospettiva di filiera combustibili nel rispetto dei principi di sostenibilità ambientale;
x) sviluppo delle attività di turismo ambientale e naturalistico;
y) sviluppo del potenziale umano e sicurezza sui luoghi di lavoro nel settore forestale;
z) attività didattica e dimostrativa nell’ambito del demanio forestale regionale e presso le scuole.

3. I progetti annuali sono corredati da :

a) relazione tecnica, comprendente la descrizione dettagliata dei diversi interventi con l'importo di spesa previsto per ciascuno di essi, che deve contenere:

1) la descrizione dell’intervento da realizzare;
2) l’illustrazione delle ragioni della soluzione prescelta sotto il profilo localizzativo e funzionale;
3) il cronoprogramma delle fasi attuative con l’indicazione dei tempi massimi di svolgimento delle varie attività lavorative;
4) il sistema di esecuzione;
5) il riferimento alle valutazioni dei rischi e piani di sicurezza redatti dal Datore di Lavoro con indicazione della data di invio;
6) una relazione riguardante le fonti di finanziamento per la copertura della spesa.

b) corografia e planimetria con indicazione delle curve di livello in scala leggibile con localizzazione degli interventi previsti;

c) stima analitica della spesa con indicazione delle lavorazioni previste, il numero di giornate necessarie per la loro esecuzione utilizzando, ove possibile, il tempario ovvero le analisi prezzi di cui all’articolo 6 comma 5 legge regionale n. 11 del 1996 ai soli fini della quantificazione delle giornate.

d) un formato riepilogativo recante il numero di operai, il costo orario, il valore degli oneri riflessi e di eventuali ulteriori istituti contrattuali;

e) quadri economici degli interventi che prevedono la seguente articolazione dell’importo complessivo del progetto:

1) Lavori: pari al costo complessivo della mano d’opera comprensivo di oneri riflessi ed oneri accessori;
2) Somme a disposizione dell’amministrazione:

fonte: http://burc.regione.campania.it

2.1 oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza intrinseci ed estrinseci;
2.2 rilievi, accertamenti ed indagini;
2.3 allacciamenti ai pubblici servizi;
2.4 imprevisti (max 5 per cento del costo dei lavori);
2.5 acquisizione di aree, di immobili, e indennizzi;
2.6 compensazione dei costi, minimo un per cento dell'importo dei lavori per adeguamento CCNL e CIRL vigenti;
2.7 aliquota I.V.A;
2.8 spese per il RUP e tecniche, relative alla progettazione, alle necessarie attività preliminari, al coordinamento della sicurezza in fase di progettazione, alle conferenze di servizi,alla direzione lavori e al coordinamento della sicurezza in fase di esecuzione, all'assistenza giornaliera e contabilità, spese relative al funzionamento delle amministrazioni aggiudicatrici comunque sostenute in relazione all'intervento organizzazione uffici, produzione elaborati, missioni, assicurazioni personale dipendente, e simili) e spese per attività tecnico-amministrative connesse alla progettazione, supporto al responsabile del procedimento, verifica e validazione, attività specialistiche (geologiche, geotecniche, meteo marine, ecc.), attività di consulenza;
2.9 interne secondo le disposizioni di cui al capo VI del regolamento regionale n. 7 del 2010 di attuazione della legge regionale n. 3 del 2007;
2.10 esterne nella misura massima del dodici per cento del costo dei lavori nel caso in cui ricorrano le condizioni di cui all'articolo 90 comma 6 del decreto legislativo n. 163 del 2006.

Art. 9
Attività di prevenzione e lotta agli incendi boschivi
(artt.2,3,5 L.R. 11/96)

I progetti relativi alla attività di prevenzione e lotta agli incendi boschivi descrivono, in particolare, l'organizzazione delle strutture e contengono la esatta individuazione, anche cartografica, delle aree di intervento e del contingente di addetti ai lavori di sistemazione idraulico-forestale impiegati per la realizzazione delle attività con la specifica individuazione delle rispettive mansioni. La cartografia è trasmessa al sistema informatico territoriale (SIT) per la pubblicazione anche sul portale informatico del SIT.
1.La previsione di spesa individua specificamente gli istituti contrattuali applicati agli addetti ai lavori di sistemazione idraulico-forestale impiegati per la realizzazione dei progetti.
2.Per ogni singolo acquisto è formata una scheda tecnica di specificazione del prezzo di acquisto e dei costi presunti e sopportati per la gestione e la manutenzione dei beni. Detta scheda è tenuta dal responsabile dell'ufficio forestazione e controfirmata dal responsabile dell'ufficio finanziario e dal responsabile unico del procedimento di acquisto.

Art. 10
Contabilità dei lavori
Titolo XI DPR 554/99 (artt.156-164); R.D. 827 del 23/05/1924)

1. Fanno parte della contabilità dei lavori i seguenti elaborati:
a) *Giornale dei lavori*, di cui al precedente articolo 5 comma 7, è il documento tenuto da ciascun capo operaio e redatto conformemente al modello di cui all'allegato 1 al presente regolamento; è siglato dal direttore dei lavori che ne prende visione e annota le eventuali osservazioni. Ciascun foglio è autocalcante di guisa che l'originale è allegato alla lista settimanale e la copia resta al capo operaio;

fonte: http://burc.regione.campania.it

b) *Registro delle forniture di beni e servizi* nel quale il direttore dei lavori riporta le forniture acquisite, il cantiere di utilizzo e le relative quantità *(Allegato 2)*;

c) *Avanzamento procedurale della spesa* è il documento nel quale viene indicato l'avanzamento della spesa rispetto alle somme assegnate *(Allegato 3)*;

d)*Registro presenze giornaliere* è il documento nel quale vengono riportate, per ciascuna giornata lavorativa, le presenze di ciascun lavoratore *(Allegato 4);*

e) *Lista settimanale* è il documento nel quale vengono annotate giornalmente, con cadenza quindicinale, il nominativo dei lavoratori, le ore lavorate per ciascuna giornata, nonché le assenze di ciascun lavoratore *(Allegato 5)*;

2. Ai sensi del DPR n. 554 del 1999, sulla base delle risultanze delle liste settimanali, il direttore dei lavori compila l'avanzamento procedurale della spesa e propone il pagamento agli aventi diritto; successivamente il responsabile dell'ufficio competente per i pagamenti, previa emissione dei certificati di pagamento a cura del Rup, dispone la liquidazione della spesa per il successivo pagamento ai sensi della legge regionale n. 7 del 2002 (Ordinamento contabile della Regione Campania).

Art. 11
Pagamento dei lavori
(artt.177,178,179 DPR 554/1999)

1. Ai sensi del DPR n. 554 del 1999, sulla base delle risultanze della emissione dei certificati di stato di avanzamento dei lavori e dei certificati di pagamento nonchè delle liste delle somministrazioni, è disposto il pagamento di acconti o dei saldi.
2. Ogni pagamento è effettuato direttamente al creditore, o a chi legalmente lo rappresenta, che ne rilascia quietanza. Per le liste settimanali le vidimazioni sono poste ai margini di ognuna di esse. Ove il pagamento di una lista è eseguito in diverse riprese, la vidimazione è fatta ciascuna volta, indicando il numero d'ordine delle partite liquidate.
3. Per le spese minute il Direttore dei Lavori presenta la nota debitamente firmata, accompagnata da documenti giustificativi di spesa, per il successivo pagamento.

Art. 12
Rendiconto semestrale delle spese dei lavori
(art.68 L.R. 20/78; art. 50 L.R. 7/02)

1. I rendiconti semestrali degli STAPF, unitamente alle certificazioni e attestazioni del direttore dei lavori e del responsabile unico del procedimento, sono corredati anche dalle fatture e dalle liste debitamente quietanzate. Qualora sono riferiti a lavori eseguiti in amministrazione diretta contengono, inoltre, le indicazioni delle paghe operaie; qualora sono riferiti a lavori eseguiti a cottimo contengono anche i pagamenti disposti in favore dei cottimisti debitamente quietanzati. Detti pagamenti sono anche essi annotati nella sezione pagamenti del registro di contabilità.

Art. 13
Certificato di regolare esecuzione
(art.141 D.Lgs 163/06; art.208 DPR 554/99; art.58 L.R. 3/2007)

1. Il certificato di regolare esecuzione delle acquisizioni in economia nella forma dell'amministrazione diretta è redatto entro sei mesi dalla data di ultimazione dei lavori;
2. Gli atti di collaudo ed i certificati di regolare esecuzione sono trasmessi in copia al Settore Foreste, Caccia e Pesca, per l'attività di vigilanza.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Art. 14
Attività vivaistica e didattica
(D.L.vo 386/03; L.R. 11/96)

1. Con Deliberazione di Giunta regionale è disciplinata la produzione, la movimentazione e la distribuzione, del materiale vivaistico, prodotto nei vivai forestali regionali, classificato a “fini forestali” ai sensi della legge n. 269 del 1973 (Disciplina della produzione e del commercio di sementi e piante da rimboschimento) e del decreto legislativo n. 386 del 2003 (attuazione della direttiva 1999/105/CE relativa alla commercializzazione dei materiali forestali di moltiplicazione).
2. Gli operai in forza nelle strutture vivaistiche degli STAPF effettuano attività connesse:
   a) alla produzione, alla cura e alla messa a dimora, delle piante;
   b) all'allestimento di campi didattico-dimostrativi che prevedono, tra l’altro, giornate dimostrative sulla attuazione delle diverse tecniche di sistemazione, realizzazione e manutenzione delle aree a verde;
   c) alla attuazione di progetti volti allo sviluppo, alla realizzazione, alla gestione e alla manutenzione di aree a verde nell'ambito dei territori delle unioni dei comuni, delle comunità montane, delle amministrazioni comunali o loro consorzi, delle province e degli enti gestori delle aree regionali protette dei parchi e delle riserve naturali;
   d) alla realizzazione di interventi di piantumazione in attuazione della legge 29 gennaio 1992, n. 113, " Obbligo per il comune di residenza di porre a dimora un albero per ogni neonato, a seguito della registrazione anagrafica" e in attuazione della legge regionale 28 dicembre 1992,n.14,”Obbligo per i comuni di residenza di porre a dimora un albero per ogni neonato o minore adottato. Regolamentazione Regionale" ;
   e) alla realizzazione di interventi di piantumazione per il recupero di aree sensibili (soggette a dissesti idrogeologici, inquinamento, aree marginali o destinate ad attività produttive dismesse quali cave , acquacoltura e similari) e di interventi di prevenzione degli incendi boschivi.
3. A seguito della richiesta degli enti di cui alla lettera c) comma 2, interessati alla attuazione dei progetti e degli interventi previsti dal medesimo comma 2, su proposta del dirigente dello STAPF competente per territorio, è sottoscritto uno specifico accordo che disciplina le modalità di attuazione, e i relativi impegni finanziari, dei progetti e degli interventi richiesti. L'accordo è sottoscritto dal dirigente del settore foreste, caccia e pesca, e dagli enti interessati, utilizzando lo schema generale adottato dall'area generale di coordinamento sviluppo settore primario. La definizione dei relativi impegni finanziari avviene sulla base degli indirizzi e delle determinazioni della Commissione regionale tecnico-consultiva istituita con deliberazione di giunta regionale n. 6215 del 20 dicembre 2002.
4. Entro il 15 settembre di ogni anno gli enti di cui alla lettera c) comma 2 trasmettono le richieste di cui al comma 3 agli STAPF competenti per territorio. Entro sessanta giorni dal ricevimento, gli STAPF competenti per territorio, agli esiti della istruttoria delle richieste pervenute e della definizione dei relativi impegni finanziari, propongono al settore foreste, caccia e pesca, la sottoscrizione dell'accordo.
5. Il materiale vivaistico prodotto dai vivai regionali è distribuito gratuitamente agli enti pubblici che possono richiedere anche la cessione temporanea di piante in vaso per manifestazioni, eventi, mostre, pubbliche. Ai privati la cessione del materiale vivaistico è subordinata alla relativa disponibilità presso i vivai e avviene previo pagamento sul conto corrente postale n.00251801, intestato alla tesoreria regionale, per l'importo previsto dal “Prezzario regionale per la vendita delle piante” fissato annualmente dalla Giunta regionale su proposta dell’Assessore regionale delegato all’agricoltura, sentita la Commissione regionale tecnico-consultiva istituita con deliberazione di giunta regionale n. 6215 del 20 dicembre 2002.
6. I vivai forestali demaniali sono tenuti a produrre, tra l’altro, piante a “pronto effetto” da destinare agli scopi di cui ai commi 1 e 2. Per piante a “pronto effetto” si intende, ai fini del presente

fonte: http://burc.regione.campania.it

regolamento, una selezione di piante adulte allevate in contenitore o a radice nuda che hanno ricevuto nel corso degli anni cure e trapianti costanti (dai tre - quattro anni minimo a sei - sette anni e oltre) a garanzia della loro qualità e sicurezza di trapianto.

7. Ogni anno il settore foreste, caccia e pesca, in base alle esigenze e alle richieste pervenute, sentiti gli STAPF, elabora un elenco del fabbisogno annuale delle piante a pronto effetto, nel quale vengono indicate, per ciascuna specie, le quantità e le dimensioni delle piante da produrre a cura degli STAPF medesimi.
2. L'approvvigionamento dei materiali di moltiplicazione da destinare a "fini forestali" ai sensi del decreto legislativo n. 386 del 2003, avviene secondo le modalità previste dal regolamento regionale n. 5 del 2010 di disciplina delle attività di raccolta e commercializzazione di materiali forestali di moltiplicazione provenienti dai boschi iscritti nel Libro Regionale dei Materiali di Base della Campania oppure in aree di raccolta individuate dall'Amministrazione regionale.
3. Le risorse finanziarie provenienti dalla vendita delle piante e dalle altre attività vivaistiche e forestali sono appostate nel bilancio regionale sul capitolo di entrata vincolata da istituire all'uopo e correlato al relativo capitolo di spesa.

Art. 15
Attività Formativa

1. Per migliorare il livello di professionalità, e le capacità operative, degli operai e dei tecnici operanti presso i vivai e le foreste del demanio regionale e presso le strutture degli enti delegati, è promossa la organizzazione di corsi di formazione professionale volti a favorire l'ampliamento e l'aggiornamento delle conoscenze tecnico-scientifiche in materia forestale.
2. I corsi cureranno l'approfondimento delle tematiche in materia di vivaismo forestale, di innovazioni intervenute nelle tecniche per la raccolta razionale dei semi delle varie essenze forestali, di utilizzo delle macchine forestali, di tecniche di ingegneria naturalistica, di sicurezza sul lavoro, di artigianato forestale finalizzato all'offerta di prodotti in legno utili all'arredo urbano e paesaggistico.
3. I corsi sono effettuati nell'ambito delle attività di aggiornamento professionale previste a carico di specifici programmi elaborati dall'Area Generale di Coordinamento – Sviluppo Attività Settore Primario, o di altre Aree Generali di Coordinamento, con costi a carico dei relativi programmi.

Art 16
Guardiania e vigilanza
(artt.3,8 L.R. 11/96)

1. La guardiania e la vigilanza dei complessi demaniali (vivai e foreste) può essere affidata agli addetti idraulico-forestali in forza ai diversi STAPF a cui sono attribuite le relative mansioni senza aggravi di spesa per l'amministrazione regionale.
2. Nel caso di carenza di personale, e nelle ore e giornate di non attività, la guardiania e la vigilanza può essere affidata a soggetti attivi nel settore della vigilanza o assicurate mediante l'ausilio di impianti di video sorveglianza nel rispetto delle vigenti disposizioni normative, statali e regionali , in materia di affidamento dei servizi e di acquisizione di beni.
3. Agli addetti idraulico - forestali è rimessa la custodia e la cura delle dotazioni personali assegnate, e degli attrezzi e delle macchine in uso

Art. 17
Abrogazione

1. Il "Regolamento per l'esecuzione dei lavori in materia forestale, vivai regionali, attività delegate ai sensi della legge regionale n. 11/1996 ed altre attività assimilabili" emanato con Decreto del

fonte: http://burc.regione.campania.it

Presidente della Giunta regionale 24 maggio 2001, n. 1269, convalidato dal regolamento regionale, 25 marzo 2005, n. 3 "Adeguamento dell'ordinamento regionale agli effetti della sentenza della Corte Costituzionale del 21 ottobre 2003, n. 313", è abrogato.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Tabella A

Categorie di lavoro rientranti nella disciplina della L. R. 11/96 e successive modifiche ed integrazioni e della L.R. 3/07 da svolgersi in amministrazione diretta

OBIETTIVO	CATEGORIE DI LAVORO
Prevenzione e lotta agli incendi boschivi	• realizzazione di opere di prevenzione colturale (art. 67 L.R. 3/07) e di strutture e infrastrutture antincendio (art. 17 L.R. 3/07) • ripulitura delle aree con finalità di prevenzione degli incendi boschivi e per attività di bonifica idraulica (art. 67 L.R. 3/07); • interventi di miglioramento o ripristino delle aree boschive danneggiate dal fuoco o da agenti patogeni (art. 67 L.R. 3/07); • realizzazione di opere pubbliche di salvaguardia idrogeologica nelle aree gravemente colpite da incendi boschivi conformemente all'Art.10 legge 353/2000 (art. 17 L.R. 3/07);
Prevenzione e lotta fitosanitaria	• interventi di miglioramento o ripristino delle aree boschive danneggiate dal fuoco o da agenti patogeni. (art. 67 L.R. 3/07);
Gestione del patrimonio forestale nelle aree protette	• interventi colturali finalizzati agli specifici obiettivi di preservazione e conservazione nelle aree protette (art. 67 L.R. 3/07); • realizzazione di opere di prevenzione colturale (art. 67 L.R. 3/07) e di strutture e infrastrutture antincendio (art. 17 L.R. 3/07);
Realizzazione di rimboschimenti e piantagioni	• costituzione di boschi con specie autoctone (art. 17 L.R. 3/07); • impianti con specie arboree a ciclo lungo (art. 17 L.R. 3/07);
Manutenzione dei rimboschimenti esistenti	• interventi colturali per il miglioramento e la naturalizzazione dei rimboschimenti (art. 67 L.R. 3/07); • realizzazione di opere di prevenzione colturale (art. 67 L.R. 3/07)e di strutture e infrastrutture antincendio (art. 17 L.R. 3/07);.
Gestione, indirizzo e controllo della produzione di materiale di propagazione forestale	• miglioramento della capacità produttiva dei vivai forestali (art. 17 L.R. 3/07); • attuazione dei programmi di individuazione dei materiali di base *ex* Dir. 1999/105/CE e D.Lvo 386/2003 (art. 17 L.R. 3/07);
Prevenzione e contenimento de rischio di desertificazione	• costituzione di boschi con specie autoctone (art. 17 L.R. 3/07); • interventi colturali per il miglioramento e la naturalizzazione dei rimboschimenti (art. 67 L.R. 3/07);
Miglioramento della capacità di fissazione del carbonio atmosferico	• costituzione di boschi con specie autoctone(art. 17 L.R. 3/07); • interventi colturali per il miglioramento e la naturalizzazione dei rimboschimenti(art. 67 L.R. 3/07); • realizzazione di opere di prevenzione colturale(art. 67 L.R. 3/07) e di strutture e infrastrutture antincendio (art. 17 L.R. 3/07);
Conservazione e miglioramento della biodiversità forestale	• interventi di miglioramento dei boschi e delle superfici forestali esistenti attuati con tecniche finalizzate alla conservazione e miglioramento della biodiversità (art. 67 L.R. 3/07);
Gestione del patrimonio forestale di proprietà pubblica	• interventi di miglioramento dei boschi e delle superfici forestali demaniali secondo le finalità della gestione pubblica (art. 67 L.R. 3/07); • realizzazione di opere di prevenzione colturale(art. 67 L.R. 3/07) e di strutture e infrastrutture antincendio (art. 17 L.R. 3/07);
Gestione dei pascoli per	• interventi di miglioramento delle risorse pastorali regionali (art. 17 L.R.

fonte: http://burc.regione.campania.it

la difesa, conservazione e incremento del patrimonio zootecnico e faunistico	3/07);
gestione orientata dei boschi periurbani e di particolare interesse turistico-ricreativo e storico-culturale e manutenzione del verde pubblico	• interventi di miglioramento e gestione dei boschi periurbani e di particolare interesse turistico-ricreativo e storico-culturale in relazione alle specifiche funzioni (art. 17 L.R. 3/07); • realizzazione di opere di prevenzione colturale e (art. 67 L.R. 3/07) di strutture e infrastrutture antincendio (art. 17 L.R. 3/07); • manutenzione del verde urbano, attività relative alla L.R. 14/92 e alla festa dell'Albero (art. 17 L.R. 3/07);
Realizzazione e manutenzione di opere pubbliche di sistemazione idraulico-forestale.	• realizzazione e manutenzione di sistemazioni idraulico-forestali di ingegneria naturalistica, di cui all'art. 5 del regolamento per l'attuazione degli interventi di ingegneria naturalistica", approvato con DPGR del 22 luglio 202 n. 574 e relativo allegato, per il contenimento dell'erosione superficiale, la stabilizzazione di frane superficiali e la correzione dei torrenti (art. 67 L.R. 3/07); • gestione della vegetazione lungo le sponde dei corsi d'acqua minori (art. 67 L.R. 3/07); • recupero delle aree calanchive (art. 67 L.R. 3/07); • realizzazione di opere pubbliche di salvaguardia idrogeologica nelle aree gravemente colpite da incendi boschivi conformemente all'art.10 legge 353/2000 (art. 17 L.R. 3/07);
Adeguamento funzionale e manutenzione della viabilità silvo-pastorale	• manutenzione ordinaria della viabilità forestale (art. 67 L.R. 3/07); • manutenzione straordinaria della viabilità forestale (art. 17 L.R. 3/07); • adeguamento funzionale della viabilità forestale esistente (art. 17 L.R. 3/07); • sviluppo della sentieristica. (art. 17 L.R. 3/07);
Sviluppo delle attività di turismo ambientale e naturalistico	• sviluppo della sentieristica (art. 17 L.R. 3/07); • adeguamento e potenziamenti di strutture ricettive (rifugi forestali e aree attrezzate) (art. 17 L.R. 3/07);

Allegato 1

REGIONE CAMPANIA

AREA GENERALE DI COORDINAMENTO SVILUPPO ATTIVITA' SETTORE PRIMARIO
SETTORE TECNICO AMMINISTRATIVO PROVINCIALE DELLE FORESTE DI

VIVAIO:

GIORNALE DEI LAVORI

(art. 157 del D.P.R. 554/1999)

Il presente registro è distinto con il n°……;
è composto di n° …. fogli numerati e firmati in bianco;
è stato consegnato al Direttore dei lavori ……..……..
in data ……..…….

IL DIRETTORE DEI LAVORI

_____

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

_____

fonte: http://burc.regione.campania.it

GIORNALE DEI LAVORI

del giorno / /

Allegati:

Lavori eseguiti	
Descrizione dei lavori	*N. Operai impiegati*

Materiali, mezzi d'opera e attrezzature utilizzate
Descrizione

Note:

Il Capo operaio

Visto
Il Direttore dei Lavori

fonte: http://burc.regione.campania.it

Allegato 2

REGIONE CAMPANIA

AREA GENERALE DI COORDINAMENTO SVILUPPO ATTIVITA' SETTORE PRIMARIO

SETTORE TECNICO AMMINISTRATIVO PROVINCIALE DELLE FORESTE DI

VIVAIO:

REGISTRO DELLE FORNITURE

Il presente registro è distinto con il n°……
è composto di n° …. fogli numerati e firmati
è stato consegnato al Direttore dei lavori ……..……..
in data ……..…….

IL DIRETTORE DEI LAVORI

_____

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

_____

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGISTRO DELLE FORNITURE

N.	DATA	OGGETTO	UNITA' DI MISURA	CARICO (quantità)	SCARICO (quantità)	ESISTENZE	RESPONSABILE (nominativo)

fonte: http://burc.regione.campania.it

Il Direttore dei Lavori

fonte: http://burc.regione.campania.it

Allegato 3

REGIONE CAMPANIA

AREA GENERALE DI COORDINAMENTO SVILUPPO ATTIVITA' SETTORE PRIMARIO

SETTORE TECNICO AMMINISTRATIVO PROVINCIALE DELLE FORESTE DI

VIVAIO:

AVANZAMENTO PROCEDURALE DELLA SPESA

Il presente registro è distinto con il n°……
è composto di n° …. fogli numerati e firmati
è stato consegnato al Direttore dei lavori ……..……..
in data ……..…….

IL DIRETTORE DEI LAVORI

_____

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

_____

fonte: http://burc.regione.campania.it

AVANZAMENTO PROCEDURALE DELLA SPESA

D.G.R. / D.R.D. n° del	LISTINO / FATTURA n° del	OGGETTO	IMPORTO ASSEGNATO €	ORDINE ACCREDIT. n° del	MANDATO n° del	PAGAMENTO €	SALDO €

Il Direttore dei Lavori

fonte: http://burc.regione.campania.it

Allegato 4

REGIONE CAMPANIA

AREA GENERALE DI COORDINAMENTO SVILUPPO ATTIVITA' SETTORE PRIMARIO

SETTORE TECNICO AMMINISTRATIVO PROVINCIALE DELLE FORESTE DI

VIVAIO:

REGISTRO PRESENZE GIORNALIERO

Il presente registro è distinto con il n°……
è composto di n° …. fogli numerati e firmati
è stato consegnato al Direttore dei lavori ……..……..
in data ……..…….

IL DIRETTORE DEI LAVORI

_____

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

_____

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGISTRO PRESENZE GIORNALIERE

del giorno / /

Cognome	Nome	Entrata ore	Firma	Pausa mensa				Uscita ore	Firma
				inizio ore	Firma	fine ore	Firma		

Il Capo operaio

Il Direttore dei lavori

fonte: http://burc.regione.campania.it

fonte: http://burc.regione.campania.it

Allegati:

fonte: http://burc.regione.campania.it

Visto
Il Direttore dei Lavori

fonte: http://burc.regione.campania.it

Allegato 5

REGIONE CAMPANIA

AREA GENERALE DI COORDINAMENTO SVILUPPO ATTIVITA' SETTORE PRIMARIO

SETTORE TECNICO AMMINISTRATIVO PROVINCIALE DELLE FORESTE DI

VIVAIO:

LISTA SETTIMANALE

Il presente registro è distinto con il n°……
è composto di n° …. fogli numerati e firmati
è stato consegnato al Direttore dei lavori ……..……..
in data ……..…….

IL DIRETTORE DEI LAVORI

_____

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

_____

fonte: http://burc.regione.campania.it

LISTA SETTIMANALE

PERSONALE			LAVORO	ORE DI LAVORO PER OGNI GIORNATA																													TOTALE		PREZZO	IMPORTO LORDO	RITENUTE	IMPORTO NETTO	IMPIEGO PERSONALE E MEZZI D'OPERA	FIRME O ANNOTAZIONI
n.	Nome	Qual.		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	h	gg.						

fonte: http://burc.regione.campania.it

Delibera della Giunta Regionale n. 440 del 09/08/2011

A.G.C. 12 Area Generale di Coordinamento: Sviluppo Economico

Settore 4 Regolazione dei Mercati

Oggetto dell'Atto:

L. 188/90 - ART. 8 - DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA CERAMICA ARTISTICA TRADIZIONALE DI CAVA DE' TIRRENI (SA) - PROPOSTA AL CONSIGLIO NAZIONALE CERAMICO (CON ALLEGATI).

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

VISTE

a la legge 9 luglio 1990, n. 188, recante "Tutela della ceramica artistica e tradizionale e della ceramica di qualità" così come modificata dall'art. 44 della legge 6 febbraio 1996, n. 52;

b la previsione della stessa legge che, all'articolo 8, rubricato "disciplinare di produzione", stabilisce -tra l'altro - che il disciplinare di produzione della ceramica artistica e tradizionale di una zona di affermata tradizione descriva e definisca i caratteri fondamentali della ceramica di quella zona, con particolare riferimento a modelli, forme, stili e decori ritenuti tipici, alle tecniche di lavorazione e produzione, alle materie usate e alla loro provenienza e che il medesimo disciplinare sia approvato, ai sensi del comma 5 del citato art. 8, dal Consiglio Nazionale Ceramico, su proposta della Regione, sentitigli enti locali e le organizzazioni dei produttori di ceramica artistica e tradizionale della zona;

c la Deliberazione 27 marzo 1996 del Consiglio Nazionale Ceramico , con la quale si è approvato il disciplinare tipo della produzione di ceramica artistica tradizionale;

VISTO

il Decreto Ministeriale 3 giugno 1997 di istituzione dei marchi " ceramica artistica di tradizionale" e " ceramica di qualità"

CONSIDERATO

a L'atto deliberativo di Giunta Comunale n. 156 del 21.04.2011, di modifica della precedente delibera n. 202 del 15.07.2010, del Comune di Cava dè Tirreni (SA) con la quale si richiede di avviare la procedura di cui alla legge 9 luglio 1990 n. 188, proponendo nel contempo la bozza del "Disciplinare di produzione della ceramica artistica tradizionale di Cava dè Tirreni;

b Il percorso consultivo intrapreso con i produttori di ceramica del territorio, con il Consorzio e le associazioni di categoria, nonché con il contributo di esperti , centri ricerca nonché rappresentanti della Regione Campania;

c che da tale percorso consultivo, della cui ampiezza e rigore metodologico ne è prova l'ampia documentazione inoltrata al Settore Regionale competente e dalla quale, tra l'altro, si evincono le origini e la storia della ceramica cavese".

RITENUTO di

dover sottoporre all'esame della Giunta Regionale il richiamato Disciplinare comprensivo del marchio, (Allegati A e B), cosi come elaborati nel suddetto percorso consultivo , propedeutico all'atto deliberativo del comune di Cava dè Tirreni , al fine di completare l'iter amministrativo connesso alla predisposizione degli atti e nell'attivazione delle relative procedure;

RITENUTO , altresì

la fase consultiva, cosi come riscontrata dalla documentazione inoltrata, propedeutica alla stesura della bozza di Disciplinare della ceramica artistica tradizionale di Cava dè Tirreni, esaustiva e, in quanto tale, assumerla come presupposto e parte dell'iter regionale di proposta del disciplinare stesso;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore Regolazione dei Mercati, nonché dall'espressa dichiarazione di regolarità resa dal Dirigente del Settore medesimo;

PROPONE e la Giunta, in conformità, a voto unanime

DELIBERA

Per i motivi espressi in narrativa che qui si hanno per integralmente riscritti di:

1. approvare il Disciplinare di produzione della ceramica artistica e tradizionale, comprensivo del marchio, di Cava dè Tirreni (SA), (Allegati A e B), come approvato , a seguito di un complesso processo elaborativo, dalla Giunta Comunale del comune di Cava dè Tirreni (SA);

2. di proporre al Consiglio nazionale ceramico l'approvazione del succitato Disciplinare di produzione della ceramica artistica e tradizionale del Comune di Cava dè Tirreni (SA)

3. Di inviare la presente deliberazione al Settore Regolazione dei Mercati , AGC 12, per la predisposizione dei successivi atti e per l'attivazione delle relative procedure ed al Settore Promozione ed Internazionalizzazione del Sistema Produttivo dell'AGC 12, per opportuna conoscenza;al Settore Stampa, Documentazione ed Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul BURC.

Città di Cava de' Tirreni
Provincia di Salerno

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE

Seduta in data: 21/04/2011 N. 156 del 21/04/2011

OGGETTO: Disciplinare di produzione della ceramica artistica e tradizionale di Cava de' Tirreni - Approvazione nuovo testo

L'anno **DUEMILAUNDICI,** il giorno **21,** del mese di **Aprile,** alle ore **16,29**, la Giunta comunale, legalmente convocata, si è riunita in apposita sala. All'atto della discussione del presente argomento sotto la presidenza del Sindaco **Marco Galdi** e dei sotto indicati Assessori.

Assiste e partecipa **Mailyn Flores ,** Segretario Generale del Comune

Cognome e Nome	*Carica*	*Presente*
Marco Galdi	*Sindaco*	*SI*
Carmine Adinolfi	*Assessore*	*SI*
Alfonso Carleo	*Assessore*	*SI*
Vincenzo Lamberti	*Assessore*	*NO*
Alfonso Laudato	*Assessore*	*SI*
Luigi Napoli	*Assessore*	*SI*
Mario Pannullo	*Assessore*	*SI*
Vincenzo Passa	*Assessore*	*SI*
Carmine Salsano	*Assessore*	*SI*

Presenti: 8 - Assenti: 1

I L P R E S I D E N T E

Riscontrata la legalità dell'adunanza, invita la Giunta a deliberare sulla proposta di cui all'oggetto.

fonte: http://burc.regione.campania.it

LA GIUNTA COMUNALE

ESAMINATA l'allegata proposta di deliberazione n. 33 del 21/4/2011 avente ad oggetto: "Disciplinare di produzione della ceramica artistica e tradizionale di Cava de' Tirreni – Approvazione nuovo testo ";

VISTO il parere reso ai sensi dell'art.49 c.l del T.U.E.L. , D.Lgs. n.267 del 18 agosto dal competente dirigente dell'Ente per quanto attiene la regolarità tecnica;

DATO ATTO che non si acquisisce il parere contabile, in quanto il presente provvedimento non comporta impegno di spesa o diminuzione di entrata;

A voti unanimi, espressi nei modi e forme di legge;

DELIBERA

APPROVARE il nuovo testo del disciplinare di produzione della ceramica artistica e tradizionale di Cava de' Tirreni , allegato al presente atto, per formarne parte integrante e sostanziale;

DARE ATTO che il nuovo testo del disciplinare , ai sensi della legge 188/90, dovrà essere approvato dal Consiglio Nazionale Ceramico su proposta della Regione ;

TRASMETTERE copia del presente atto alla Regione Campania e al Dirigente II Settore;

DICHIARARE la presente, con separata votazione, immediatamente eseguibile.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Città di
Cava de'Tirreni

Piazza E. Abbro, 1
84013 Cava de'Tirreni (Sa)

tel. 089682139
fax 0894688458

www.comune.cava-de-tirreni.sa.it
suapcava@virgilio.it

IL DIRIGENTE DEL II SETTORE INCARICATO DI P.O., LETTA ED APPROVATA LA RELAZIONE ISTRUTTORIA E VISTA LA BOZZA PER IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA CERAMICA ARTISTICA E TRADIZIONALE DI CAVA DE' TIRRENI" PROPONE ALLA GIUNTA COMUNALE DI DELIBERARE:

APPROVARE il nuovo testo del disciplinare di produzione della ceramica artistica e tradizionale di Cava de' Tirreni , allegato al presente atto, per formarne parte integrante e sostanziale;

DARE ATTO che la nuovo testo del disciplinare , ai sensi della legge 188/90, dovrà essere approvato dal Consiglio Nazionale Ceramico su proposta della regione ;

TRASMETTERE copia del presente atto, per i relativi adempimenti di competenza, alla Regione Campania.

DICHIARARE la deliberazione immediatamente eseguibile ai sensi dell'art.134, 4° comma del D.Lgs.n.267/2000.

IL DIRIGENTE II SETTORE
Dott.ssa Assunta Medolla

IL SINDACO
MARCO GALDI

fonte: http://burc.regione.campania.it

Proposta di deliberazione di Giunta Comunale n..... del .....

SETTORE: *II Settore*

DIRIGENTE DEL SETTORE : ***Dott.ssa Assunta Medolla***

REFERENTE PROGETTO C.A.V.A.: ***Dott.ssa Assunta Medolla***

RESPONSABILE TECNICO PROGETTO C.A.V.A. : ***Dott.ssa Rosanna Longobardi***

OGGETTO: "Disciplinare di produzione della ceramica artistica e tradizionale di Cava de' Tirreni – Approvazione nuovo testo"

IL SINDACO RELATORE : *MARCO GALDI*

RELAZIONE ISTRUTTORIA

La Città di Cava de' Tirreni dal 2003 fa parte ,insieme con altri trentacinque comuni soci prescelti da tutte le Regioni d'Italia, dell' AiCC (Associazione italiana Città della Ceramica) che è un circuito riservato solo a città di antica tradizione ceramica.

La tutela della denominazione di origine delle produzioni di ceramica artistica e tradizionale è disciplinata dalla legge n.188 del 9 luglio 1990 e s.m. ed i. che all'art.8 riferisce """ il disciplinare di produzione della ceramica artistica di affermata tradizione descrive e definisce i caratteri fondamentali della ceramica di quella zona, con particolare riferimento a modelli, forme stili e decori ritenuti tipici , alle tecniche di lavorazione e produzione, alle materie usate e alla loro provenienza."""

Ai sensi del suddetto dettato normativo ,in data 15/07/2010 con atto di Giunta Comunale n.202 l'Amministrazione Comunale di Cava de' Tirreni ha approvato il Disciplinare di produzione della Ceramica

fonte: http://burc.regione.campania.it

artistica e tradizionale di Cava de' Tirreni e con note prot.n.761 del 7/1/2011 e n.8640 del 16/02/2011 ha trasmesso alla Regione Campania la deliberazione n.202/2010 e tutta la documentazione relativa al percorso effettuato.

Nonostante il cammino intrapreso si è sentita la necessità di approfondire gli elementi storici e consultando i testi di seguito riportati sono emersi nuovi elementi rafforzativi della identità della ceramica cavese :

M. ROMITO, *Elementi per una documentazione archeologica di Cava dei Tirreni in età romana: una villa e una statua funeraria ritrovate*, in "Apollo. Bollettino dei Musei Provinciali del Salernitano" IX(1993).

Matilde Lombardo, *La ceramica antica di Cava de' Tirreni*, in "Cava delle Ceramiche" Edizioni Menabò 2008

Guido Donatone, *La ceramica di Vietri sul Mare*, Centro Studi per la storia della ceramica meridionale Quaderno 1991

Guido Donatone, *La maiolica delle due Sicilie*, Edizione Scientifiche Italiane 1998

Guido Donatone, *Le origine dell'attività e il patrimonio ceramico di Cava de' Tirreni* "Cava delle Ceramiche" Edizioni Menabò 2008

Giacinto Tortolani L'antica ceramica a Cava de' Tirreni sino all'inizio dell'Ottocento"Cava delle Ceramiche" Edizioni Menabò 2008

2010 – 2011 Reperti provenienti dai lavori di restauro del bastione Est del castello di S. Adiutore a Cava de' Tirreni in fase di studio.

Si è pervenuti al recupero di dati storici molto importanti dai quali emerge, tra l'altro, che Vietri sul Mare era casale del territorio cavese fino al 1806 e Cetara fino al 1834 e che la ceramica vietrese costituisce un capitolo della storia economico-produttiva di Cava de' Tirreni.

Altro aspetto interessante nel panorama di continuo sviluppo delle fabbriche di ceramica è la prova che i cavesi furono abili commercianti e che una fitta rete era collegata al settore edile con abili embriciai e riggiolari già nel 1500.

Ciò ha spinto a rivedere il testo del disciplinare di produzione della ceramica artistica e tradizionale di Cava de' Tirreni al fine di riappropriare la Città delle sue origini storiche nel settore ceramico e di ricominciare l'iter burocratico dettato dalle legge188/90.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Sono stati organizzati incontri invitando tutti i ceramisti e le associazioni di categoria con i quali è stato analizzato, discusso e approvato il nuovo testo.

A completamento del nuovo disciplinare si è voluto prevedere e decidere il marchio CAT che è rappresentato da un uccello che sovrasta e protegge i portici di Cava , anch'esso condiviso dai produttori della ceramica e dalle associazioni presenti alle riunioni.

Il nuovo testo, allegato in copia alla presente proposta, per farne parte integrante e sostanziale, è stata già discusso ed approvato con verbale n.10 del 13/4/2011 dalla IV Commissione Consiliare "Sviluppo- Attività Produttive – Innovazione" .

IL RESPONSABILE TECNICO DEL PROGETTO C.A.V.A.

Dott.ssa Rosanna Longobardi

fonte: http://burc.regione.campania.it

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA CERAMICA ARTISTICA E TRADIZIONALE DI CAVA DE' TIRRENI

PARTE PRIMA: CENNI STORICI

L'identità della ceramica cavese

Cava de' Tirreni è una suggestiva cittadina di origini molto antiche: il territorio potrebbe essersi configurato nel IV sec. a.C. con una serie di insediamenti sparsi, secondo un modello di tipo paganico-vicano - come cita lo storico latino Tacito. Molti sono invece i rinvenimenti di epoca romana, tra cui l'acquedotto risalente al I-II secolo d.C.
Materiali vari provengono da ville rustiche disseminate nell'intera vallata, da tombe di epoca romana che hanno portato alla luce numerosi reperti (statue, are, urne, ungentari, lucerne, coppette, numerosi frammenti di sigillata, anfore, pesi da telaio, etc). Incerta è la data di costruzione del castello che vigila sulla città di Cava ; ed è proprio qui che negli ultimi anni sono stati portati alla luce interessanti reperti di epoca medievale e moderna durante i saggi di scavo effettuati e ne sono stati recuperati altri nel corso dei lavori di restauro del bastione est, ancora in fase di studio.
Nel 1011 un nobile longobardo, Alferio Pappacarbone, fondò l'Abbazia benedettina della Santissima Trinità, la quale, nei secoli a venire divenne sempre più potente con possedimenti che si estendevano fino in Sicilia. Anche Vietri e Cetara erano casali del territorio cavese che divennero la prima nel 1806 e la seconda nel 1834 comuni autonomi. E' molto probabile che all'inizio i monaci benedettini produssero essi stessi manufatti ceramici come lo attestano le notizie di fornaci intorno all'abbazia e i numerosi frammenti ritrovati durante gli scavi effettuati nei suoi paraggi. E fu proprio l'Abbazia, come cita lo studioso G. Donatone, unico esempio di istituzione monastica a carattere feudale , che diede luogo alla nascita e alla fioritura di un vero e proprio centro ceramico sottoposto al suo dominio fino al 1806, cioè Vietri. Quindi la ceramica vietrese costituisce un capitolo della storia economico – produttiva di Cava de' Tirreni: entrambe sono legate da antichi vincoli di comunanza, di relazioni culturali ed economiche inscindibili.
Non dimentichiamo che nel 1394 con una bolla pontificia emanata da Bonifacio IX il territorio cavese fu elevato a città con la denominazione di "Città de La Cava", dando piena autonomia allo sviluppo del commercio.
Nel Quattrocento Masuccio Salernitano, al servizio della corte aragonese di Napoli, cita nella sua opera *il Novellino* che Cava fu sempre abbondantemente fornita di singolari maestri muratori e tessitori e che in tutto il Regno non si parlava altro che della ricchezza dei Cavoti. Egli si riferisce agli speciali artefici, esperti nell'arte delle costruzioni , veri ingegneri e architetti, i famosi "regii fabricatores". Ciò prova che i cavesi furono molto importanti per la produttività commerciale e che una fitta rete era collegata al settore edile : gli stessi portavano con sè embriciai e riggiolari. Il 4 settembre 1460 il re Fernando d'Aragona - riconoscente per il coraggio dimostrato ed il servizio reso dai cavesi contro gli Angioini - consegnò al sindaco della Città della Cava, Onofrio Scannapieco, una pergamena bianca, su cui la città avrebbe potuto indicare ogni sorta di richiesta. La Pergamena restò bianca ed il sovrano insignì l'intera città del titolo di "Fedelissima". Grazie alle ricerche archivistiche si è scoperto che qualche fornace era attiva al centro di Cava fino alla metà del Cinquecento , come quella della famiglia Carola. Nel XVIII secolo il repertorio figurativo cambia con prevalenza di monocromia turchina, avendo ampio consenso nel vasto mercato e vede una concentrazione della produzione ceramica, continuando a svolgere un ruolo non secondario nei territori campani attraverso le figure dei faenzari, che stabiliscono contatti anche con altri centri, come quello di Ariano Irpino . Le fabbriche di ceramica continuarono per secoli a svilupparsi su questo territorio. La tipologia riguarda soprattutto oggetti di uso comune e stoviglieria molto spesso prodotta priva di decoro, semplicemente con un bianco derivato da uno smalto che diventa famoso per la lucentezza che dava alle superfici. I colori utilizzati spesso con molta parsimonia, erano il giallo, il verde ramino, il rosa, il blu e il manganese; rimasti ancora oggi gli smalti che identificano la nostra ceramica.
L'Ottocento è un momento di profonda innovazione legata al nascere e all'emergere di una nuova classe sociale, rispetto al Settecento, in cui i pavimenti, specie quelli a grande disegno unico, erano privilegio di chiese, di conventi e di palazzi della nobiltà. Mutano fortemente le regole e i principi legati a questo settore documentario. Vi è una grandissima diffusione dei pavimenti maiolicati che raggiungono tutte le case, anche quelle della piccola borghesia, essendoci una forte richiesta. La produzione nelle città campane aumenta, tanto da associarsi con fabbriche di altre regioni del regno, sia per abbattere i costi, sia per far fronte alla

fonte: http://burc.regione.campania.it

vasta clientela di tutte le regioni del Regno e dell'estero: Francia, Europa del nord, America, ma soprattutto dei centri del Nord Africa e dell'Impero Ottomano.
Soprattutto nella seconda metà dell'Ottocento e nel primo Ventennio del XX secolo c'è un aumento della produzione pavimentale per Vietri, ma anche per i centri salernitani con la stessa Cava; come risultano da alcuni marchi (Salvatore Adinolfi, poi mutata in Fratelli Adinolfi e di un altro marchio dei F.lli Cavaliere) .
Se lo sviluppo del comparto ceramico del territorio cavese non è dissimile da quella di altre aree della Campania, un fenomeno del tutto originale e forse unico in tutto il meridione è quello che si svilupperà nel 1957 con la nascita della fabbrica per piastrelle per pavimenti e rivestimenti denominata C.A.V.A.
L'intuizione da parte di imprenditori cavesi di riproporre in un primo tempo gran parte dei decori tradizionali campani e successivamente decori innovativi e originali, supportati dall'arrivo di designers di fama europea, costituì una vera rivoluzione nello stanco panorama produttivo del salernitano.

PARTE SECONDA

Articolo 1
Campo di applicazione e diritto alla denominazione

1.La denominazione di origine Ceramica Artistica e Tradizionale di Cava de' Tirreni, in base alla legge 9 luglio 1990 n° 188 e successive modifiche ed integrazioni, è riservata ai ceramisti iscritti nel registro dei produttori di ceramica artista e tradizionale , depositato presso la commissione provinciale per l'artigianato di Salerno e alle imprese o aziende ceramiche che producono con metodi artigianali.

2. Detta denominazione viene riportata nei marchi di identificazione apposti sulle opere prodotte nel territorio del Comune di Cava de' Tirreni che corrispondono alle caratteristiche , alle condizioni e dai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

3.Il marchio di "Ceramica Artistica e Tradizionale di Cava de' Tirreni" viene attribuito allo specifico prodotto nella sua completezza.

Articolo 2
Zona di produzione

La produzione, oggetto del presente disciplinare, deve svilupparsi unicamente nelle "botteghe d'arte ", nelle fabbriche o negli altri opifici ubicati entro i confini dell'intero territorio comunale di Cava de' Tirreni ed in piccola parte in aree limitrofe.

Articolo 3
Materie prime e fasi produttive

1. Le argille per la produzione della "Ceramica Artistica e Tradizionale di Cava de' Tirreni", ai sensi del dettato dell' art. 2, comma 3 della legge 188/1990, sono l'argilla rossa, in parte l'argilla bianca per la stoviglieria e per altri oggetti di uso comune e il grès.

2. E' consentito impiegare argille provenienti da altre regioni italiane purchè le proprietà chimico – fisiche e le caratteristiche tecnologiche del prodotto finito non alterino le peculiarità dei prodotti cavesi.

3. Il ciclo di produzione dalla materia prima al prodotto finale, deve avvenire nel territorio identificato dal presente disciplinare.

4. La sperimentazione e la ricerca devono avvenire nel territorio del comune di Cava de' Tirreni.

5. Le fasi inerenti alla produzione dei manufatti devono avvenire all'interno della fabbrica del produttore

fonte: http://burc.regione.campania.it

ceramico iscritto al Registro. E' consentito utilizzare semilavorato con le caratteristiche di cui al comma 1 del presente articolo.

6. Le tecniche di lavorazione consentite sono le seguenti:
Foggiatura a colombino, foggiatura a tornio ed foggiatura a stampo.
Può essere usato lo stampaggio a pressa e la foggiatura meccanica in genere.

7. Non è consentita la realizzazione di motivi decorativi tradizionali mediante la metodologia della produzione seriale quali: la decalcomania, e le applicazioni meccaniche in genere. Sono consentite le serigrafie per i soli contorni del disegno.

Articolo 4
Stili e decori della tradizione ceramica di Cava de'Tirreni

Il repertorio stilistico e decorativo della ceramica cavese si avvale di un vasta storiografia, documentata e aggiornata dagli studi più recenti e dai rinvenimenti effettuati negli ultimi anni, nonché da quella radicata sul territorio.

Il vasto catalogo decorativo delle piastrelle si riferisce all'antico repertorio campano delle riggiole con l'uso degli smalti tradizionali degli smalti speciali e delle fritte boriche.

Il catalogo degli stili e dei decori della ceramica cavese devono evolversi in modo da garantire la continuità nella diversificazione del prodotto cavese.

Lo smalto tradizionale consentito sarà il tipico smalto Bianco di particolare brillantezza stannifera, le cui caratteristiche possono variare in ogni caso ma che devono conferire ai colori utilizzati il particolare e tipico effetto di brillantezza.

I colori principali di tradizione sono: il Blu Stampa, il Blu Oltremare, il Blu Antico,Giallo, il Verde Ramina, il Verde Chiaro, il Manganese, l'Arancio, il Rosso Carminio, Il Marrone, il Nero.

Articolo 5
Marchio e denominazione
Il marchio che contraddistingue la produzione cavese di ceramica artistica e tradizionale di Cava de' Tirreni è costituito dalla rappresentazione grafica di carattere generale definita ed approvata dal consiglio nazionale ceramico. Il marchio contiene i seguenti elementi:

La denominazione legale "ceramica artistica e tradizionale" che può essere rappresentata anche dalle sole iniziali (CAT).

La zona di produzione, individuata con il nome Cava de' Tirreni con l'aggiunta di una rappresentazione grafica.

Ogni produttore deve indicare:
Il nome, la sigla, il segno o il numero di iscrizione nel registro secondo i tipi che ogni produttore è tenuto a depositare presso il registro della commissione provinciale per l'artigianato e presso il comitato disciplinare.

Le tipologie dei materiali utilizzati dal produttore (porcellana , grès, terracotta comune, maiolica), definite in conformità alle norme UNI per le quali possono essere utilizzate sigle di identificazione.

In ogni manufatto devono essere indicati in modo indelebile:
la denominazione legale e la zona di cui al presente disciplinare;
gli elementi distintivi;

fonte: http://burc.regione.campania.it

per le produzioni destinate a venire a contatto con sostanze alimentari o con sostanze di uso personale, la specifica indicazione prevista in conformità delle norme vigenti.

Relazione tecnica del marchio cavese

Il simbolo proposto è stato ricavato in parte dal decoro di una piastrella di fine XV sec- inizi XVI sec., campita dalla sinuosa e stilizzata immagine di un uccello palustre che sovrasta e protegge i portici di Cava de' Tirreni,la mattonella appartiene alla collezione del Museo della Badia. L'uccello simbolicamente rappresenta l'elemento aria, cerchio che congiunge la realtà terrena e il regno dei cieli, oltre a simboleggiare un simbolo di vita e rinascita.

Il marchio identificato nasce dal connubio della spiritualità eterea e quella terrena che viene rappresentata dall'uccello e dallo sviluppo economico e commerciale che l'Abbazia Benedettina inizialmente diede come istituzione monastica a carattere feudale. Associata al simbolo dei portici. simbolo dello scambio florido commerciale dei cavesi dal XV sec ad oggi.

Nella prima proposta il marchio è costituito da un cerchio arancione con all'interno la stilizzazione dell' uccello palustre. Il lettering (Ceramica Artistica Cava de' Tirreni) è posto al di sotto del segno. Il marchio si completa con un punto che crea un giusto equilibrio tra il segno e il lettering. Oltre alla versione istituzionale appena descritta il marchio è stato progettato anche in una versione di certificazione di qualità. Ovvero, questa volta il marchio diventa bollino di qualità della ceramica cavese. Il lettering circonda esternamente il pittogramma e riporta con se il puntino.

.

ceramica artistica
cava de'tirreni

ceramica artistica cava de' tirreni

Articolo 6
Difesa del Marchio. Sanzioni

Per quanto riguarda la difesa del marchio e le sanzioni si rimanda all'articolo 11 della legge 188 del 9 luglio 1990 così come integrato dall'articolo 2 del D.M. 1-5 luglio 1996 n. 506.

Articolo 7
Prodotti innovativi

I decori e le forme della produzione attuale della ceramica cavese, nascono dall'estro creativo dei maestri artigiani che uniscono il design all'utilizzo di smalti innovati e originali nati dall'attività di ricerca interna alla fabbrica con l'ausilio di architetti e designers , che rendono il prodotto finito un esemplare unico.

Sono ammesse elaborazioni di decori e forme nonché l'uso di materiale legati al territorio (es. materiale lavico) anche mediante l'apporto di designers.
Sono ammessi prodotti ceramici, in particolare, superfici per pavimentazione e rivestimenti ottenuti per la monofusione o unica cottura secondo i sistemi e le caratteristiche entrate a far parte del patrimonio della ceramica cavese.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Articolo 8
Comitato di disciplinare

Il presente Disciplinare è sottoposto alla vigilanza del Comitato Disciplinare costituito ai sensi della Legge 188/190.
Il comitato Disciplinare è composto da 11 membri di comprovata esperienza tecnico-produttiva o artistico-culturale:

1. Il Sindaco del Comune di Cava de' Tirreni suo delegato.
2. Un membro nominato dal Consiglio Nazionale Ceramico, ai sensi dell'art. 4 comma 2, lettera d) della Legge.
3. Un membro nominato dalla Regione Campania scelto tra i funzionari appartenenti almeno alla VIII qualifica funzionale.
4. Un membro dell'Amministrazione Provinciale di Salerno nella persona del Direttore dei Musei Provinciali o suo delegato.
5. Due rappresentanti designati dal Consorzio Ceramisti Cavesi e dalle Associazioni Ceramiche Cavesi.
6. Un rappresentante proposto dalla maggioranza dei ceramisti cavesi.
7. Uno storico indicato dal Comune di Cava de' Tirreni.
8. Un esperto tecnico nominato dal Comune di Cava de' Tirreni proveniente da Università con Corsi di Laurea design industriale e in ricerca nel settore ceramico.
9. Un esperto tecnico specializzato con laurea quinquennale in chimica nominato dal Comune di Cava de' Tirreni proveniente dall' Università .
10. Un funzionario del Comune di Cava de' Tirreni.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Città di Cava de' Tirreni
Provincia di Salerno

Espressione dei pareri di cui all'art. 49 del D.Lgs. n. 267/2000, sulla proposta di delibera da sottoporre alla Giunta Comunale relativa a:
Disciplinare di produzione della ceramica artistica e tradizionale di Cava de' Tirreni - Approvazione nuovo testo

---

Sulla presente proposta di deliberazione, si esprime, ai sensi dell'art. 49 del T.U.E.L. D.Lgs. n. 267/2000, il seguente parere in ordine alla regolarità TECNICA: favorevole

Cava de' Tirreni, lì 21/6/2011

Il Dirigente

Sulla presente proposta di deliberazione, si esprime, ai sensi dell'art. 49 del T.U.E.L. D.Lgs. n. 267/2000, il seguente parere in ordine alla regolarità CONTABILE:

Cava de' Tirreni, lì

Il Dirigente

---

fonte: http://burc.regione.campania.it

Letto, approvato e sottoscritto:

IL SEGRETARIO — Mailyn Flores

IL SINDACO — Marco Galdi

Si certifica, su conforme attestazione del messo comunale, che la presente deliberazione è stata pubblicata all'Albo Pretorio in data

Cava de' Tirreni,

L'ISTRUTTORE AMMINISTRAIVO

In data odierna copia della presente deliberazione viene trasmessa a:

Presidente del Consiglio, Assessore al ramo, Presidenti dei Gruppi Consiliari, Presidente del Nucleo di Valutazione, Presidente del Collegio dei Revisori dei Conti, Dirigenti interessati.

Cava de' Tirreni,

27 APR. 2017

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

fonte: http://burc.regione.campania.it

ceramica artistica
cava de'tirreni

fonte: http://burc.regione.campania.it

fonte: http://burc.regione.campania.it

ceramica artistica
cava de'tirreni

ceramica artistica cava de'tirreni

Delibera della Giunta Regionale n. 430 del 04/08/2011

A.G.C. 13 Turismo e Beni Culturali

Settore 2 Strutture Ricettive e Infrastrutture Turistiche

Oggetto dell'Atto:

REISCRIZIONE NEL BILANCIO PER L'ESERCIZIO 2011 DI ECONOMIE CORRELATE AD ENTRATE CON VINCOLO DI DESTINAZIONE GIA' ACCERTATE, AI SENSI DELL'ART. 29, COMMA 4, LETTERA D, DELLA L.R. N. 7/2002.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a. che il Consiglio Regionale ha approvato il bilancio di previsione per l'anno finanziario 2011 con L.R. n. 5 del 15/03/2011;
b. la Giunta Regionale con deliberazione n. 157 del 18 aprile 2011 ha approvato il bilancio gestionale 2011, ai sensi dell'art.21 della L.R. n.7/2002;
c. che, ai sensi dell'art. 41, comma 2, lettera a), della L.R. n.7/2002, le economie di spesa correlate ad entrate con vincolo di destinazione, già accertate, sono mantenute in bilancio e riportate alla competenza dell'anno successivo;
d. che, ai sensi dell'art.41, comma 3, della succitata L.R. n.7/2002, la ricognizione delle somme da mantenere in bilancio e l'iscrizione degli stanziamenti nelle pertinenti unità previsionali di base del bilancio dell'esercizio successivo sono effettuate con deliberazione della Giunta Regionale, ai sensi del comma 4, lettera d), dell'art. 29 della L.R. n. 7/2002;
e. che con note dell'A.G.C. Bilancio, Ragioneria e Tributi n. 61287 del 26.01.2004 e n. 430 del 15.04.11 dell''Assessore al Bilancio sono state impartite le disposizioni relative agli adempimenti necessari per la definizione delle somme da mantenere in bilancio ai sensi della normativa citata;

RITENUTO di dover provvedere alla ricognizione delle somme relative a spese correlate ad entrate con vincolo di destinazione già accertate e non impegnate da iscrivere nel bilancio del corrente esercizio finanziario;

RITENUTO ALTRESÌ che con nota n. 651576 del 30.07.10 si è accertata la somma di € 576.914,50 sul capitolo di entrata 1298 dell'UPB 12.42.82, la suddetta somma è correlata al capitolo di spesa 4544 dell'U.P.B. 2.9.27 essendo destinata alla realizzazione dei Sistemi Turistici Locali come previsto dalla L. 296 del 27.12.06 e dal D.P.R. 158 del 24.07.07;

DATO ATTO che, dalla verifica degli atti forniti dall'A.G.C. 13 Settore 02 e dal riscontro contabile effettuato dal Settore Gestione Amministrativa delle Entrate e delle Spese, la somma complessiva da iscrivere alla competenza del bilancio per l'esercizio finanziario 2011, ammonta ad euro **11.483.077,43** viene ripartita distintamente per U.P.B e, ai fini gestionali, per capitolo di spesa, così come di seguito indicato:

U.P.B.	CAPITOLO	DENOMINAZIONE	SOMMA DA REISCRIVERE
1.82.227	751	concorso negli interessi sui mutui contratti per il potenziamento dell'industria alberghiera (ll. rr. n. 40/ 84 e n. 23/ 87 e legge 556/ 88).	1.924.526,09
2.9.27	4507	Contributi in conto capitale per il potenziamento dell'industria alberghiera e degli impianti turistici complementari (l. r. 28/ 8/ 84, n. 40).	3.764.918,43
2.9.27	4544	Fondi statali per il finanziamento degli interventi di cui all'art. 5 della legge n.135/01	3.228.854,77
2.9.27	4546	Fondi statali per il finanziamento degli interventi di cui all'art. 6 della legge n.135/01	2.564.778,14
TOTALE			11.483.077,43

CONSIDERATO che a tanto si possa provvedere con l'incremento per euro **11.483.077,43** della entrata iscritta nel bilancio per l'esercizio finanziario 2011 nella U.P.B. 15.49.88 denominata "Quote di economie

dell'esercizio precedente con vincolo di destinazione" e, ai fini gestionali, del capitolo di entrata A2 denominato "Economie derivanti dalla mancata assunzione di impegni per spese correlate ad entrate, già accertate, con vincolo di destinazione";

CONSIDERATO ALTRESÌ

- **a.** che gli stanziamenti di cassa dei capitoli 751 (U.P.B. 1.82.227) e dei capitoli 4507, 4544, 4546 questi ultimi appartenenti all'U.P.B. 2.9.27 non risultano sufficientemente dotati per assolvere ad obbligazioni perfette ai sensi di legge;
- **b.** che per fronte alle spese di cui sopra occorre, pertanto, incrementare gli stanziamenti di cassa dei suddetti capitoli così come di seguito indicato nella tabella:

U.P.B.	CAPITOLO	DENOMINAZIONE	CASSA
1.82.227	751	concorso negli interessi sui mutui contratti per il potenziamento dell'industria alberghiera (ll. rr. n. 40/ 84 e n. 23/ 87 e legge 556/ 88).	0
2.9.27	4507	Contributi in conto capitale per il potenziamento dell'industria alberghiera e degli impianti turistici complementari (l. r. 28/ 8/ 84, n. 40).	0
2.9.27	4544	Fondi statali per il finanziamento degli interventi di cui all'art. 5 della legge n.135/01	3.228.854,77
2.9.27	4546	Fondi statali per il finanziamento degli interventi di cui all'art. 6 della legge n.135/01	2.564.778,14
		TOTALE	5.793.632,91

- **c.** che all'interno delle predette UU.PP.BB. 1.82.227 e 2.9.27 non risulta alcun capitolo rientrante nella competenza operativa della stessa Area Generale di Coordinamento con una disponibilità di cassa sufficiente per effettuare una variazione compensativa, ai sensi dell'art. 29, comma 9, lettera b), della L.R. n. 7/2002;
- **d.** che la somma occorrente di euro **5.793.632,91** può essere prelevata, ai sensi dell'art.29, comma 4, lettera b), della L.R. n. 7/2002, dalla U.P.B. di spesa 7.28.136 denominata "Fondo di riserva di cassa" iscritta nel bilancio per l'esercizio finanziario 2011, che presenta sufficiente disponibilità e, ai fini gestionali, dal capitolo di spesa 1012 denominato "Fondo di riserva di cassa".

RILEVATO

- **a.** che l'AGC 13 ha ultimato la ricognizione straordinaria dei residui;
- **b.** che il Settore Strutture Ricettive ed Infrastrutture Turistiche ha accertato la somma di euro 30.912.613,00 ed ha incassato euro 28.359.888,19 relativamente al capitolo di entrata 1298; le quote residue da riscuotere, trattandosi in prevalenza di saldi finali, saranno erogate dal Dipartimento per lo Sviluppo e la Competitività del Turismo alla data di positiva ultimazione dei lavori correlati ai progetti finanziati;
- **c.** che le somme da reiscrivere sono tutte collegate al capitolo di entrata 1298 dell'UPB 12.42.82;

DATO ATTO che, con circolare n. 913 del 27.07.11 l'Assessore al Bilancio, ha disciplinato le reiscrizioni prescrivendo che nell'ipotesi che sia formulata una proposta essa dovrà evidenziare in Delibera che "l'importo della reiscrizione non modifica il limite degli impegni e dei pagamenti assegnati con Delibera n. 290 del 21.06.2011 e, pertanto, l'Area ridurrà di un importo corrispondente la programmazione annuale con riguardo ad azioni ritenute meno prioritarie rispetto all'esecuzione delle azioni oggetto di reiscrizione";

VISTI

- **a.** la L.R. n.7/2002;
- **b.** la nota n. 61287 del 26.01.2004 dell'A.G.C. Bilancio, Ragioneria e Tributi;
- **c.** la L.R. n. 5 del 15/03/2011 di approvazione del Bilancio di Previsione della Regione Campania per l'anno finanziario 2011 e Bilancio Pluriennale per il triennio 2011-2013;
- **d.** la Deliberazione di G.R. n. 157 del 18 aprile 2011 di approvazione del Bilancio Gestionale 2011;

PROPONGONO, e la Giunta, in conformità, a voto unanime,

DELIBERA

per i motivi precedentemente formulati e che si intendono qui riportati integralmente:

1. di prendere atto delle risultanze della ricognizione effettuata dall'A.G.C. 13, Settore 02, di concerto con il Settore Gestione Amministrativa dell'Entrata e delle Spese, in merito alle economie di spesa formatesi negli esercizi 2010 e precedenti sui capitoli 751(U.P.B. 1.82.227) e dei capitoli 4507, 4544, 4546 questi ultimi appartenenti all'U.P.B. 2.9.27, correlate ad entrate con vincolo di destinazione già accertate;
2. di iscrivere, ai sensi dell'art. 29, comma 4, lett. d), della L.R. 7/2002, le somme oggetto della predetta ricognizione, nonché alle economie disimpegnate negli anni decorsi, ammontanti complessivamente ad euro **11.483.077,43** sulla competenza del bilancio per l'esercizio finanziario 2011, ripartendole distintamente per U.P.B. e, ai fini gestionali, per capitolo di spesa, così come di seguito indicato:

U.P.B.	CAPITOLO	DENOMINAZIONE	SOMMA DA REISCRIVERE	CASSA
1.82.227	751	concorso negli interessi sui mutui contratti per il potenziamento dell'industria alberghiera (ll. rr. n. 40/ 84 e n. 23/ 87 e legge 556/ 88).	1.924.526,09	0
2.9.27	4507	Contributi in conto capitale per il potenziamento dell'industria alberghiera e degli impianti turistici complementari (l. r. 28/ 8/ 84, n. 40).	3.764.918,43	0
2.9.27	4544	Fondi statali per il finanziamento degli interventi di cui all'art. 5 della legge n.135/01	3.228.854,77	3.228.854,77
2.9.27	4546	Fondi statali per il finanziamento degli interventi di cui all'art. 6 della legge n.135/01	2.564.778,14	2.564.778,14
		TOTALE	11.483.077,43	5.793.632,91

3. di autorizzare, per l'effetto, l'incremento per euro **11.483.077,43** dell'Entrata iscritta nel bilancio 2011 nella U.P.B. 15.49.88 denominata "Quote di economie dell'esercizio precedente con vincolo di destinazione" e, ai fini gestionali, del capitolo di entrata A2 denominato "Economie derivanti dalla mancata assunzione di impegni per spese correlate ad entrate, gia' accertate, con vincolo di destinazione";
4. di autorizzare, ai sensi dell'art.29, comma 4, lettera b), della L.R. n.7/2002, il prelevamento dell'importo di euro **5.793.632,91** dalla UPB di Spesa 7.28.136 denominata "Fondo di riserva di cassa" del bilancio per l'esercizio finanziario 2011, che presenta sufficiente disponibilità e, ai fini gestionali, dal capitolo di spesa 1012 denominato "Fondo di riserva di cassa" del bilancio gestionale 2011, ripartendola quale dotazione di "cassa" del bilancio gestionale 2011, per i singoli capitoli sopra indicati, specificando che l'importo della reiscrizione non modifica il limite degli impegni e dei pagamenti assegnati con Delibera n. 290 del 21.06.2011 e, pertanto, l'Area ridurrà di un importo

corrispondente la programmazione annuale con riguardo ad azioni ritenute meno prioritarie rispetto all'esecuzione delle azioni oggetto di reiscrizione;

5. di inviare il presente provvedimento, ad intervenuta esecutività, alle Aree Generali 08 e 13, ai Settori proponenti, al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul B.U.R.C, al Tesoriere Regionale ed al Consiglio Regionale, ai sensi dell'art.29, comma 8, della L.R. n.7/2002.

Delibera della Giunta Regionale n. 388 del 04/08/2011

A.G.C. 13 Turismo e Beni Culturali

Settore 1 Sviluppo e promozione turismo

Oggetto dell'Atto:

PROGRAMMA PROMOZIONALE 2011-MOSTRE, WORKSHOPS E FIERE INTERNAZIONALI E DI SETTORE: 2°SEMESTRE 2011.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

- che con deliberazione n. 832 del 26/11/2010, la Giunta Regionale
  - ha approvato il "Programma Promozionale 2011: Mostre, workshops e Fiere internazionali e di Settore: 1° semestre 2011", destinando, per la realizzazione dello stesso, l'importo complessivo massimo di € 2.000.000,00, a valere sulle risorse POR Campania 2007/2013, Obiettivo Operativo 1.12;
  - ha dettato gli indirizzi generali per la partecipazione alle iniziative fieristiche, anche al fine di garantire la coerenza delle attività proposte dai beneficiari alle iniziative già in corso;
  - ha individuato gli Enti Strumentali incaricati dell'organizzazione della partecipazione della Regione Campania alle manifestazioni fieristiche in calendario;
  - ha dato mandato al Dirigente del Settore Sviluppo e Promozione Turismo a predisporre tutti gli atti connessi alla realizzazione del programma di cui trattasi ed alla attuazione degli indirizzi elencati, mediante predisposizione di apposita circolare esplicativa agli Enti Strumentali;

RILEVATO

- che le manifestazioni fieristiche rappresentano appuntamenti fondamentali per la promozione del prodotto turistico "Campania" sui mercati nazionali e internazionali;
- che la partecipazione regionale alle mostre e fiere deve essere improntata all'esigenza di una razionalizzazione delle modalità di presenza sui mercati nazionali ed esteri, attraverso una accurata selezione delle iniziative fieristiche cui partecipare, insieme ad un'attenzione ai contenuti rispetto alle tipologie di fiere e ai mercati;
- che la Giunta Regionale della Campania con delibera n. 3337 del 12 luglio 2002 ha approvato le " Linee Guida per lo Sviluppo Turistico della Regione Campania";
- che la Regione Campania, nell'attuare il citato programma di promozione internazionale, si propone di perseguire una logica di integrazione tra iniziative, eventi, operazioni e partecipanti con lo scopo, ove compatibile, di integrazione anche di diversi settori;
- che per una efficiente programmazione delle azioni di promozione del territorio regionale, occorre individuare le manifestazioni fieristiche cui la Regione Campania intende partecipare nel corso del 2° semestre dell'anno 2011 in Italia ed all'estero;
- che le manifestazioni fieristiche relative al 2° semestre dell'anno 2011, saranno inserite nel programma promozionale 2011 dell'Assessorato al Turismo di cui all'art. 2 della L.R.24/84, utilizzando per la copertura delle relative spese le risorse finanziarie del POR Campania 2007-2013 – Obiettivo Operativo 1.12, che per il secondo semestre 2011 sono definite in un ammontare complessivo massimo di € 1.500.000,00, nonché quelle afferenti all'azione " Mostre, fiere e workshops in Italia ed all'estero" così come definite dal vigente regolamento di attuazione della L.R. n.24/84;
- che il tavolo di concertazione, convocato in data 15/03/2011, ha elaborato una proposta condivisa di partecipazione agli eventi fieristici per il secondo semestre 2011, come da verbale agli atti del Settore Sviluppo e Promozione Turismo;

RITENUTO

- necessario individuare le manifestazioni fieristiche cui la Regione Campania parteciperà nel corso del secondo semestre 2011, determinando, al contempo, gli Enti Strumentali incaricati dell'organizzazione della partecipazione medesima, come di seguito elencato:

N.	LUOGO	DENOMINAZIONE	MESE	GIORNO	BENEFICIARI
1	**ASSISI**	WTE World Heritage Tourism Expo	Settembre	16/18	E.P.T. BENEVENTO

2	**RIMINI**	Travel Trade Italia	Ottobre	6-8	E.P.T. SALERNO
3	**LONDRA**	World Travel Market	Novembre	7-10	E.P.T. CASERTA
4	**GENOVA**	Borsa Turismo Scolastico	Novembre	16-18	E.P.T. AVELLINO
5	**CANNES**	International Luxury Market	Dicembre	5-8	E.P.T. NAPOLI

- necessario confermare il contenuto della richiamata D.G.R. 832/2010 in ordine agli indirizzi generali conferiti per la partecipazione della Regione Campania alle manifestazioni fieristiche nonché al mandato al Dirigente del Settore Sviluppo e Promozione Turismo alla predisposizione di tutti gli atti connessi alla realizzazione del programma di cui trattasi, alla attuazione degli indirizzi medesimi, nonché alla verifica delle attività promozionali poste in essere dai soggetti beneficiari, anche al fine di monitorare l'efficacia della partecipazione della Regione a ciascuna manifestazione fieristica;

PRESO ATTO

- che il Settore Sviluppo e Promozione Turismo ha effettuato la prevista attività istruttoria in ordine alla ammissibilità del finanziamento a valere sulle risorse del POR FESR 2007-2013, nonché alla coerenza con le finalità perseguite dall'Obiettivo Operativo 1.12 del programma in parola;

ACQUISITO

- il parere positivo espresso dall'Autorità di Gestione in data 20 giugno 2011;

PROPONE e la Giunta, in conformità, a voto unanime

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in narrativa e che qui si intendono integralmente riportate:

1. di individuare le manifestazioni fieristiche in Italia ed all'estero per il 2°semestre dell'anno 2 011, nonché gli Enti Strumentali Beneficiari incaricati dell'organizzazione della partecipazione a ciascuna manifestazione, nell'elenco che segue:

N.	LUOGO	DENOMINAZIONE	MESE	GIORNO	BENEFICIARI
1	**ASSISI**	WTE World Heritage Tourism Expo	Settembre	16/18	E.P.T. BENEVENTO
2	**RIMINI**	Travel Trade Italia	Ottobre	06/08	E.P.T. SALERNO
3	**LONDRA**	World Travel Market	Novembre	07/10	E.P.T. CASERTA
4	**GENOVA**	Borsa Turismo Scolastico	Novembre	16/18	E.P.T. AVELLINO
5	**CANNES**	International Luxury Market	Dicembre	05/08	E.P.T. NAPOLI

2. di provvedere all'inserimento delle manifestazioni di promozione turistica effettuate in Italia ed all'estero nel programma 2011, di cui all'art. 2 della L.R. 24/84, utilizzando per la copertura delle relative spese le risorse finanziarie del POR Campania 2007-2013 – Obiettivo Operativo 1.12, per un ammontare complessivo massimo di € 1.500.000,00 per il secondo semestre 2011, nonché quelle afferenti all'azione " Mostre, fiere e workshops in Italia ed all'estero" così come definite dal vigente regolamento di attuazione della L.R. n.24/84;
3. di confermare quanto disposto dalla richiamata D.G.R. 832/2010 in ordine agli indirizzi generali conferiti per la partecipazione della Regione Campania alle manifestazioni fieristiche nonché al mandato al Dirigente del Settore Sviluppo e Promozione Turismo alla predisposizione di tutti gli atti connessi alla realizzazione del programma di cui trattasi, alla attuazione degli indirizzi

medesimi, nonché alla verifica delle attività promozionali poste in essere dai soggetti beneficiari, anche al fine di monitorare l'efficacia della partecipazione della Regione a ciascuna manifestazione fieristica;

4. di inviare il presente atto, ad avvenuta approvazione, al Settore Sviluppo e Promozione Turismo, all'A.G.C. 13 Turismo e Beni Culturali, all'A.G.C. 09 Rapporti con gli Organi Nazionali ed Internazionali in materia di interesse Regionali ed al Settore Stampa, Documentazione e Informazione per la pubblicazione sul BURC.

Delibera della Giunta Regionale n. 389 del 04/08/2011

A.G.C. 13 Turismo e Beni Culturali

Settore 1 Sviluppo e promozione turismo

Oggetto dell'Atto:

PROFESSIONI TURISTICHE. APPLICAZIONE DEL D.LGS. 79/2011.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO CHE

a. Con Deliberazione di Giunta Regionale n. 6381 del 13.10.1998 ad oggetto "Riconoscimento qualifica di Direttore Tecnico di Agenzia di Viaggi e Turismo ex Decreto Legislativo 23/11/1991 n. 392" è stata attribuita agli Enti Provinciali della Regione Campania la valutazione della certificazione prodotta dai soggetti interessati sulla base delle modalità espressamente e tassativamente previste agli artt. 4 e 5 del decreto legislativo 23/11/1991 n. 392;
b. con Deliberazione di Giunta Regionale 06 giugno 2008, n. 980:
   b.1. sono stati approvati gli indirizzi inerenti alle disposizioni contenute nella Legge Regionale n. 11/1986, disciplinante le professioni turistiche, alla luce dei principi introdotti dall'art. 10, comma 4, del Decreto Legge n. 7/2007, come modificato dalla legge n. 40/2007, al fine di garantire la libertà di concorrenza secondo condizioni di pari opportunità ed il corretto ed uniforme funzionamento del mercato nonché di assicurare la tutela dei consumatori finali mediante migliori condizioni di accessibilità all'acquisto di servizi;
   b.2. in particolare, è stato stabilito che i soggetti titolari di laurea in lettere con indirizzo in storia dell'arte o in archeologia o titolo equipollente, per quanto concerne l'attività di guida turistica, ed i soggetti titolari di laurea o diploma universitario in materia turistica o titolo equipollente, per quanto concerne l'attività di accompagnatore turistico, possono accedere all'esercizio delle predette professioni ovvero, nell'ipotesi in cui già siano abilitati, conseguire l'estensione linguistica attraverso un iter semplificato consistente nella verifica, mediante colloquio, delle necessarie capacità e conoscenze da parte di un'apposita Commissione;
c. con Decreto Dirigenziale del Settore Sviluppo e Promozione Turismo 11 giugno 2008, n. 285 (*pubblicato sul B.U.R.C. n. 26 del 30 giugno 2008*) è stato approvato l'avviso pubblico "*Professioni di Guida Turistica e di Accompagnatore Turistico – Procedura di ammissione alla verifica delle conoscenze in attuazione della D.G.R. n. 980/2008"*;;
d. con Decreto Dirigenziale del Settore Sviluppo e Promozione Turismo n. 115 del 06.04.2011 sono state nominate, con validità annuale, le Commissioni di verifica per Guida Turistica ed Accompagnatore Turistico, scegliendone i componenti fra docenti universitari segnalati dalle Università campane all'uopo contattate dall'Amministrazione ed attribuendone le funzioni di segretario a due funzionari del Settore medesimo;
e. il nuovo Codice del Turismo, approvato con D. lgs. n. 79/2011 all'art. 3 - lett. i) prevede l'espressa abrogazione del decreto legislativo 23 novembre 1991, n. 392 ed all'art. 3 - lett. n) prevede l'espressa abrogazione del comma 4, art. 10 del D.L. n. 7/2007 convertito con modificazioni dalla L.. 40/2007, su cui si basano le procedure di verifica attivate dall'Amministrazione ai sensi della D.G.R.980/08 e successivo D.D. 285/08;
f. l'art. 20 del suddetto Codice del Turismo prevede che *"Con decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri o del Ministro delegato sono fissati i requisiti professionali a livello nazionale dei direttori tecnici delle agenzia di viaggio e turismo, previo intesa con la Conferenza permanente per il rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano".*
g. che "l'art. 7 del suddetto Codice del Turismo prevede che "*Allo scopo di realizzare percorsi formativi finalizzati all'inserimento lavorativo nel settore del mercato turistico dei giovani laureati o diplomati, il Presidente del Consiglio dei Ministri o il Ministro delegato, di concerto con i Ministri dell'istruzione, dell'universita' e della ricerca, del lavoro e delle politiche sociali e della gioventu', d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, e' autorizzato, nell'ambito delle risorse allo scopo disponibili a legislazione vigente, a stipulare accordi o convenzioni con istituti di istruzione, anche universitaria, con altri enti di formazione e con gli ordini professionali per lo svolgimento di corsi orientati alla preparazione dei giovani operatori*";
h. il suddetto D. lgs. n. 79/2011 è entrato in vigore a far data dal 21 giugno 2011;

CONSIDERATO CHE

a. stante l'abrogazione del suddetto comma 4, art. 10 del D.L. n. 7/2007 come modificato dalla L n. 40/2007, non sussistono gli estremi per proseguire le attività dirette al riconoscimento dell'idoneità all'esercizio delle professioni di guida ed accompagnatore turistico presentate ai sensi della D.G.R.C. n. 980/08 e del successivo D.D. n. 285/08 relativamente alle istanze pervenute successivamente alla data del 21 giugno 2011;
b. stante l'abrogazione del suddetto decreto legislativo 23 novembre 1991, n. 392 non sussistono gli estremi per consentire agli Enti Provinciali per il Turismo della Regione Campania di proseguire con le attività attribuite loro dalla D.G.R. n. 6381/98;

RITENUTO

a. di dover prendere atto che le procedure di cui alle D.G.R. n 980/08 e 6381/98 cessano la loro efficacia alla data del 21 giugno 2011;
b. di dover demandare al Dirigente del Settore Sviluppo e Promozione Turismo di adottare i provvedimenti di attuazione del presente provvedimento deliberativo;

VISTI

a. il D.L. n. 7/2007 convertito in L .n. 40/2007
b. gli artt. n. 3 – lett. n) e n. 7 del D. Lgs. n. 79/11;
c. la L.R. n. 11/86
d. la L.n. 241/90 e ss. mm. e ii;
e. il parere dell'Avvocatura regionale prot. n. 0534544 del 07/07/2011;
f. D.G.R. n. 980/08;
g. I D.D. del Settore Sviluppo e Promozione Turismo n. 285/08 e n. 115/2011;

propone e la Giunta a voti unanimi;

DELIBERA

per tutto quanto espresso in narrativa che qui si intende integralmente riportato:

1. di prendere atto che le procedure di cui alle D.G. R. n 980/08 e 6381/98 cessano la loro efficacia alla data del 21 giugno 2011;
2. di demandare al Dirigente del Settore Sviluppo e Promozione Turismo di adottare i provvedimenti di attuazione del presente provvedimento deliberativo;
3. di inviare il presente atto a:
   3.1 A.G.C. 13 "Turismo e Beni Culturali";
   3.2 Settore "Sviluppo e Promozione Turismo", per gli adempimenti consequenziali;
   3.3 Settore "Stampa, Documentazione ed Informazione" per la pubblicazione sul B.U.R.C.

Delibera della Giunta Regionale n. 433 del 09/08/2011

A.G.C. 13 Turismo e Beni Culturali

Settore 1 Sviluppo e promozione turismo

Oggetto dell'Atto:

ENTI STRUMENTALI PER IL TURISMO. GESTIONE COMMISSARIALE. CONFERMA INCARICHI.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO CHE

a. in esecuzione della Deliberazione di Giunta Regionale n. 659 del 24.09.2010, il Presidente della Giunta Regionale ha nominato con propri decreti
   - a.1 n. 186 del 2.11.2010, la D.ssa Rosa Maria Antonietta Franzese quale Commissario Straordinario dell'Azienda Autonoma di Cura, Soggiorno e Turismo di Sorrento–Sant'Agnello;
   - a.2 n. 187 del 2.11.2010, la D.ssa Loredana Bianco quale Commissario Straordinario dell'Azienda Autonoma di Cura, Soggiorno e Turismo di Pozzuoli;
   - a.3 n. 188 del 2.11.2010, il Dr. Gianpaolo Paudice quale Commissario Straordinario dell'Azienda Autonoma di Cura, Soggiorno e Turismo di Pompei;
   - a.4 n. 189 del 2.11.2010, la D.ssa Vincenza Vassallo quale Commissario Straordinario dell'Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo di Paestum;
   - a.5 n. 190 del 2.11.2010, il Dr. Francesco Paolo Iannuzzi quale Commissario Straordinario dell'Azienda Autonoma di Cura, Soggiorno e Turismo di Ischia e Procida;
   - a.6 n. 191 del 2.11.2010, il Dr. Luigi Rauci quale Commissario Straordinario dell'Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo di Cava de' Tirreni;
   - a.7 n. 192 del 2.11.2010, la D.ssa Loredana Conti quale Commissario Straordinario dell'Ente Provinciale per il Turismo di Avellino;
   - a.8 n. 193 del 2.11.2010, il Dr. Antonello Barretta quale Commissario Straordinario dell'Ente Provinciale per il Turismo di Benevento;
   - a.9 n. 194 del 2.11.2010, il Dr. Alfredo Aurilio quale Commissario Straordinario dell'Ente Provinciale per il Turismo di Caserta;
   - a.10 n. 195 del 2.11.2010, la D.ssa Adele Corvino quale Commissario Straordinario dell'Ente Provinciale per il Turismo di Napoli e delle Aziende Autonome di Cura, Soggiorno e Turismo di Castellammare di Stabia, Napoli e Vico Equense;
   - a.11 n. 196 del 2.11.2010, la D.ssa Ilva Pizzorno quale Commissario Straordinario dell'Ente Provinciale per il Turismo di Salerno e dell'Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo di Salerno;
   - a.12 n. 197 del 2.11.2010, la D.ssa Maria Passari quale Commissario Straordinario delle Aziende Autonome di Soggiorno e Turismo di Amalfi, Maiori, Positano e Ravello;
   - a.13 n. 198 del 2.11.2010, la D.ssa Maria Teresa Pignataro quale Commissario Straordinario dell'Azienda Autonoma di Cura, Soggiorno e Turismo di Capri;

b. gli incarichi commissariali conferiti con i DD.P.G.R. nn. 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197 e 198 del 2.11.2010, prorogati con D.G.R.C. n. 19/2011 risultano in scadenza il 30/06/2011;
c. che con nota prot. n. 283354 del 08/04/2011 la dott.ssa Adele Corvino, Commissario Straordinario presso l'EPT di Napoli e le AACST di Napoli, Castellammare di Stabia e Vico Equense ha rassegnato le proprie dimissioni dall'incarico;
d. che il dott. Luigi Rauci, Commissario Straordinario dell'AAST di Cava de' Tirreni, a far data dal 28/03/2011 è stato collocato in quiescenza;

CONSIDERATO CHE

a. al fine di assicurare la prosecuzione delle attività, occorre confermare le gestioni commissariali in essere presso gli Enti Provinciali per il Turismo e le Aziende Autonome di Cura Soggiorno e Turismo della Campania e provvedere alla nuova nomina del Commissario straordinario dell'EPT Napoli e delle AACST di Napoli, Castellammare di Stabia e Vico Equense, nonché del Commissario straordinario dell'AAST di Cava de' Tirreni;

b. per il perseguimento delle finalità previste dalla Delibera di Giunta Regionale n. 659/2010 e nell'ottica del contenimento della spesa pubblica, i Commissari potranno compiere anche atti eccedenti l'ordinaria amministrazione, previa autorizzazione della Giunta Regionale;

RITENUTO
a. di dover confermare gli incarichi commissariali attribuiti con i DD.P.G.R. nn. 186, 187, 188, 189, 190, 192, 193, 194, 196, 197 e 198 del 2.11.2010 ed i compiti assegnati nonché l'osservanza delle disposizioni nei medesimi contenute, sino all'entrata in vigore della legge regionale in materia di turismo e, comunque, non oltre il 15 settembre 2011, salva eventuale revoca nelle ipotesi previste dalla D.G.R. n. 659/2010;
b. di dover dare mandato al Presidente della Giunta, su proposta dell'Assessore al Turismo e ai Beni Culturali di procedere, con proprio atto, alla nomina dei Commissari straordinari dei seguenti Enti:
   b.1. Ente Provinciale per il Turismo di Napoli ed Aziende Autonome di Cura Soggiorno e Turismo di Castellammare di Stabia, Napoli e Vico Equense;
   b.2. Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo di Cava de' Tirreni;
c. di dover demandare al Dirigente del Settore "Sviluppo e Promozione Turismo" ogni adempimento esecutivo del presente provvedimento, ivi compresa l'acquisizione dell'accettazione dell'interessato nonché della attestazione da parte del medesimo della insussistenza di condizioni di ineleggibilità ed incompatibilità, ai sensi della Legge Regionale n. 17/1996 e ss.mm.ii;
d. di dover inviare il presente atto al Consiglio Regionale, ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 del vigente Statuto Regionale;

DATO ATTO CHE l'individuazione dei Commissari straordinari degli Enti turistici strumentali della Campania implica l'esercizio di valutazioni e apprezzamenti politico-discrezionali e involge scelte dell'Amministrazione Regionale relative a interventi non compresi nella gestione funzionale e organizzativa dell'Ente, bensì nell'espletamento delle funzioni di governo;

VISTI
a. i DD.P.R. n. 1042/60 e n. 1044/60;
b. la Legge n. 241/90 e ss.mm.ii.;
c. la Legge Regionale n. 17/96 e ss.mm.ii;
d. l'art. 53 della Legge Regionale n. 1/2008;
e. il D.L. 78/2010;
f. la Legge Regionale n. 7/2010;
g. l'art. 48 dello Statuto della Regione;
h. il parere dell'Avvocatura reso con nota prot. 344836 del 2 maggio 2011;

propone e la Giunta a voti unanimi;

D E L I B E R A

Per i motivi di cui alle premesse che qui si intendono integralmente riportati:
1. di confermare le gestioni commissariali in essere presso gli Enti Provinciali per il Turismo e le Aziende Autonome di Cura Soggiorno e Turismo della Campania e, per l'effetto, gli incarichi commissariali attribuiti con i DD.P.G.R. nn. 186, 187, 188, 189, 190, 192, 193, 194, 196, 197 e 198 del 2.11.2010 al fine di assicurare la prosecuzione delle attività e dei compiti assegnati nonché l'osservanza delle disposizioni nei medesimi contenute, sino all'entrata in vigore della legge regionale in materia di turismo e, comunque, non oltre il 15 settembre 2011, salva eventuale revoca nelle ipotesi previste dalla D.G.R. n. 659 del 24.09.2010;
2. di dare mandato al Presidente della Giunta Regionale, su proposta dell'Assessore al Turismo e ai Beni Culturali, di procedere, con proprio atto, alla nuova nomina del Commissario Straordinario dell'EPT Napoli e delle AACST di Napoli, Castellammare di Stabia e Vico Equense, nonché del Commissario straordinario dell'AAST di Cava de' Tirreni;

3. di stabilire che, per il perseguimento delle finalità previste dalla Delibera di Giunta Regionale n. 659/2010 e nell'ottica del contenimento della spesa pubblica, i Commissari potranno compiere anche atti eccedenti l'ordinaria amministrazione, previa autorizzazione della Giunta Regionale;
4. di demandare al Dirigente del Settore "Sviluppo e Promozione Turismo" ogni adempimento esecutivo del presente provvedimento, ivi compresa l'acquisizione dell'accettazione dell'interessato nonché della attestazione da parte del medesimo della insussistenza di condizioni di ineleggibilità ed incompatibilità, ai sensi della Legge Regionale n. 17/1996 e ss.mm.ii.;
5. di inviare il presente atto al Consiglio Regionale, ai sensi e per gli effetti dell'art. 48 del vigente Statuto Regionale;
6. di inviare il presente atto a:
   6.1. A.G.C. 13 "Turismo e Beni Culturali";
   6.2. A.G.C. 13 - Settore "Sviluppo e Promozione Turismo, per gli adempimenti consequenziali;
   6.3. A.G.C. Gabinetto del Presidente della Giunta Regionale della Campania;
   6.4. Settore "Stampa, Documentazione ed Informazione" per la pubblicazione sul B.U.R.C.

REGIONE CAMPANIA

Delibera della Giunta Regionale n. 435 del 09/08/2011

A.G.C. 17 Istr. Educ. Form. Prof. Pol. Giov.le del Forum Regionale Ormel

Settore 1 Istruzione, Educazione permanente, Promozione culturale

Oggetto dell'Atto:

LINEE GUIDA DI DIMENSIONAMENTO DELLA RETE SCOLASTICA E DI PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA - A.S. 2012/2013.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a. che la Legge 15 marzo 1997, n. 59 all'art. 21 prevede la riorganizzazione dell'intero sistema scolastico, in funzione dell'autonomia didattica e organizzativa delle istituzioni scolastiche;
b. che il DPR 18 giugno 1998, n. 233 ha approvato il "regolamento recante norme per il dimensionamento ottimale delle istituzioni scolastiche" ex art. 21 della L. 59/1997; determinando procedure, tempi di applicazione ed attuazione del piano regionale di dimensionamento
c. che , tra le funzioni delegate alle Regioni dall'art. 138 del d. lgs. 112/1998 in materia di Istruzione scolastica, vi è la programmazione, sul piano regionale, della rete scolastica, sulla base dei piani provinciali;
d. che l'art. 139 del precitato decreto legislativo ha trasferito alle Province e ai Comuni, a seguito di linee guida definite dal coordinamento delle Regioni, rispettivamente per l'istruzione secondaria e per gli altri gradi inferiori di scuola, i compiti e le funzioni concernenti sia l'istituzione, l'aggregazione, la fusione e la soppressione di scuole in attuazione degli strumenti di programmazione, sia la redazione dei piani di organizzazione della rete delle istituzioni scolastiche;
e. che un riordino completo di tutte le istituzioni scolastiche statali è stato effettuato con l'adozione del Piano regionale di dimensionamento, approvato con Decreto del Presidente della Regione – Commissario ad acta - n. 1 del 26 luglio 2000, in attuazione del DPR n. 233 del18 giugno 1998

CONSIDERATO

a. la legge costituzionale n.3/2001 "*Modifiche al Titolo V della parte seconda della Costituzione*" che riconosce alle Regioni una competenza concorrente e esclusiva nelle politiche educative e formative;
b. la Legge n. 53/2003 di delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale e i successivi decreti di attuazione;
c. l'art. 64 del D. L. n. 112/2008, convertito in Legge n. 133 del 6 agosto 2008, che ha previsto la predisposizione di un piano programmatico di interventi e misure finalizzati ad un più razionale utilizzo delle risorse umane e strumentali disponibili e la conseguente adozione di uno o più regolamenti, ai sensi dell'art. 17, comma 2, della legge 23 agosto 1988 n. 400;
d. il DPR 20 marzo 2009 n. 81, avente ad oggetto "norme per la riorganizzazione della rete scolastica ed il razionale ed efficace utilizzo delle risorse umane della scuola, ai sensi dell'art. 64, comma 4, del D.L. n. 112/2008, convertito con modificazioni dalla legge n.133/2008", che ha definito criteri e parametri relativi al dimensionamento delle istituzioni autonome e dettato disposizioni per la definizione degli organici e la formazione delle classi nelle scuole e istituti di ogni ordine e grado;
e. la sentenza della Corte Costituzionale n. 200/2009 che ha dichiarato l'illegittimità costituzionale dell'art. 64, comma 4, lettere f-bis) e f-ter) del D.L. 112/2008 ritenendo che *"la definizione di criteri, tempi e modalità per la determinazione e l'articolazione dell'azione di ridimensionamento della rete scolastica*" nonchè la previsione di specifiche misure finalizzate alla riduzione del disagio degli utenti nel caso di "*chiusura o accorpamento degli istituti scolastici aventi sede nei piccoli comuni"* sia di competenza delle Regioni e degli Enti Locali e non dello Stato, confermando con ciò la competenza esclusiva regionale in materia di programmazione della rete scolastica;
f. i DD. PP.RR. del 15 marzo 2010, nn. 87, 88, 89 con i quali è stato effettuato il riordino della scuola secondaria di secondo grado;

g. l'accordo Conferenza Stato-Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano del 29 aprile 2010, riguardante il Primo anno di attuazione 2010/2011 dei percorsi di istruzione e formazione professionale ai sensi dell'art. 27 comma 2 del d. lgs. N. 226/2005;
h. il Decreto Interministeriale (MIUR – MLPS) del 15 giugno 2010 che recepisce l'Accordo del 29 aprile 2010 e prevede l'avvio della messa a regime dei percorsi di IeFP;
i. l'intesa in sede di Conferenza unificata di cui all'art. 8 del d. lgs. n. 281/1997, riguardante l'adozione delle linee guida per l'attuazione del sistema di istruzione e formazione professionale;
j. il Decreto Ministeriale del 18 gennaio 2011, inerente l'adozione delle linee guida per l'attuazione del sistema di istruzione e formazione professionale

RILEVATO

a. che la programmazione dell'offerta formativa ed educativa e dell'organizzazione della rete scolastica, relativa ad un anno scolastico, deve essere definita entro il mese di dicembre dell'anno scolastico precedente, per dare modo agli Enti Locali, all'Amministrazione scolastica territoriale ed alle istituzioni scolastiche di provvedere a tutti gli adempimenti necessari a darvi attuazione, con particolare riferimento alle azioni di informazione e di orientamento per gli studenti e le famiglie;

RITENUTO

a. opportuno, alla luce di quanto previsto dalla legislazione vigente, definire criteri omogenei che orientino la programmazione dell'offerta formativa e il dimensionamento delle istituzioni scolastiche in un percorso chiaro e condiviso di razionalizzazione e qualificazione dell'intero sistema istruzione sul territorio regionale che coinvolga l'Ufficio Scolastico Regionale, le Amministrazioni Provinciali e le Organizzazioni sindacali;
b. necessario emanare gli indirizzi regionali nel testo allegato, che costituisce parte integrante del presente atto, per il dimensionamento della rete scolastica e la programmazione dell'offerta formativa da parte degli Enti locali competenti, relativamente all'anno scolastico 2012/2013;

PRESO ATTO

a. che la presente deliberazione non comporta implicazioni di natura finanziaria sia di entrata sia di spesa e dalla stessa non deriva alcun onere a carico del Bilancio regionale;

VISTA la Legge 15 marzo 1997, n. 59;
VISTO il DPR 18 giugno 1998, n. 233;
VISTO il D. Lgs. 112/98;

PROPONE e la Giunta in conformità a voti unanimi

D E L I B E R A

per le motivazioni e considerazioni svolte in premessa, che qui si intendono integralmente richiamate:

1. di approvare le "Linee Guida per il dimensionamento della rete scolastica e la programmazione dell'offerta formativa A. S. 2012/2013" in allegato, che formano parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;

2. di incaricare il Settore Istruzione, Educazione Permanente e Promozione Culturale alla notifica del presente atto all'Ufficio Scolastico Regionale, per gli adempimenti di competenza;

3. di inviare il presente provvedimento all'Assessore all'Istruzione, all'AGC n. 17 e al Settore Istruzione;

4. di pubblicare il presente atto sul BURC e sul portale della Regione Campania www.regione.campania.it.

LINEE GUIDA
DIMENSIONAMENTO DELLA RETE SCOLASTICA E PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA A. S. 2012/2013

1. FINALITÀ – LIVELLI DI GOVERNO COINVOLTI

La riforma del Titolo V della Costituzione traccia un sistema educativo nel quale allo Stato è riconosciuta la competenza esclusiva sulla determinazione dei livelli essenziali delle prestazioni concernenti i diritti civili e sociali che devono essere garantiti su tutto il territorio nazionale e sulle norme generali sull'istruzione, ai sensi dell'articolo 117, lettere m) e n) della Costituzione.
La sentenza della Corte Costituzionale n. 200/2009 ha ribadito la competenza esclusiva regionale in materia di programmazione della rete scolastica, che deve però integrarsi con le scelte dello Stato sull'attribuzione delle dotazioni organiche, in quanto la revisione dei criteri di formazione delle classi e dei parametri per la determinazione complessiva degli organici rientrano nelle "norme generali sull'istruzione"**.**
Le Linee Guida per l'anno scolastico 2012/2013 costituiscono lo strumento di definizione dei criteri e delle modalità alle quali le Province ed i Comuni devono attenersi per la definizione del dimensionamento, della distribuzione territoriale della rete scolastica e della programmazione dell'offerta formativa.
E' intenzione della Regione Campania che il dimensionamento 2012/2013 - visto anche il decreto legge n. 98/2011 - sia solo il primo atto di un più complesso, graduale ed organico piano di modernizzazione e razionalizzazione della rete scolastica regionale, che si avvalga anche del contributo delle parti sociali ed istituzionali coinvolte nei processi di istruzione.
L'offerta formativa regionale sarà finalizzata al contemperamento delle risorse esistenti ai fabbisogni professionali dei territori. Pertanto, è auspicio della Regione che le Province organizzino la propria offerta di istruzione per ambiti territoriali così come previsto dal Decreto del Presidente della Regione Campania – Commissario ad acta - n. 1 del 26 luglio 2000 e dall'art 138, comma 1, lettera c) del d.lgs. 112/98.
Con il compito di raccordo fra i vari livelli istituzionali, la Regione Campania intende avvalersi del Comitato di Coordinamento Regionale istituito con DGR 5486- 2002 ai sensi del d.lgs. 112/98.
Nell'organizzazione complessiva della rete scolastica, devono essere privilegiate le iniziative che introducano elementi di innovazione didattica e che contrastino i fenomeni di abbandono e di dispersione scolastica.

2. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Le Regioni attuano il dimensionamento della rete scolastica ai sensi del d.P.R.n. 18 giugno 1998 n. 233, per ciò che concerne i criteri di dimensionamento delle istituzioni scolastiche ed in virtù del d.P.R. 81/2009 per quello che riguarda i parametri degli organici e della formazione delle classi.

In particolare, il d.P.R. n. 233/1998 dispone, all'art. 2:

- comma 1: l'*autonomia amministrativa, organizzativa, didattica e di ricerca e progettazione educativa, è riconosciuta alle istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado, ivi comprese quelle già dotate di personalità giuridica, che raggiungono dimensioni idonee a garantire*

fonte: http://burc.regione.campania.it

l'equilibrio ottimale tra domanda di istruzione e organizzazione dell'offerta formativa. A tal fine sono definiti, a norma dell'articolo 3, gli ambiti territoriali, di ampiezza differenziata a seconda del grado di istruzione, nei quali va assicurata la permanenza e la stabilità delle suddette istituzioni, con particolare riguardo alle caratteristiche demografiche, geografiche, economiche, socio-culturali del territorio, nonché alla sua organizzazione politico-amministrativa.

- comma 2: *per acquisire o mantenere la personalità giuridica gli istituti di istruzione devono avere, di norma, una popolazione, consolidata e prevedibilmente stabile almeno per un quinquennio, compresa tra 500 e 900 alunni; tali indici sono assunti come termini di riferimento per assicurare l'ottimale impiego delle risorse professionali e strumentali*.
- comma 3: n*elle piccole isole, nei comuni montani, nonché nelle aree geografiche contraddistinte da specificità etniche o linguistiche, gli indici di riferimento possono essere ridotti fino a 300 alunni […]. L'indice massimo di cui al comma 2 può essere superato nelle aree ad alta densità demografica, con particolare riguardo agli istituti di istruzione secondaria con finalità formative che richiedono beni strutturali, laboratori ed officine di alto valore artistico o tecnologico.*
- comma 4: *nell'ambito degli indici, minimo e massimo, stabiliti dal comma 2, la dimensione ottimale di ciascuna istituzione scolastica è definita in relazione agli elementi di seguito indicati:*

    a) consistenza della popolazione scolastica residente nell'area territoriale di pertinenza, con riferimento a ciascun grado, ordine e tipo di scuola contemplato dall'ordinamento scolastico vigente;
    b) caratteristiche demografiche, orografiche, economiche e socio-culturali del bacino di utenza;
    c) estensione dei fenomeni di devianza giovanile e criminalità minorile;
    d) complessità di direzione, gestione e organizzazione didattica, con riguardo alla pluralità di gradi di scuole o indirizzi di studio coesistenti nella stessa istituzione, ivi comprese le attività di educazione permanente, di istruzione degli adulti e di perfezionamento o specializzazione, nonché alla conduzione di aziende agrarie, convitti annessi, officine e laboratori ad alta specializzazione o con rilevante specificità.

Il decreto ministeriale del 21 aprile 2008 n. 41 stabilisce che il numero massimo di istituzioni scolastiche autonome non può superare la dotazione organica regionale dei dirigenti scolastici.

Il comma II dell'art. 64 del d. l. 25 giugno 2008, n. 112, convertito con modificazioni dalla legge 6 agosto 2008, n. 133, ha previsto, inoltre, la predisposizione di un piano programmatico di interventi e misure finalizzati ad un più razionale utilizzo delle risorse umane e strumentali disponibili e la conseguente adozione di uno o più regolamenti ai sensi dell'articolo 17, comma 2, della legge 23 agosto 1988, n. 400.

Il regolamento 20 marzo 2009, n. 81 recante "Norme per la riorganizzazione della rete scolastica e il razionale ed efficace utilizzo delle risorse umane della scuola, ai sensi dell'articolo 64 del decreto legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133", ha, dunque, definito criteri e parametri relativi al dimensionamento delle istituzioni autonome e disposizioni per la definizione degli organici e la formazione delle classi nelle scuola ed istituti di ogni ordine e grado.

fonte: http://burc.regione.campania.it

A tal proposito, l'articolo 2 comma 5 del medesimo articolo, ha prescritto che "I dirigenti preposti agli uffici scolastici regionali provvedono alla ripartizione delle consistenze organiche a livello provinciale, avendo cura di promuovere interlocuzioni e confronti con la Regione e gli Enti Locali al fine di realizzare una piena coerenza tra le previsioni programmatiche del piano regionale di localizzazione delle istituzioni scolastiche e dell'offerta formativa e l'attribuzione delle risorse".

L'art. 64 del d.l. 112/2008 è stato oggetto di esame da parte della **Corte Costituzionale** a seguito della citata sentenza n. 200 del 2 luglio 2009.

In particolare, la Corte ha dichiarato l'illegittimità costituzionale dell'art. 64, comma 4, lettere f-bis) e f-ter) del decreto legge citato, come convertito con modificazioni dalla legge 133/2008, ritenendo che la "*definizione di criteri, tempi e modalità per la determinazione e l'articolazione dell'azione di ridimensionamento della rete scolastica"* nonché la previsione di specifiche misure finalizzate alla riduzione del disagio degli utenti nel caso di "*chiusura o accorpamento degli istituti scolastici aventi sede nei piccoli comuni"* sia di competenza delle Regioni e degli enti locali e non, come invece previsto, dello Stato. Con ciò confermando la competenza regionale in materia di programmazione della rete scolastica.

La sentenza, a tal proposito, precisa che "bisogna operare una netta distinzione tra programmazione nazionale…omissis…che non può spettare ad altri che allo Stato, e programmazione regionale" aggiungendo peraltro che "la circostanza che con d.lgs. 112/1998 le Regioni siano state delegate dallo Stato, sul piano meramente amministrativo, a provvedere in materia di programmazione scolastica (in particolare dell'offerta formativa) e in materia di organizzazione scolastica territoriale, non toglie che, in sede nazionale, lo Stato abbia un autonomo titolo di legittimazione a dettare una disciplina legislativa generale concernente tanto la programmazione nazionale in tema di istruzione, quanto le linee generali sulla organizzazione scolastica a livello nazionale".

La programmazione dell'offerta formativa per il primo ciclo di istruzione è disciplinata dalle seguenti fonti normative:

- **d. lgs. 14 febbraio 2004, n. 59** recante "Norme generali relative alla scuola dell'infanzia e al primo ciclo dell'istruzione, a norma dell'art.1 l. 28 marzo 2003, n.53"
- **l. 30 ottobre 2008 n.169** che, tra l'altro, prevede per la scuola primaria la costituzione di classi affidati ad un unico insegnante e funzionanti con un orario a 24 ore settimanali.
- **d.P.R. del 20 marzo 2009, n.89**, recante il regolamento di revisione dell'assetto ordina mentale, organizzativo e didattico della scuola dell'infanzia e del primo ciclo di istruzione (art.2, 4 e 5).

La programmazione dell'offerta formativa della scuola secondaria di secondo grado è disciplinata da:

- **dd.PP.RR. 15 marzo 2010 n. 87, 88, 89** Regolamenti recanti norme per il riordino dei licei, degli istituti tecnici e degli istituti professionali a norma dell'articolo 64, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133.
- **accordo del 29 aprile 2010** riguardante il "Primo anno di attuazione 2010-11 dei percorsi di istruzione e formazione professionale ai sensi dell'art. 27 comma 2 del d.lgs. n.226/2005";
- decreto interministeriale (MIUR – MLPS) del 15 giugno 2010.
- **intesa** in sede di Conferenza unificata di cui all'art. 8 del d. lgs. n.281/97 riguardante l'adozione delle linee guida per l'attuazione del sistema di istruzione e formazione professionale
- **d.m. n. 4 del 18 gennaio 2011** inerente l'adozione delle linee guida per l'attuazione del

fonte: http://burc.regione.campania.it

sistema di istruzione e formazione professionale.

3. DATI SULLA RETE SCOLASTICA IN CAMPANIA

Dai dati forniti dall'Ufficio Scolastico Regionale, risulta che in Campania - nell'anno scolastico 2011-2012 - saranno funzionanti 1.330 istituti scolastici di ogni ordine e grado, di cui 642 nella provincia di Napoli e 688 nelle altre province (Tab.1).

Rispetto al precedente anno scolastico le scuole autonome si sono ridotte di 12 unità, con un incremento degli istituti comprensivi a fronte di un decremento di tutte gli altri ordini e gradi di scuola (Tab. 3). Nelle tabelle che seguono sono riportati in dettaglio i dati relativi al numero degli alunni e delle classi previsti per l'anno scolastico 2011-2012, suddivisi per ordine e grado di scuola.

La tabella 9 mette in evidenza che, a fronte di una rete scolastica certamente bisognosa di razionalizzazione, comunque in Campania la media degli alunni per ciascuna istituzione scolastica autonoma è abbastanza elevata (803 in provincia di Napoli, 713 a livello regionale) e, complessivamente, in linea con la media nazionale.

Tab. 1 - *Numero delle istituzioni scolastiche nella regione Campania - a. s. 2011/12*

Provincia	Circoli didattici	Istituti Comprensivi	Scuole Secondarie di I Grado	Scuole Secondarie di II Grado	Convitti	Totale
Avellino	18	57	15	32	1	123
Benevento	11	42	2	21	1	77
Caserta	57	60	41	57	2	217
Napoli	204	137	124	176	1	642
Salerno	61	92*	37	80	1	271
Campania	351	388	219	366	6	**1.330**

**di cui 3 omnicomprensivi* *Fonte:URS Campania*

Tab. 2 - *Numero delle istituzioni scolastiche nella regione Campania - a. s. 2010/11*

Provincia	Circoli didattici	Istituti Comprensivi	Scuole Secondarie di I Grado	Scuole Secondarie di II Grado	Convitti	Totale
Avellino	18	57	16	32	1	124
Benevento	11	42	2	21	1	77
Caserta	63	56	44	59	2	224
Napoli	205	137	124	177	1	644
Salerno	61	92	37	82	1	273
Campania	358	384	223	371	6	**1.342**

Fonte:URS Campania

Tab. 3 - *Variazioni del numero delle istituzioni scolastiche rispetto all'a.s. 2010/11*

Provincia	DIREZIONI DIDATTICHE	ISTITUTI COMPRENSIVI	SCUOLE SECONDARIE DI I GRADO	SCUOLE SECONDARIE DI II GRADO	CONVITTI	TOTALE
Avellino	0	0	-1	0	0	-1
Benevento	0	0	0	0	0	0
Caserta	-6	4	-3	-2	0	-7
Napoli	-1	0	0	-1	0	-2

fonte: http://burc.regione.campania.it

Salerno	0	0	0	-2	0	-2
Campania	-7	4	-4	-5	0	**-12**

Fonte: USR Campania

Tab. 4 – *Numero alunni, alunni disabili e sezioni della scuola dell'infanzia - A. S. 2011/12*

Provincia	N° alunni	N° classi	N° disabili	% disabili
Avellino	9.354	434	66	0,7
Benevento	6.187	300	56	0,9
Caserta	19.569	929	184	0,9
Napoli	73.764	3.239	783	1,1
Salerno	26.059	1.135	220	0,8
CAMPANIA	*134.933*	*6.037*	*1.309*	*1,0*

Fonte: USR Campania

Tab. 5 – *Numero alunni, alunni disabili e classi della scuola primaria - a. s. 2011/12*

Provincia	N° alunni	N° classi	N° disabili	% disabili
Avellino	18.588	1.104	357	1,9
Benevento	12.559	722	263	2,1
Caserta	47.065	2.576	1.237	2,6
Napoli	155.848	8.054	4.707	3,0
Salerno	51.503	2.898	945	1,8
CAMPANIA	*285.563*	*15.354*	*7.509*	*2,6*

Fonte: USR Campania

Tab. 6 – *Numero alunni, alunni disabili e classi della scuola secondaria di I grado - a.s. 2011/12*

Provincia	N° alunni	N° classi	N° disabili	% disabili
Avellino	13.245	675	291	2,2
Benevento	8.618	428	206	2,4
Caserta	33.240	1.639	1.081	3,3
Napoli	118.152	5.307	4.224	3,6
Salerno	36.179	1.674	795	2,2
CAMPANIA	*209.434*	*9.723*	*6.597*	*3,1*

Fonte: USR Campania

Tab. 7 – *Numero alunni, alunni disabili e classi della scuola secondaria di II grado - a. s. 2011/12*

Provincia	N° alunni	N° classi	N° disabili	% disabili
Avellino	21.533	1.002	495	2,3
Benevento	15.845	720	325	2,1
Caserta	54.013	2.453	1.035	1,9
Napoli	167.715	7.259	3.064	1,8
Salerno	59.829	2.607	971	1,6
CAMPANIA	*318.935*	*14.041*	*5.890*	*1,8*

Fonte: USR Campania

Tab. 8 – *Numero alunni, alunni disabili e classi delle scuole di ogni ordine e grado della regione Campania - a. s. 2011/12*

Ordine di scuola	N° alunni	N° classi	N° disabili	% disabili
Scuola dell'infanzia	134.933	6.037	1.309	1,0

fonte: http://burc.regione.campania.it

Scuola primaria	285.563	15.354	7.509	2,6
Scuola secondaria di I grado	209.434	9.723	6.597	3,1
Scuola secondaria di II grado	318.935	14.041	5.890	1,8
TOTALE ALUNNI IN CAMPANIA	*948.865*	*45.155*	*21.305*	*1,8*

Fonte: USR Campania

Tab. 9 – *Distribuzione per provincia del numero medio degli alunni per istituto - a.s. 2011/12*

Provincia	N° alunni	N° Istituzioni scolastiche	Media alunni per istituto
Avellino	62.720	123	509,92
Benevento	43.209	77	561,16
Caserta	153.887	217	709,16
Napoli	515.479	642	802,93
Salerno	173.570	271	640,48
CAMPANIA	*948.865*	*1.330*	*713,43*

Fonte: USR Campania

Tab. 10 – *Punti di erogazione del servizio per tipologia e per provincia - a.s 2011/2012*

Provincia	Licei		Tecnici		Professionali		TOTALE
	n°	%	n°	%	n°	%	n°
Avellino	40	41,7	31	32,3	25	26	96
Benevento	36	49,3	23	31,5	14	19,2	73
Caserta	78	43,3	72	40	30	16,7	180
Napoli	229	55,3	160	38,6	25	6	414
Salerno	40	24	31	18,6	96	57,5	167
CAMPANIA	*423*	*45,5*	*317*	*34,1*	*190*	*20,4*	*930*

Fonte: USR Campania

Tab. 11 – *distribuzione licei.*

Provincia	artistico		classico		scientifico		scienze applicate		linguistico		scienze umane		economico sociale		musicale		coreutico		TOT
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°
AV	4	10	10	25	13	32,5	3	7,5	4	10	4	10	1	2,5	1	2,5	0	0	40
BN	2	5,6	6	16,7	12	33,3	7	19,4	4	11,1	2	5,6	2	5,6	1	2,8	0	0	36
CE	10	12,8	12	15,4	21	26,9	11	14,1	8	10,3	9	11,5	7	9	0	0	0	0	78
NA	14	6,1	31	13,5	72	31,4	25	10,9	39	17	31	13,5	16	7	1	0,4	0	0	229
SA	4	4,5	16	18	26	29,2	13	14,6	15	16,9	8	9	5	5,6	1	1,1	1,1	1,1	89
CAM	*34*	*7,2*	*75*	*15,9*	*144*	*30,5*	*59*	*12,5*	*70*	*14,8*	*54*	*11,4*	*31*	*6,6*	*4*	*0,8*	*0,2*	*0,2*	472

Fonte: USR Campania

Tab. 12- ***alunni*** *classi prime, licei - a.s. 2011/2012*

Provincia	artistico		classico		scientifico		scienze applicate		linguistico		scienze umane		economico sociale		musicale		coreutico		TOT
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°
AV	191	8,4	445	19,6	869	38,4	275	12	190	8,4	213	9,4	52	2,3	30	1,3	0	0	2265
BN	95	5,3	337	18,9	634	35,6	296	17	176	9,9	152	8,5	67	3,8	25	1,4	0	0	1782
CE	583	9,8	907	15,3	2679	45,2	482	8,1	524	8,8	568	9,6	178	3	0	0	0	0	5921
NA	1227	6,5	2550	13,4	8906	46,8	989	5,2	2609	13,7	2068	10,9	631	3,3	31	0,2	0	0	19011
SA	355	5,4	1146	17,5	3137	47,9	458	7	684	10,4	547	8,3	160	2,4	32	0,5	32	0,5	6551
CAM	*2451*	*6,9*	*5385*	*15,2*	*16225*	*45,7*	*2500*	*7*	*4183*	*11,8*	*3548*	*10*	*1088*	*3,1*	*118*	*0,3*	*32*	*0,1*	35530

Fonte: USR Campania

Tab. 13- *distribuzione istituti tecnici, a.s. 2011/2012*

Provincia	finanaza e	turismo	meccanica	trasporti e	elettronica	informatica e	grafica e	chimica e	moda	agroalimentar	ambiente e	TOT

fonte: http://burc.regione.campania.it

	marketing						logistica				tele.		comunicazione		biotecnologie				e		territorio		
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°
AV	12	38,7	2	6,5	2	6,5	1	3,2	3	9,7	3	9,7	0	0	1	3,2	0	0	1	3,2	6	19,4	31
BN	7	30,4	3	13	1	4,3	1	4,3	2	8,7	2	8,7	1	4,3	1	4,3	0	0	2	8,7	3	13	23
CE	16	22,2	8	11,1	5	6,9	6	8,3	7	9,7	7	9,7	3	4,2	2	2,8	4	5,6	4	5,6	10	13,9	72
NA	40	25	30	18,8	10	6,3	8	5	14	8,8	20	12,5	9	5,6	11	6,9	2	1,3	1	0,6	15	9,4	160
SA	16	25	9	14,1	3	4,7	5	7,8	7	10,9	10	15,6	1	1,6	4	6,3	0	0	1	1,6	8	12,5	64
CAM	*91*	*26*	*52*	*14,9*	*21*	*6*	*21*	*6*	*33*	*9,4*	*42*	*12*	*14*	*4*	*19*	*5,4*	*6*	*1,7*	9	2,6	42	12	350

Fonte: USR Campania

Tab. 14- ***alunni*** *classi prime, istituti tecnici - a.s. 2011/2012*

Provincia	finanza e marketing		turismo		meccanica		trasporti e logistica		elettronica		informatica e tele.		grafica e comunicazione		chimica e biotecnologie		moda		agroalimentare		ambiente e territorio		TOT
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°
AV	507	46,6	47	4,3	58	5,3	54	5	90	8,3	87	8	0	0	14	3,2	0	0	71	3,2	160	19,4	1080
BN	301	10,2	89	10,2	79	9,1	22	2,5	78	9	75	8,6	22	2,5	24	4,3	0	0	67	8,7	114	13	871
CE	1863	8	332	8	165	4	194	4,6	338	8,1	386	9,2	152	3,6	75	2,8	146	5,6	87	5,6	437	13,9	4175
NA	4249	13,1	1714	13,1	509	3,9	700	5,3	1265	9,7	2454	18,8	490	3,7	648	6,9	135	1,3	42	0,6	881	9,4	13087
SA	1396	6,4	239	6,4	135	3,6	182	4,9	389	10,4	764	20,4	25	0,7	165	6,3	0	0	86	1,6	356	12,5	3737
CAM	*8316*	*10,5*	*2421*	*10,5*	*946*	*4,1*	*1152*	*5*	*2160*	*9,4*	*3766*	*16,4*	*689*	*3*	*926*	*5,4*	*281*	*1,7*	353	2,6	1948	12	22958

Fonte: USR Campania

Tab. 15- ***alunni*** *classi prime, istituti professionali- a.s. 2011/2012*

Provincia	ser. per l'agricoltura		ser. sociosanitari		ser. odontotecnici		ser. sani - ottico		enogastronomia e ospitalità		ser. commerciali		manutenzione ed assistenza tecnica		prod. industriali e artigianali		TOT
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°
AV	1	4	1	4	1	4	1	4	8	32	3	12	5	20	5	20	25
BN	0	0	0	0	0	0	0	0	4	28,6	3	21,4	3	21,4	4	28,6	14
CE	0	0	2	6,7	2	6,7	0	0	10	33,3	2	6,7	8	26,7	6	20	30
NA	4	4,2	8	8,3	4	4,2	1	1	21	21,9	22	22,9	18	18,8	18	18,8	96
SA	7	13,7	2	3,9	2	3,9	1	2	14	27,5	7	13,7	11	21,6	7	13,7	51
CAM	*12*	*5,6*	*13*	*6*	*9*	*4,2*	*3*	*1,4*	*57*	*26,4*	*37*	*17,1*	*45*	*20,8*	*40*	*18,5*	216

Fonte: USR Campania

Tab. 16- *alunni prime classi, istituti professionali.*

Provincia	ser. per l'agricoltura		ser. sociosanitari		ser. odontoteni ci		ser. sani - ottico		enogastronomia e ospitalità		ser. commerciali		manutenzione ed assistenza tecnica		prod. industriali e artigianali		TOT
	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°	%	n°
AV	24	2	22	1,9	35	2,9	21	1,8	637	53,6	119	10	225	18,9	106	8,9	1189
BN	0	0	0	0	0	0	0	0	540	64,6	67	8	113	13,5	116	13,9	836
CE	0	0	94	3,6	97	3,7	0	0	1500	56,7	291	11	381	14,4	284	10,7	2647
NA	120	1,2	308	3,1	244	2,4	28	0,3	5114	50,7	1790	17,7	1364	13,5	1118	11,1	10086
SA	212	6,9	167	5,5	97	3,2	0	0	1857	60,7	125	4,1	436	14,2	167	5,5	3061
CAM	*356*	*2*	*591*	*3,3*	*473*	*2,7*	*49*	*0,3*	*9648*	*54,1*	*2392*	*13,4*	*2519*	*14,1*	*1791*	*10,1*	17819

Fonte: USR Campania

4. CRITERI, PARAMETRI E PROCEDURE DI DIMENSIONAMENTO

Province e Comuni procedono al dimensionamento delle istituzioni scolastiche secondo le premesse generali sopra indicate ed i criteri di seguito riportati, previa acquisizione del parere

fonte: http://burc.regione.campania.it

obbligatorio ma non vincolante, delle istituzioni scolastiche interessate, espresso dagli organi competenti.

Le operazioni di dimensionamento sono predisposte da Province e Comuni attraverso un ampio, trasparente ed efficace sistema di consultazione con le istituzioni scolastiche, Ufficio scolastico regionale, organizzazioni sindacali e ogni altro soggetto interessato, al fine di favorire la massima partecipazione nelle conferenze d'ambito a tal fine convocate.

La riorganizzazione della rete scolastica, che investe sia il versante delle variazioni dimensionali delle istituzioni scolastiche sia quello della loro distribuzione sul territorio regionale, non può prescindere da:

- **Un piano di allineamento degli istituti sottodimensionati** rispetto al parametro minimo previsto dal d.P.R. n. 233/98 (500 alunni) a meno che non si evidenzino situazioni indispensabili e indilazionabili di opportunità (inversione di tendenza nelle iscrizioni, scuole presidio di formazione e legalità in aree difficili, scuole ricadenti n*elle piccole isole, nei comuni montani, nonché nelle aree geografiche contraddistinte da specificità etniche o linguistiche);*
- **Un piano di allineamento degli istituti sovradimensionati** rispetto al parametro massimo (900 alunni) attraverso processi graduali di sdoppiamento o diversa articolazione degli istituti;
- **La razionalizzazione dei punti di erogazione** del servizio (plessi, sezioni staccate, scuole coordinate, succursali), a partire da quelli maggiormente sottodimensionati o che, comunque, non comportino particolari disagi in ordine alla fruizione del fondamentale diritto all'istruzione; le pluriclassi vanno attivate solo in caso di assoluta necessità, in zone particolarmente disagiate, considerando l'opportunità che le stesse, per quanto possibile, non comprendano tutte e cinque le classi di corso, per evitare oggettive difficoltà negli apprendimenti;
- **L'ottimizzazione dell'offerta formativa** su tutto il territorio regionale, con particolare riguardo sia ai bisogni formativi espressi dall'utenza, sia alla coerenza con il modello di sviluppo dell'area su cui insistono le scuole.

I Comuni, competenti per le scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado**,** dovranno tenere conto dei seguenti criteri:

- consistenza della popolazione scolastica nell'ambito territoriale di riferimento, rapportata alla disponibilità edilizia esistente;
- caratteristiche demografiche, orografiche, economiche e socio-culturali del bacino di utenza;
- efficacia della configurazione assunta dal servizio scolastico e dei servizi connessi (trasporti, mense, etc.)

Le Province, competenti per la scuola secondaria di secondo grado, dovranno, a loro volta, attenersi ai seguenti criteri:

- consistenza della popolazione scolastica nell'ambito territoriale di riferimento;
- adeguatezza della rete dei trasporti;
- sostenibilità economica delle scelte programmate;
- efficacia/efficienza della distribuzione territoriale dell'offerta;
- raccordo della programmazione territoriale con le dotazioni di edilizia scolastica, previa verifica della consistenza del patrimonio edilizio e dei laboratori;
- compatibilità con le risorse strutturali e strumentali disponibili.

Nel dimensionamento della rete scolastica inerente **alle scuole dell'infanzia, primaria e**

fonte: http://burc.regione.campania.it

secondaria di primo grado è auspicabile adottare, ove possibile, il criterio di verticalità, prevedendo l'istituzione di istituti comprensivi, nel rispetto dei limiti previsti dal D.P.R. n. 233/98; nelle località che si trovino in condizioni di particolare isolamento possono essere costituiti istituti comprensivi di scuole di ogni ordine e grado (omnicomprensivi).
Per la scuola secondaria di secondo grado è opportuno prevedere istituti di istruzione secondaria superiore, intesi non come somma indistinta di indirizzi, ma come ipotesi di filiere formative omogenee, afferenti anche alle diverse tipologie di istruzione (Licei, Tecnici, Professionali).
Con riferimento a tali obiettivi, le proposte di attivazione di nuovi indirizzi o gli interventi di dimensionamento devono essere realizzati razionalizzando le richieste delle istituzioni scolastiche.
In particolare, le richieste di attivazione di nuovi indirizzi devono essere valutate in base:
- alla storia di ciascun istituto;
- alla necessità che l'offerta formativa degli istituti di istruzione superiore non risulti costruita da una somma indistinta di indirizzi, ma si sostanzi in competenze e saperi congruenti.
Inoltre, è da evitare la frammentarietà dell'offerta formativa sul territorio con duplicazione e sovrapposizione di indirizzi.
L'istituzione di nuovi plessi e/o l'autorizzazione al funzionamento di nuovi indirizzi deve necessariamente essere supportata da strutture già esistenti in cui allocare le classi, le attrezzature ed i laboratori.
Un nuovo indirizzo resta attivo per due anni, trascorsi i quali, se non reso operativo, decade automaticamente.
Si sottolinea, che nell'applicazione dei criteri per la programmazione della rete scolastica, sopra descritti, sono consentiti margini di flessibilità in relazione alla differente densità di popolazione tra i vari territori:
- nelle località che si trovino in condizioni di particolare isolamento, possono essere costituiti istituti comprensivi di scuole di ogni ordine e grado;
- nei centri di piccole dimensioni, potrà rendersi necessario ricorrere all'attivazione o al potenziamento di istituti di istruzione superiore in grado di offrire una vasta gamma di indirizzi di studio anche in ambiti di diverso sapere;
- nei centri urbani ad alta densità abitativa, sono possibili particolari deroghe per gli istituti sovradimensionati che dimostrino di avere una storia e delle competenze esclusive.
Per i **licei musicali e coreutici**, di nuova istituzione, occorrerà tener conto delle indicazioni che saranno fornite a livello nazionale, nonché della localizzazione di quelli fino ad oggi attivati. Occorrerà che le proposte delle Province, che accolgano esigenze particolarmente avvertite nel territorio di riferimento, siano corredate della seguente documentazione:

- idoneità e disponibilità della sede e dei laboratori;
- convenzione con un Conservatorio di Musica ovvero con l'Accademia nazionale di danza;
- preventivo di spesa;
- dichiarazione di copertura della spesa da parte della Provincia.

L'attivazione delle **opzioni scienze applicate ed economico-sociale** dovrà essere realizzata con opportuna gradualità, tenendo conto sia delle opzioni già attivate e della relativa distribuzione territoriale, sia della disponibilità ed adeguatezza dei laboratori scientifico/tecnologici, nonché delle dotazioni organiche rese disponibili.
In ogni caso, sarà necessario che la Provincia si faccia carico degli oneri necessari a garantire la funzionalità delle istituzioni scolastiche nel nuovo assetto dimensionale, con particolare riguardo all'edilizia scolastica.

5. ISTRUZIONE TECNICA SUPERIORE

fonte: http://burc.regione.campania.it

La Regione Campania, con l'obiettivo di potenziare la propria offerta formativa, ha deciso di sostenere l'attivazione degli ITS.
Gli ITS sono “Scuole speciali di tecnologia” che formano tecnici superiori nelle seguenti aree: efficienza energetica, mobilità sostenibile, nuove tecnologie della vita, nuove tecnologie per il “Made in Italy”, tecnologie innovative per i beni e le attività culturali, tecnologie dell’informazione e della comunicazione.
L'attivazione degli ITS consente alla Regione di:

- potenziare, nel quadro dell’apprendimento permanente e delle politiche attive del lavoro, la filiera tecnica e scientifica;
- orientare i giovani e le loro famiglie verso le professioni tecniche;
- aggiornare i docenti delle discipline tecnico-professionali;
- rafforzare la collaborazione con il territorio, il mondo del lavoro e delle professioni, le sedi della ricerca e il sistema della formazione professionale.

La Giunta regionale con atto deliberativo n. **949 del 21.12.2010 – BURC n. 3 del 17 gennaio 2011, con la condivisione degli assessorati all’Istruzione ed alla Formazione, ha approvato la programmazione regionale degli ITS.**

ISTITUTO TECNICO SUPERIORE (ITS)	INDIRIZZO-SETTORE	ISTITUTO CAPOFILA	Prov.
Mobilità sostenibile	Trasporti marittimi*	ITIS “Guglielmo Marconi ” di Torre Annunziata (NA)	NA
	Trasporti ferroviari*	IT Aeronautico paritario Fondazione Villaggio dei Ragazzi	CE
Nuove Tecnologie per il Made in Italy	Enogastronomico	Istituto Tecnico Agrario F. De Sanctis	AV
	Agroalimentare	Istituto di Istruzione Superiore Galilei – Vetrone (già IPSAA M.Vetrone)	BN
Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali	Turismo e beni culturali	Istituto Tecnico Statale per il Turismo " Flavio GIOIA"	SA
Tecnologie dell’informazione e della comunicazione	Information and communication tecnology	IPIA Sannino-Petriccione	NA
Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali	Turismo*	Istituto Professionale di Stato per i Servizi Commerciali e Turistici Giustino Fortunato	NA

* fondazioni costituite prima del 31/12/2010

6. TEMPI E MODALITÀ DI APPROVAZIONE DEL PIANO DI DIMENSIONAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA

fonte: http://burc.regione.campania.it

Per consentire l’espletamento delle procedure legate all’avvio dell’anno scolastico 2012/2013, il piano di dimensionamento della rete scolastica e di programmazione dell’offerta formativa deve essere approvato dalla Giunta Regionale entro e non oltre il **31 dicembre 2011.**

La Giunta approva il piano di organizzazione della rete scolastica e dell’offerta formativa sulla base delle deliberazioni delle Province e dei Comuni, in coerenza con gli indirizzi e i criteri di programmazione riportati nelle presenti linee guida.

Il procedimento che conduce alla deliberazione del piano di dimensionamento regionale si sostanzia come segue:

- Le Province, entro il **15 settembre 2011,** provvedono a convocare le commissioni di ambito territoriale, organismo consultivo e concertativo, per discutere dell'organizzazione della rete scolastica di tutte le scuole (infanzia, primaria e secondaria di primo grado e secondaria di secondo grado), composte da:
  - il Presidente della Provincia o suo delegato con funzioni di coordinamento;
  - i Sindaci dei Comuni ricadenti nel distretto formativo o loro delegati;
  - un rappresentante dell'Ufficio Scolastico Regionale;
  - i dirigenti delle istituzioni scolastiche appartenenti all'ambito o loro delegati;
  - i rappresentanti delle categorie economiche e delle parti sociali.

- Le scuole, che intendono avanzare proprie proposte, inviano le relative istanze, corredate della documentazione necessaria (**delibere degli organi collegiali e progetto educativo**) utilizzando esclusivamente gli allegati n. 1 (Scuola del 1°ciclo e dell’infanzia) e nn. 2 e 2bis (Scuola secondaria di 2° grado), entro il **10 ottobre 2011**. Esse vanno indirizzate all'ente locale competente e, per conoscenza, all’Assessorato all'Istruzione della Regione Campania e all'Ufficio Scolastico Regionale.

- Le Province ed i Comuni devono pervenire alla definizione delle proprie proposte di dimensionamento dopo aver convocato ed acquisito i pareri delle commissioni di ambito territoriale, aventi l'obiettivo di supportare e valutare la congruenza di ogni singola proposta con le caratteristiche dei territori di riferimento.

- La Regione Campania convoca il tavolo di Coordinamento Regionale composto così come previsto dalla DGR 5486- 15/11/2002:
  - Presidente della Regione o Assessore delegato;
  - Presidente della Provincia o Assessore delegato;
  - dal Direttore dell'Ufficio Scolastico Regionale o suo delegato;
  - da un rappresentante dell'ANCI Campania.

- L'Assessore Regionale all'istruzione invita al tavolo di Coordinamento Regionale le parti sociali e in caso di necessità i singoli Sindaci dei comuni coinvolti nei processi di dimensionamento;

Il tavolo regionale può essere articolato, per ragioni operative, in tavoli tecnici di livello provinciale.

In sede di coordinamento regionale, la Regione e Ufficio Scolastico Regionale analizzano la coerenza delle proposte formulate con le linee guida regionali, nonché con l’assetto ordinamentale vigente.

fonte: http://burc.regione.campania.it

- I Comuni, dopo aver discusso le loro proposte in commissione di ambito, acquisitone il parere, approvano i propri piani di dimensionamento e li inviano alle Amministrazioni Provinciali di riferimento e per conoscenza alla Regione Campania, entro il **30 ottobre 2011,** utilizzando il modello Allegato 3;

- Le Province, acquisiti i risultati delle commissioni di ambito, le richieste delle scuole e le delibere comunali, programmano l'organizzazione della propria rete scolastica in linea con gli indirizzi regionali e ne inviano gli atti deliberativi alla Giunta Regionale entro il **20 novembre 2011,** utilizzando il modello riepilogativo (allegato n. 4).

- La Regione, acquisite le deliberazioni provinciali le trasmette all'Ufficio Scolastico Regionale per un parere formale inerente i profili di legittimità e coerenza delle attivazioni di nuovi indirizzi con l'assetto ordinamentale vigente.

- La Regione Campania valuta le proposte contenute negli atti deliberativi provinciali e acquisito il parere dell'USR e informate le parti sociali, approva il piano di dimensionamento della rete scolastica entro il **31 dicembre 2011**.

7. CRONOPROGRAMMA ANNO 2011.

Convocazione commissioni di ambito	**Entro il 15 settembre 2011**
Presentazione proposte da parte delle Scuole	**Entro il 10 ottobre 2011**
Determinazioni degli Organi comunali ed invio alle Province	**Entro il 30 ottobre 2011**
Determinazioni degli Organi provinciali e invio alla Regione	**Entro il 20 novembre 2011**

fonte: http://burc.regione.campania.it

Allegato 1

DIMENSIONAMENTO DELLA RETE SCOLASTICA – A. S. 2012/13

Scuola del I ciclo e dell'infanzia

PROPOSTA DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

(Compilare 1 scheda per ogni dimensionamento)

Provincia _____ Ambito territoriale_____ Data _____

Istituti coinvolti:

Codice meccanografico	Denominazione dell'istituto*	Comune	Comune montano o isola (SI – NO)	N° alunni a.s. 2011/12

*Se sono coinvolti interi istituti indicare il codice meccanografico e la denominazione dell'istituto principale, se si tratta di uno o più plessi/succursali, indicare i codici e le denominazioni dei plessi/ succursali.

Parere degli istituti coinvolti: _____

_____

_____

Proposta di dimensionamento formulata dalla commissione con riferimento alle linee guida:

_____

_____

_____

_____

Allegato 2

DIMENSIONAMENTO DELLA RETE SCOLASTICA – A. S. 2012/13

Scuola secondaria di II grado

SEZ. A - PROPOSTA DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

(Compilare 1 scheda per ogni dimensionamento)

Provincia _____ Ambito territoriale_____ Data _____

Istituti coinvolti:

Codice meccanografico	Denominazione dell'istituto*	Comune	Comune montano o isola (SI – NO)	N° alunni a.s. 2011/12

*Se sono coinvolti interi istituti indicare il codice meccanografico e la denominazione dell'istituto principale, se si tratta di uno o più succursali/sezioni staccate, indicare i loro codici e le denominazioni.

Parere degli istituti coinvolti: _____

_____

_____

Proposta di dimensionamento formulata dalla commissione con riferimento alle linee guida:

_____

_____

_____

_____

Allegato 2 bis

AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA - A.S. 2012/13

SEZIONE A - ANAGRAFICA DELL'ISTITUTO (relativa al 1 settembre 2011)

A1 - Istituto principale

Provincia	Comune	Ambito territoriale	Codice. meccanografico	Denominazione dell'istituto principale	N° classi	N° alunni

A2 - Altre sedi dell'Istituto (sez. staccate, succursali…)

Comune	Ambito territoriale	Codice. meccanografico	Denominazione delle altre sedi	N° classi	N° alunni
			TOTALE		

A3 - Offerta formativa dell'istituto relativa alle classi prime e seconde di nuovo ordinamento

Codice meccanogr.	**TIPOLOGIA - SETTORE - INDIRIZZO** (copiare da tabella 1)	**ARTICOLAZIONE** (solo se già presente in delibera regionale)
	Esempio: IP10 - IST. PROFESSIONALE - S. INDUSTRIA E ARTIGIANATO - PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI	

fonte: http://burc.regione.campania.it

SEZIONE B - RICHIESTA DI VARIAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

B1- L'Istituto chiede l'attivazione di un nuovo indirizzo: **presso:**

	TIPOLOGIA - SETTORE – INDIRIZZO (copiare da tabella 1)	**Denominaz. Istituto**	**COMUNE**
B1.a			
B1.b			
B1.c			
B1.d			

B2 - L'Istituto chiede le seguenti articolazioni per indirizzi già in possesso della scuola: **presso:**

	INDIRIZZO (copiare da tabella 1)	**ARTICOLAZIONE**(copiare da tabella 1)	**Denominaz. Istituto**	**COMUNE**
B2.a				
B2.b				
B2.c				
B2.d				
B2.e				
B2.f				

B3- L'Istituto chiede la soppressione di: **presso:**

	TIPOLOGIA - SETTORE - INDIRIZZO (copiare da tabella 1)	**Denominaz. Istituto**	**COMUNE**
B3.a			
B3.b			

B4- Disponibilità strutture:

L'istituto possiede un numero adeguato di aule per i nuovi indirizzi	si	no
L'istituto possiede spazi di laboratorio adeguati per i nuovi indirizzi	si	no
L'istituto possiede attrezzature per i laboratori previsti nei nuovi indirizzi	si	no

Descrizione sommaria dei laboratori e delle relative attrezzature in possesso dell'istituto:

fonte: http://burc.regione.campania.it

SEZIONE C - ATTI ALLEGATI

Istanza dell'Istituto: prot. n° _____ del _____

Estremi delibera Collegio dei docenti: prot. n° _____ del _____

Estremi delibera Consiglio d'istituto: prot. n° _____ del _____

Note:

Data _____ Firma del Dirigente scolastico _____

Sezione a cura della commissione di Ambito territoriale:

Provincia _____ Ambito territoriale _____ Data commissione _____

Proposta*: Favorevole _____ Non favorevole _____

*La commissione esprime una proposta elencando le richieste approvate e respinte. Esempio: B1.a , B1.b, B2.b

Sezione a cura della Provincia:

Parere: Favorevole _____ Non favorevole _____

fonte: http://burc.regione.campania.it

TABELLA 1

LICEI	INDIRIZZI
LI00 - LICEO ARTISTICO	- Arti figurative - Architettura e ambiente - Design - Audiovisivo e multimediale - Grafica - Scenografia
LI01 - LICEO CLASSICO	
LI02 - LICEO SCIENTIFICO	
LI03 - LICEO SCIENTIFICO - OPZIONE SCIENZE APPLICATE	
LI04 - LICEO LINGUISTICO	
LI11 - LICEO DELLE SCIENZE UMANE	
LI12 - LICEO DELLE SCIENZE UMANE - OPZIONE ECONOMICO SOCIALE	
LI13 - LICEO MUSICALE E COREUTICO - SEZIONE MUSICALE	
LI14 - LICEO MUSICALE E COREUTICO - SEZIONE COREUTICA	

ISTITUTI TECNICI	ARTICOLAZIONI
IT01 - IST. TECNICO - S. ECONOMICO - AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING	- Relazioni internazionali per il marketing - Sistemi informativi aziendali
IT04 - IST. TECNICO - S. ECONOMICO - TURISMO	
IT05 - IST. TECNICO - S. TECNOLOGICO - MECCANICA MECCATRONICA ENERGIA	- Meccanica e meccatronica - Energia
IT09 - IST. TECNICO - S. TECNOLOGICO - TRASPORTI E LOGISTICA	- Costruzione del mezzo - Conduzione del mezzo - Logistica
IT10 - IST. TECNICO - S. TECNOLOGICO - ELETTRONICA ED ELETTROTECNICA	- Elettronica - Elettrotecnica - Automazione
IT13 - IST. TECNICO - S. TECNOLOGICO - INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI	- Informatica - Telecomunicazioni
IT15 - IST. TECNICO - S. TECNOLOGICO - GRAFICA E COMUNICAZIONE	
IT16 - IST. TECNICO - S. TECNOLOGICO - CHIMICA, MATERIALI E BIOTECNOLOGIE	- Chimica e materiali - Biotecnologie ambientali - Biotecnologie sanitarie
IT19 - IST. TECNICO - S. TECNOLOGICO - SISTEMA MODA	- Tessile, abbigliamento e moda - Calzature e moda
IT21 - IST. TECNICO - S. TECNOLOGICO - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA	- Produzioni e trasformazioni - Gestione dell'ambiente e del territorio - Viticoltura ed enologia
IT24 - IST. TECNICO - S. TECNOLOGICO - COSTRUZIONI, AMBIENTE E TERRITORIO	- Geotecnico

ISTITUTI PROFESSIONALI	ARTICOLAZIONI
IP01 - IST. PROFESSIONALE - S. SERVIZI - SERVIZI PER L'AGRICOLTURA E LO SVILUPPO RURALE	
IP02 - IST. PROFESSIONALE - S. SERVIZI - SERVIZI SOCIO-SANITARI	
IP03 - IST. PROFESSIONALE - S. SERVIZI - SERVIZI SOCIO-SANITARI - ODONTOTECNICO	
IP04 - IST. PROFESSIONALE - S. SERVIZI - SERVIZI SOCIO-SANITARI - OTTICO	
IP05 - IST. PROFESSIONALE - S. SERVIZI - ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA	- Enogastronomia - Servizi di sala e di vendita - Accoglienza turistica
IP08 - IST. PROFESSIONALE - S. SERVIZI - SERVIZI COMMERCIALI	
IP09 - IST. PROFESSIONALE - S. INDUSTRIA E ARTIGIANATO - MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA	
IP10 - IST. PROFESSIONALE - S. INDUSTRIA E ARTIGIANATO - PRODUZIONI INDUSTRIALI E ARTIGIANALI	- Industria - Artigianato

fonte: http://burc.regione.campania.it

Allegato 3

PIANO DI DIMENSIONAMENTO DELLA RETE SCOLASTICA E PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA A.S. 2012/2013

COMUNE DI _____

Istituzione scolastica	Codice Meccanografico	Descrizione dell'intervento	Nuova autonomia	Perdita autonomia	Soppressione	Accorpamento

Allegato 4

PIANO DI DIMENSIONAMENTO DELLA RETE SCOLASTICA E PROGRAMMAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA A.S. 2012/2013

PROVINCIA DI _____

Direzione Didattica
Istituto Comprensivo
Istituto secondario di I°grado
Istituto d'istruzione Secondaria Superiore
Istituto Onnicomprensivo

Comune	Istituzione scolastica	Codice Meccanografico	Descrizione dell'intervento	Nuovo indirizzo	Nuova articolazione	Soppressione	Accorpamento

Delibera della Giunta Regionale n. 399 del 04/08/2011

A.G.C. 17 Istr. Educ. Form. Prof. Pol. Giov.le del Forum Regionale Ormel

Settore 4 Osservatorio del mercato del lavoro e dell'occupaz., emigrazione ed immigra

Oggetto dell'Atto:

PRESA D'ATTO DEL PROTOCOLLO DI INTESA PER L'AVVIO DI LSU NEGLI UFFICI GIUDIZIARI

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO, che
a) la Regione Campania gestisce, ai sensi dei DD.Lgs.vi n.ri 468/97 e 81/2000, progetti per attività dei lavoratori socialmente utili a carico del Fondo Nazionale per l'Occupazione (F.N.O.);

b) in data 21 giugno 2010 sono state sottoscritte le Convenzioni n. 14/00116093 e n. 14/0016093, tra l'Assessore al Lavoro della Regione Campania ed il Ministero del Lavoro, con le quali sono state assegnate alla Regione Campania le risorse necessarie alla copertura dell'assegno A.S.U. e risorse utilizzabili per misure volte allo svuotamento del bacino L.S.U. (esodo incentivato e stabilizzazione);

c) le suddette convenzioni sono state notificate alla Regione Campania - Settore Or.Me.L. con nota n. 14/0016281, acquisita agli atti del Settore con prot.2010.0544541 del 25/06/2010;

d) con nota n.14/0005809 del 19/04/2011, il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ha autorizzato la proroga delle attività socialmente utili, dandone comunicazione alle Regioni interessate e, contestualmente, ha autorizzato le sedi INPS territoriali al pagamento del sussidio per tali attività;

e) le attività riferite ai lavoratori socialmente utili a titolarità regionale campana vengono così raggruppate e contrassegnate con i numeri dal n. 1 al n. 5:

1) Riqualificazione Ambientale in Località Valle delle Delizie – Comune di Ottaviano, Stap di Napoli e Caserta;
2) SOSTENIBILITA' E SVILUPPO Oltre la raccolta differenziata, percorsi per coniugare ambiente e lavoro, Stap di Napoli e Caserta;
3) 3/A Repertorio Attivo sui L.S.U., Stap di Avellino, Caserta, Napoli e Salerno;
   3/B Attività di Manutenzione in Strutture Regionali, Stap di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno;
4) Manutenzione e Conservazione del patrimonio boschivo Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno;
5) 5/A rilevazione vulnerabilità di strutture e infrastrutture a rischio sismico Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno;
   5/B Mitigazione del rischio sismico relativo alle emergenze a carattere monumentale ed ambientale nei Comuni ricadenti in tutto o in parte all'interno dei Parchi naturali dell'Italia Meridionale Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno;

CONSIDERATO che
a) l'attivazione dei vari percorsi di stabilizzazione ha portato il numero dei lavoratori socialmente utili, allo stato impegnati nelle citate attività a titolarità regionale, a n. 971 unità, i quali percepiscono un assegno mensile come previsto dal D.Lgs. 81/2000;

b) con D.D. n. 203, del 22 dicembre 2010, sono stati approvati gli elenchi aggiornati dei L.S.U. effettivamente in servizio presso i vari S.T.A.P. Della Giunta Regionale della Campania;

c) con D.G.R. n. 102, del 21/03/2011, il lavoratore socialmente utile Sig. Caputo Angelo è stato incluso nuovamente nell'elenco dei LSU del Settore T.A.P. di Avellino, e, pertanto, al momento il numero dei LSU totale risulta essere di 972 unità;

d) l'utilizzo dei L.S.U. prevede un impegno settimanale di 20 ore a totale carico del F.N.O. e quindi senza alcun onere a carico della Regione Campania;

e) che l'art.1 del comma 1 del D.Lgs. n. 81/2000 permette di diversificare le attività di impegno dei LSU, rispetto alle attività previste nei progetti originari;

f) che la paga oraria lorda da corrispondere ai lavoratori socialmente utili che prestano attività analoghe a quelle dei dipendenti della G.R. inquadrati nelle categorie A-B-C, posizioni economiche A1,B1,C1, spettante per le ore integrative eccedenti le 20, ai sensi del comma 2 dell'art.8 del D.Lgs. n. 468/97, sarà quella prevista dal CCNL relativo al quadriennio 2008/2009 con riferimento al biennio economico 2008/2009;

CONSIDERATO, altresì, che
a) nella attuale grave situazione economica e occupazionale la Regione riconosce l'importanza delle funzioni di orientamento e di accompagnamento, soprattutto svolte nei confronti delle persone in situazioni di svantaggio tra i quali i lavoratori socialmente utili, da attuare sia con azioni finalizzate all'inserimento lavorativo che con misure volte al rafforzamento delle competenze ed abilità delle persone;

b) la Corte d'Appello e la Procura Generale hanno manifestato l'esigenza di instaurare forme di collaborazione con la Regione Campania, con il preciso intento di porre parziale rimedio alle criticità funzionali degli Uffici Giudiziari del Distretto di Napoli, dovute anche ad una situazione di grave carenza di personale, al fine di potenziare alcune attività amministrative dei servizi giudiziari e migliorare il servizio reso ai cittadini;

c) l'attuazione delle suddette forme di collaborazione consentono di soddisfare rilevanti interessi pubblici;

RILEVATO che
a) al fine di porre parziale rimedio alle criticità funzionali degli Uffici Giudiziari del Distretto di Napoli nonchè attuare azioni finalizzate all'inserimento lavorativo e misure volte al rafforzamento delle competenze ed abilità dei lavoratori socialmente utili a titolarità regionale, è stato sottoscritto un Protocollo d'Intesa tra il Presidente della Giunta Regionale della Campania, il Ministero di Grazia e Giustizia, la Corte d'Appello di Napoli e la Procura Generale della Repubblica di Napoli *"per l'avvio di lavoratori/trici socialmente utili, impegnati in progetti a titolarità regionale, presso gli uffici giudiziari del Distretto della Corte d'Appello di Napoli"*, repertoriato al n.6 in data 02/05/2011 dall'A.G.C. 1 "Gabinetto Presidente della Giunta Regionale", che allegato al presente provvedimento né forma parte integrante e sostanziale;

RITENUTO, pertanto,
di dover prendere atto del Protocollo d'Intesa sottoscritto tra il Presidente della Giunta Regionale della Campania, il Ministero di Grazia e Giustizia, la Corte d'Appello di Napoli e la Procura Generale della Repubblica di Napoli *"per l'avvio di lavoratori/trici socialmente utili, impegnati in progetti a titolarità regionale, presso gli uffici giudiziari del Distretto della Corte d'Appello di Napoli"*, repertoriato al n.6 in data 02/05/2011 dall'A.G.C. 1 "Gabinetto Presidente della Giunta Regionale", che allegato al presente provvedimento né forma parte integrante e sostanziale;

PRESO ATTO
- del parere favorevole dell'Avvocatura di cui alla nota Prot. 0484711 del 1/6/2011
- del parere del capo di gabinetto del Presidente di cui alla nota prot. n. 0561627 del 18/7/2011

VISTI
- il D.Lgs. 468/97;
- il D.Lgs, 81/2000;
- la D.G.R. n.2305/2007;
- la D.G.R. n. 1166/2005;

- la D.G.R. 541/2010;
- il D.D. n. 203/2010;
- la D.G.R. n. 75/2011
- la D.G.R. n. 157/2011;
- il parere dell'Avvocatura di cui alla nota Prot. 0484711 del 1/6/2011;
- del parere del capo di gabinetto del Presidente di cui alla nota prot. n. 0561627 del 18/7/2011

propone e la Giunta regionale all'unanimità

DELIBERA

per le motivazioni e le considerazioni espresse in precedenza che si intendono integralmente riportate:

1. di prendere atto del Protocollo d'Intesa sottoscritto tra il Presidente della Giunta Regionale della Campania, il Ministero di Grazia e Giustizia, la Corte d'Appello di Napoli e la Procura Generale della Repubblica di Napoli *"per l'avvio di lavoratori/trici socialmente utili, impegnati in progetti a titolarità regionale, presso gli uffici giudiziari del Distretto della Corte d'Appello di Napoli"*, repertoriato al n.6 in data 02/05/2011 dall'A.G.C. 1 "Gabinetto Presidente della Giunta Regionale", che allegato al presente provvedimento né forma parte integrante e sostanziale;
2. di demandare al Coordinatore dell'A.G.C. 17 "Formazione Professionale e Lavoro" gli adempimenti successivi e necessari all'attuazione del Protocollo d'Intesa;
3. di trasmettere il presente provvedimento all'Assessore alla Formazione e al Lavoro, al Capo di Gabinetto del Presidente, all'A.G.C. 17, al Settore BURC per la pubblicazione

15/04/2011 0000313

X MOSCA -

PROTOCOLLO D'INTESA PER L'AVVIO DI LAVORATORI/TRICI SOCIALMENTE UTILI PRESSO GLI UFFICI GIUDIZIARI DEL DISTRETTO DELLA CORTE DI APPELLO DI NAPOLI

TRA

La Regione Campania, rappresentata dal Presidente On. Dr. Stefano Caldoro, domiciliato, ai fini della presente intesa, per la sua carica presso la sede della regione Campana, qui di seguito "Regione";

E

La Corte d'Appello di Napoli, con sede in Napoli, piazza Porzio. Nuovo Palazzo di Giustizia, nella persona del Presidente dott. Antonio Buonajuto, domiciliato per la sua carica presso la sede della Corte di Appello di Napoli. qui di seguito "Corte d'Appello"

E

La Procura Generale della Repubblica di Napoli, con sede in Napoli, piazza Porzio – Nuovo Palazzo di Giustizia, nella persona del Procuratore Generale della repubblica dott. Luigi Mastrominico, domiciliato per la sua carica presso la sede della Procura Generale della Repubblica di Napoli, qui di seguito "Procura Generale".

E

Il Ministro della Giustizia On. Avv. Angelino ALFANO

PREMESSO

- che la legge 7 agosto 1990, n 241, all'art. 15 prevede che le Amministrazioni Pubbliche possano sempre concludere tra loro accordi per disciplinare lo svolgimento, in collaborazione, di attività di interesse comune;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- che l'art. 7 del decreto legislativo 1 dicembre 1997, n. 468, rubricato "*utilizzo diretto dei lavoratori titolari del trattamento straordinario di integrazione salariale, del trattamento di indennità di mobilità e di altro trattamento speciale di disoccupazione*", consente alle Amministrazioni Pubbliche di cui all'art. 1, co. 2 del decreto legislativo n. 165 del 30 marzo 2001, di utilizzare i lavoratori per prestazioni di attività socialmente utili;
- che il decreto legislativo n. 469, del 23 dicembre 1997, conferisce a Regioni ed Enti Locali funzioni e compiti in materia di collocamento ordinario ed obbligatorio e di politiche attive del lavoro, con riguardo anche alle iniziative volte ad incrementare l'occupazione e ad incentivare l'incontro tra domanda ed offerta di lavoro, nonché altri interventi connessi in materia di formazione;
- che lo Statuto della Regione Campania, all'articolo 6 (Diritto al lavoro), al comma 2 prevede che la regione "*promuove ed incentiva la piena occupazione di uomini e donne...*";
- che la grave situazione economica e occupazionale sta colpendo il territorio regionale, con evidenti ricadute sulla condizione materiale di un gran numero di lavoratrici e lavoratori;
- che nella descritta situazione di crisi economica la Regione riconosce l'importanza delle funzioni di orientamento e di accompagnamento, soprattutto svolte nei confronti delle persone in situazioni di svantaggio da attuare sia con azioni finalizzate all'inserimento lavorativo, mirate alla prevenzione della disoccupazione, che con misure volte al rafforzamento delle competenze ed abilità delle persone;
- che la Corte di Appello e la Procura Generale hanno manifestato l'esigenza di instaurare forme di collaborazione con la Regione Campania, con il preciso intento di porre parziale rimedio alle criticità funzionali degli Uffici Giudiziari del Distretto di Napoli, dovute anche ad una situazione di grave carenza di personale, al fine di potenziare alcune attività amministrative dei servizi giudiziari e migliorare il servizio reso ai cittadini;

CONSIDERATO

che l'attuazione del suddetto progetto di collaborazione consente di soddisfare rilevanti interessi pubblici, in quanto:

- l'utilizzo diretto dei lavoratori di cui *infra* in attività in grado di incrementare la professionalità già posseduta, potrebbe determinare un eventuale reinserimento nel mondo del lavoro;
- l'attivazione di detta collaborazione con la Corte di Appello e la Procura Generale consente alla Regione di implementare programmi di politica attiva del lavoro volta a realizzare attività di evidente pubblica utilità;
- la Corte di Appello e la Procura Generale possono avvalersi di detti lavoratori per attività socialmente utili, che consentono di migliorare il funzionamento degli

ORA ARRIVO 13 MAG 9:34 ORA STAMPA 13 MAG 9:36

fonte: http://burc.regione.campania.it

uffici giudiziari attraverso attività ausiliarie, di reperimento e classificazione degli atti e dei documenti, dei quali curano ai fini interni la tenuta e la custodia.

stipulano il seguente Protocollo d'Intesa

1. Richiamo alle premesse

Le premesse sono parte integrante del Protocollo.

2. Lavoratori coinvolti

Il numero delle lavoratrici/lavoratori già inseriti in progetti di pubblica utilità che verranno coinvolti, sarà definito di comune accordo tra le Parti, nei limiti delle vacanze di organico degli Uffici amministrativi del Distretto Giudiziario di Napoli. Dette risorse vengono individuate dalla Regione e selezionate a cura dell'Amministrazione della Giustizia e, nel termine di trenta giorni dalla selezione, verranno assegnate alla Corte di Appello e alla Procura Generale che potranno disporne per gli Uffici Giudiziari del Distretto di Napoli, nonché dell'Ufficio Speciale di Napoli

3. Ente Promotore e Soggetti Utilizzatori.

La Regione è soggetto promotore del presente Protocollo d'Intesa ed in tale veste individua, non oltre il 31 maggio 2011, i soggetti che devono svolgere lavori di pubblica attività tra gli LSU impegnati in progetti a titolarità regionale.
Tale individuazione sarà operata dalla Regione attraverso una preselezione del personale sulla base di quanto previsto ai successivi punti 4 e 5.
La Corte di Appello e la Procura Generale sono i soggetti utilizzatori di tale personale.

4. Mansioni ed inserimento

Le mansioni e attività che i lavoratori saranno chiamati a svolgere riguardano, nell'ambito degli uffici amministrativi o delle cancellerie giudiziarie, la movimentazione, fotocopiatura, scansione informatica e fascicolazione dei documenti, l'uso di sistemi informatici di scrittura, la classificazione di atti e documenti, la ricerca di dati, la collaborazione con le strutture dell'Amministrazione, anche con riferimento all'Ufficio Speciale di Napoli.

fonte: http://burc.regione.campania.it

5. Selezione del personale

Ai fini della selezione dei richiamati lavoratori vengono stabiliti i seguenti requisiti.

- titolo di studio: diploma d'istituto di istruzione secondaria superiore
- cittadinanza italiana
- assolvimento degli obblighi militari (ove dovuti)
- godimento dei diritti politici
- non essere stato destituito o licenziato per motivi disciplinari da una pubblica amministrazione
- condotta irreprensibile
- idoneità fisica allo svolgimento delle mansioni affidate

La selezione dei lavoratori sarà curata dai soggetti utilizzatori

In particolare, la valutazione del requisito della condotta irreprensibile sarà effettuata dal Capo dell'Ufficio presso il quale dovrà operare la persona messa a disposizione.
Sarà prevista la possibilità di sostituire i lavoratori che dovessero dimostrarsi inidonei allo svolgimento dei compiti loro assegnati o per le quali non dovesse essere più ritenuto sussistente il requisito della condotta irreprensibile.
La sostituzione è operata dalla Regione su richiesta dell'Ufficio Giudiziario dove opera la persona interessata.

6. Requisiti morali. Privacy e riservatezza.

I lavoratori di cui al presente Protocollo dovranno possedere i requisiti delle qualità morali e di condotta irreprensibile di cui all'art. 35, co. 6 del decreto legislativo n. 165, del 30 marzo 2001; il personale che opererà presso gli uffici giudiziari dovrà sottoscrivere un documento formale in cui si impegnerà a garantire la riservatezza degli atti e dei documenti trattati e il rispetto della privacy delle persone coinvolte.

7. Tipologia degli aiuti – "Sostegno al reddito"

Come previsto dal decreto legislativo n. 468/1997, l'incarico affidato ai suddetti lavoratori che decorrerà dal 1° luglio 2011, non si configura come rapporto di lavoro subordinato.

ORA RICEZ 13 MAG 8 04

ORA STAMPA 13 MAG 8 07

fonte: http://burc.regione.campania.it

I destinatari delle assegnazioni svolgeranno incarichi per un tempo di lavoro di 20 ore settimanali.
Tale orario potrà essere esteso entro il limite di 36 ore settimanali solo qualora, entro il 30 giugno 2011, il Ministero della Giustizia nell'ambito dei propri stanziamenti di bilancio individui le risorse finanziarie necessarie ad assicurare la conseguente integrazione economica corrispondente alla retribuzione oraria relativa al livello retributivo iniziale per il 2011 e paga base e integrazione oraria per il 2012.
La durata dell'incarico non potrà superare i dodici mesi per singolo inserimento, eventualmente rinnovabile.

8. Formazione professionale dei partecipanti

I lavoratori parteciperanno ad attività di formazione al fine di accrescere la propria professionalità e, alla fine del percorso di inserimento, sarà loro rilasciato un attestato di acquisizione di competenza.

9. Durata

Il presente Protocollo decorre dalla data della sottoscrizione e avrà durata di 12 mesi, restando tacitamente rinnovato, salva diversa volontà di una delle Parti da comunicare in forma scritta almeno due mesi prima della scadenza.

Il presente Protocollo d'intesa ha carattere sperimentale.

Roma.

Presidente Regione Campania
On. Stefano Caldoro

Presidente della Corte
d'Appello di Napoli
Dr. Antonio Buonajuto

Procuratore Generale della
Repubblica di Napoli
Avv. Gen. Luigi Mastrominico

Il Ministro della Giustizia
On. Avv. Angelino Alfano

fonte: http://burc.regione.campania.it

Delibera della Giunta Regionale n. 436 del 09/08/2011

A.G.C. 18 Assistenza Sociale, Att. Sociali, Sport, Tempo Libero, Spettacolo

Settore 1 Assist.sociale, programmazione e vigilanza sui servizi sociali

Oggetto dell'Atto:

I.P.A.B. "ORFANOTROFIO DELL'ADDOLORATA", IN VILLARICCA. PROPOSTA DI ESTINZIONE E COMMISSARIAMENTO.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

Premesso che:
a) l'ente "Orfanotrofio dell'Addolorata", in Villaricca, è una Istituzione Pubblica di Assistenza e Beneficenza ex legge 17 luglio 1890, n. 6972 e, come tale, è soggetto al controllo della Regione ai sensi del D.P.R. 15 gennaio 1972, n. 9, recante "Trasferimento alle regioni a statuto ordinario delle funzioni amministrative statali in materia di beneficenza pubblica e del relativo personale";
b) il sistema delle Istituzioni Pubbliche di Assistenza e Beneficenza è stato oggetto di riforma ad opera del D.Lgs. 4 maggio 2001, n. 207, in ottemperanza della delega prevista dall'articolo 10 della legge 8 novembre 2000, n. 328;
c) la disciplina recata dal decreto delegato di cui alla lettera b), peraltro destinata ad essere disapplicata in virtù del novellato articolo 117 della Costituzione che ha trasferito la materia alla potestà legislativa residuale della Regioni, non è pienamente attuata a motivo dell'ampio rinvio all'autonomia regionale;
d) a mente dell'articolo 21 del D.Lgs. 207/2001, è transitoriamente vigente il regime pubblicistico previsto dalla legge 6972/1890;
e) ai sensi del combinato disposto degli articoli 4 e 9 della legge n. 6972/1890, transitoriamente applicabile, le IIPPAB sono amministrate da consigli di amministrazione strutturati a termini degli statuti delle singole Istituzioni dai quali vanno desunte le norme che determinano la durata dei mandati dei collegi amministrativi e individuano i soggetti titolari del potere di nomina dei membri che li compongono;
f) per disposizione dell'articolo 15 dello statuto, l'IPAB "Orfanotrofio dell'Addolorata", in Villaricca, è amministrata da un consiglio amministrativo composto da tre membri nominati dal consiglio comunale il più anziano dei quali funge da presidente del collegio;
g) nell'ambito dell'esercizio delle funzioni di controllo ex articolo 1 del D.P.R. 15 gennaio 1972, n. 9 la Regione provvede alla emissione dei provvedimenti costitutivi degli organi di amministrazione delle IIPPAB, alla stregua degli atti di nomina dei singoli membri dei collegi assunti dai titolari, per disposizione statutaria, del relativo potere;
rilevato che il consiglio di amministrazione dell'IPAB costituito con decreto presidenziale n. 79 del 21 aprile 2008 è decaduto per cessazione del periodo di proroga previsto dalla legge 15 luglio 1994, n. 444 e dalle disposizioni della legge regionale 7 agosto 1996, n. 17 in materia di proroga degli organi amministrativi;
preso atto:
a) dell'invio, a cura del Settore Assistenza Sociale, ai soggetti interessati, a mezzo raccomandate a.r., delle comunicazioni prot. n. 149134 del 24 febbraio 2011 e prot. n. 156460 del 28 febbraio 2011 di avvio del procedimento di ricostituzione del consiglio di amministrazione dell'IPAB;
b) della nota del Settore Assistenza Sociale prot. n. 330285 del 26 aprile 2011 di diffida al Sindaco di Villaricca a provvedere alla nomina dei membri del collegio amministrativo di spettanza comunale;
considerato che il Comune di Villaricca titolare, per disposizione statutaria dell'IPAB, del potere di nomina dei membri del consiglio di amministrazione non ha comunicato entro il termine assegnato l'atto di nomina dei componenti dell'organo amministrativo, prodromico del provvedimento regionale di costituzione del collegio;
preso atto, altresì, dell'invio, a cura del Settore Assistenza Sociale, ai soggetti interessati, a mezzo raccomandata a.r., della comunicazione prot. n. 481884 del 20 giugno 2011 di avvio del procedimento volto al commissariamento dell'IPAB;
accertato che entro il termine assegnato non sono pervenute al Settore competente memorie, atti e documenti pertinenti al procedimento di cui alla nota prot. n. 481884 del 20 giugno 2011;
constatata la impossibilità di ricostituire l'ordinario organo di amministrazione previsto dallo statuto dell'IPAB;
considerato che:
a) l'IPAB "Orfanotrofio dell'Addolorata", in Villaricca, è inattiva nel campo sociale e non consegue lo scopo statutario sin dall'anno 2000;

b) l'Istituzione in parola non ha comunicato il piano di risanamento di cui all'articolo 5, comma 4, del D.Lgs. 4 maggio 2001, n. 207, tale da consentire la ripresa delle attività nel campo sociale ed è pertanto passibile di scioglimento secondo la disciplina recata dalla L.R. 15 marzo 1984, n. 14;
c) nella fattispecie non sono esperibili i procedimenti volti alla trasformazione dell'Istituzione ai sensi del D.Lgs. 207/2001;
ritenuto:
a) che sussistono i presupposti giuridici e di fatto che giustificano l'avvio del procedimento volto alla estinzione dell'IPAB;
b) che sussistono le motivazioni e i presupposti giuridici che giustificano la emissione del provvedimento di commissariamento dell'IPAB in parola altrimenti priva dell'organo amministrativo;
c) di attribuire al commissario il potere di adottare i provvedimenti ordinariamente rimessi al consiglio di amministrazione previsto dallo statuto dell'IPAB e, in particolare, di provvedere agli adempimenti di cui agli articoli 2, comma 2, 3, 5, comma 2, della L.R. 14/1984;
ravvisata la necessità di:
a) promuovere il procedimento di estinzione dell'IPAB "Orfanotrofio dell'Addolorata", in Villaricca, secondo la disciplina recata dalla L.R. n. 14/1984 applicabile a mente dell'articolo 117 della Costituzione e in virtù dell'articolo 21 del D.Lgs. n. 207/2001 e dell'ampio rinvio all'autonomia regionale;
b) disporre, a tutela degli interessi dell'Istituzione, la gestione commissariale dell'IPAB in parola, altrimenti priva dell'organo amministrativo, rinviando ad apposito decreto presidenziale la nomina del commissario cui conferire l'incarico della reggenza temporanea dell'amministrazione dell'Istituzione;
acclarato che:
a) ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera d), della L.R. 15 marzo 1984, n. 14, la giunta regionale è legittimata a promuovere i procedimenti di estinzione delle IIPPAB;
b) la determinazione di disporre la gestione commissariale dell'IPAB trova la sua fonte normativa nella legge 6972/1890, transitoriamente applicabile, e nel D.P.R. 15 gennaio 1972, n. 9 che riferisce alle Regioni a statuto ordinario l'esercizio delle funzioni di controllo sugli organi delle IIPPAB, ivi compreso il potere di nominare commissari straordinari per la reggenza temporanea delle amministrazioni delle Istituzioni in sostituzione degli ordinari organi amministrativi;
c) la disciplina recata dal D.Lgs. 207/2001, anche alla luce della riforma, con L.Cost. 18 ottobre 2001, n. 3, del titolo V della parte seconda della Costituzione, non determina la cessazione della potestà regionale a esercitare le funzioni amministrative e di controllo sugli organi delle IIPPAB;
d) la cessazione del periodo di proroga del consiglio di amministrazione uscente costituisce, in maniera esaustiva, il presupposto del provvedimento di commissariamento dell'Istituzione;
considerato che il carico di responsabilità derivante dal conferimento dell'incarico commissariale comporta il riconoscimento di un compenso in favore del commissario imputabile all'IPAB ex articolo 48 della legge 6972/1890, ovvero agli enti che succedono nella titolarità delle posizioni giuridiche facenti capo all'Istituzione;
ritenuto di determinare, a motivo della natura dell'incarico e della dimensione dell'Istituzione, in €. 780/00 (€. settecentottanta/00) il compenso onnicomprensivo forfettario lordo da corrispondere al commissario straordinario;
visto il D.Lgs. 4 maggio 2001, n. 207;
vista la L. 17 luglio 1890, n. 6972;
vista la L.R. 15 marzo 1984, n. 14;
visto il D.P.R. 15 gennaio 1972, n. 9;
visto il D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616;

propone e la Giunta, in conformità, a voto unanime

DELIBERA

per i motivi espressi in preambolo che si intendono qui integralmente riportati e confermati, di:
1. proporre la estinzione dell'IPAB "Orfanotrofio dell'Addolorata", in Villaricca, ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera d), della Legge Regionale 15 marzo 1984, n.14, a motivo della perdurante inattività nel campo sociale e della impossibilità di conseguire le finalità e realizzare le attività previste nello statuto.

2. Disporre la gestione commissariale dell'IPAB "Orfanotrofio dell'Addolorata", in Villaricca, per un periodo non superiore a sei mesi a decorrere dalla emissione del decreto presidenziale di cui al punto 3.
3. Rinviare ad apposito decreto presidenziale la nomina del commissario cui conferire l'incarico della reggenza temporanea dell'amministrazione dell'IPAB in sostituzione dell'organo amministrativo previsto dallo statuto dell'Istituzione.
4. Conferire al commissario l'incarico di provvedere agli adempimenti di competenza dell'amministrazione dell'IPAB funzionali alla estinzione dell'Istituzione ai sensi della L.R. 15 marzo 1984, n. 14.
5. Determinare in €. 780/00 (€. settecentottanta/00), da porre a carico del bilancio dell'IPAB ovvero a carico del bilancio degli enti che succedono nella titolarità delle posizioni giuridiche facenti capo all'Istituzione, la misura del compenso onnicomprensivo forfettario lordo da corrispondere al commissario per lo svolgimento del mandato a conferirsi.
6. Inviare la presente deliberazione ai soggetti indicati alle lettere a), b), c) dell'articolo 2, comma 1, della Legge Regionale 15 marzo 1984, n. 14 per il parere di cui al comma 2 dello stesso articolo.
7. Trasmettere la presente deliberazione al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione nel B.U.R.C., al Settore Affari Generali della Presidenza e Collegamenti con gli Assessori e al Settore Assistenza Sociale, Programmazione e Vigilanza nei Servizi Sociali per gli adempimenti di rispettiva competenza.

Delibera della Giunta Regionale n. 425 del 04/08/2011

A.G.C. 18 Assistenza Sociale, Att. Sociali, Sport, Tempo Libero, Spettacolo

Settore 1 Assist.sociale, programmazione e vigilanza sui servizi sociali

Oggetto dell'Atto:

POR FESR CAMPANIA 2007/2013. PROGRAMMA DI ATTIVITA' NELL'AMBITO DELL'OBIETTIVO OPERATIVO 1.10 "LA CULTURA COME RISORSA". RICOGNIZIONE ATTIVITA' E PARZIALE MODIFICA ALLA DGR N. 161 DEL 29 APRILE 2011

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO che

a. la Commissione Europea, con decisione n. C(2007)3329 in data 13 luglio 2007 ha approvato la proposta italiana del Quadro Strategico Nazionale 2007-2013, approvata in Conferenza unificata Stato - Regioni e dal Cipe il 22/12/2006 e modificata a seguito delle osservazioni emerse nel negoziato con la stessa Commissione;
b. la Commissione Europea, con decisione n. C(2007)4265 dell'11 settembre 2007, ha adottato la proposta di Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013;
c. la Giunta Regionale con deliberazione n. 1921 del 9 novembre 2007, ha preso atto dell'adozione del Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013 e lo ha trasmesso al Consiglio Regionale;
d. tra le strategie delineate nell'ambito del POR FESR Campania 2007/2013 – Asse I – Obiettivo Specifico 1.d è previsto l'Obiettivo Operativo 1.10 "La cultura come risorsa", che si prefigge lo scopo di promuovere il sistema della Cultura in Campania, sollecitando e sostenendo sinergie, risorse e azioni che devono contribuire a modificare in maniera incisiva lo scenario complessivo e l'offerta culturale;
e. la Giunta Regionale con DGR n. 879 del 16/05/2008 ha preso atto dell'approvazione da parte del Comitato di Sorveglianza dei "Criteri di selezione delle operazioni del POR FESR 2007-2013" ai sensi degli artt. 56 e 65 del Regolamento CE;
f. con deliberazione n. 26 del 11/01/2008 è stato approvato il Piano Finanziario per obiettivo operativo del POR FESR 2007/2013 e sono state individuate le Aree Generali di Coordinamento cui affidare, sulla base delle rispettive competenze così come stabilito dalla Legge 11/91, le funzioni connesse alla gestione ed al controllo delle operazioni;
g. in particolare, la suddetta DGR n. 26/08 per l'Obiettivo Operativo 1.10 prevede una dotazione finanziaria complessiva di 110 Meuro;
h. con DPGR n. 93 del 09/05/2008 è stato individuato il Dirigente del Settore 01 dell'AGC 18 quale Responsabile dell'Obiettivo Operativo 1.10;
i. con DGR n. 960 del 30/05/2008 è stata attribuita l'UPB 22.84.245, denominata "*La Cultura come risorsa POR FESR 2007-2013*";
j. con DGR n. 415 del 7/03/2008, per l'attuazione dell'Obiettivo Operativo è stato approvato un documento di intenti 2007-2013 della Regione Campania rinviando a successivi atti del Coordinatore dell' AGC le azioni necessarie per dare piena operatività al provvedimento;
k. con la Deliberazione n. 1584 del 3/10/2008 sono state individuate le iniziative culturali e il riparto programmatico delle attività relative al POR Campania 2007-2013 Asse I Obiettivo specifico 1d "Sistema turistico" - Obiettivo Operativo 1.10 : "La cultura come risorsa";
l. con diversi atti deliberativi, in ultima, la Deliberazione n. 137 del 19 febbraio 2010, la Giunta Regionale ha programmato tutte le risorse disponibili a valere sull'O.O. 1.10 PO FESR 20072013, in assenza di una chiara prospettiva di attuazione e crescita della politica culturale in Campania;
m. con la Deliberazione n. 610 del 5 agosto 2010 la Giunta Regionale ha rimodulato i programmi e le attività di cui alla Deliberazione di Giunta Regionale n. 137 del 19 febbraio 2010, alla luce dei sopravvenuti motivi di interesse pubblico e mutamenti ivi descritti, assicurando il rispetto degli obblighi assunti. In particolare, con la Deliberazione n. 610 dello scorso 5 agosto la Giunta Regionale ha reso disponibili risorse precedentemente programmate, al fine di: (a) prevedere una programmazione in fasi progressive e in funzione dei benefici conseguiti, realizzando progetti che rendano evidenti i tempi, le azioni, i costi specifici ed i benefici, anche in termini di destagionalizzazione dei flussi turistici; (b) aprire alle proposte progettuali presentate dagli attori del mondo culturale del territorio; (c) rivedere la programmazione e le attività dei principali attori coinvolti.

DATO ATTO che, nell'ambo del documento di intenti 2007-2013 per l'attuazione dell'obiettivo operativo 1.10 del PO FESR, particolare rilievo ha assunto il "progetto Ravello", che fonda le sue linee di attività su una *piattaforma* di infrastrutture da promuovere anche al fine di destagionalizzare i flussi turistici.

CONSIDERATO che per la realizzazione di tale complesso progetto culturale è stata costituita dalla Regione Campania e da altri soci pubblici-privati la Fondazione Ravello, che possiede il necessario *know how* per costituire il riferimento operativo e di contenuto del cosiddetto "Progetto Ravello".

VISTO che

n. con atto deliberativo n. 161 del 29/04/2011 la Giunta regionale ha provveduto a programmare l'utilizzo delle risorse finanziarie disponibili a valere sull'O.O. 1.10 del PO FESR 2007-2013, integrando il documento di intenti di cui alla DGRC n. 415/2008 con le direttrici per l'attuazione e la crescita della politica culturale in Campania previste nell'ambito della piattaforma programmatica strategica del Forum Universale delle Culture di cui all'allegato a) parte integrante del predetto provvedimento;

o. nell'ambito di tale provvedimento la Giunta Regionale ha stabilito che le risorse finanziarie programmatiche pari ad euro 31.699.416 saranno destinate a progetti a titolarità regionale per € 13.946.416 ed a progetti a regia regionale per € 17.750.000;

p. con la deliberazione n. 161/2011 la Giunta Regionale ha dato mandato al dirigente responsabile dell'obiettivo operativo 1.10 del POR FESR 2007/2013, al fine di garantire gli investimenti per lo sviluppo delle principali esperienze nell'ambito de "la cultura come risorsa" in Campania e di aprire alle proposte progettuali presentate dagli attori del mondo culturale del territorio, di adottare gli atti ed i provvedimenti necessari alla realizzazione del programma di attività quale parte integrante e sostanziale dello stesso provvedimento;

q. con nota prot. 2011.0576646 il dirigente responsabile dell'OO 1.10, sulla base delle indicazioni dell'Assessore Regionale alla Promozione Culturale, ha richiesto alla Fondazione Ravello di presentare un progetto nell'ambito del percorso di *start up* avviato e che deve concludersi entro il 2012, prevedendo l'impiego di risorse complessive per € 1.000.000 a valere sul PO FESR 2007-2013.

RITENUTO necessario dare avvio all'attuazione dell'obiettivo operativo con progetti di immediata esecuzione, coerenti con le caratteristiche e le finalità dell'obiettivo operativo 1.10, prendendo atto dell'articolazione dei progetti programmati ai sensi della DGR n. 161/2011 e specificamente con il progetto di seguito riportato:

Denominazione attività	*Descrizione*	*Risorse destinate*	*Titolarità/Regia*
RavelloDodici	Il progetto (prot. 2011.0600391) mira a potenziare e destagionalizzare le attività dello storico Ravello Festival	€ 1.000.000,00	Regia

CONSIDERATO che tale progetto rientra nella strategia di programmazione dell'OO 1.10 del PO FESR 2007-2013.

RITENUTO necessario, altresì, al fine di garantire la copertura finanziaria dello stesso progetto, modificare parzialmente la DGR n. 161 del 29/04/2011, stabilendo che le risorse finanziarie programmatiche ivi previste di euro 31.699.416, saranno destinate a progetti a titolarità regionale per € 12.949.416 ed a progetti a regia regionale per € 18.750.000.

VISTO

a. la Deliberazione di Giunta Regionale n. 1921 del 9 novembre 2007;
b. la Deliberazione di Giunta Regionale n. 26 del 11 gennaio 2008;
c. la Deliberazione di Giunta Regionale n. 415 del 7 marzo 2008;
d. il Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 93 del 9 maggio 2008;
e. il parere dell' Autorità di Gestione del 4 agosto 2011 prot. 0612391.

propone, e la Giunta in conformità a voti unanimi

DELIBERA

per i motivi esposti in narrativa che si intendono qui di seguito integralmente riportati e trascritti:

1. di dare avvio all'attuazione dell'obiettivo operativo con progetti di immediata esecuzione, coerenti con le caratteristiche e le finalità dell'obiettivo operativo 1.10 del PO FESR 2007-2013, prendendo atto dell'articolazione dei progetti programmati ai sensi della DGR n. 161/2011 e specificamente con il progetto di seguito riportato:

Denominazione attività	*Descrizione*	*Risorse destinate*	*Titolarità/Regia*
RavelloDodici	Il progetto (prot. 2011.0600391) mira a potenziare e destagionalizzare le attività dello storico Ravello Festival	€ 1.000.000,00	Regia

2. di modificare parzialmente la DGR n. 161 del 29/04/2011, stabilendo che le risorse finanziarie programmatiche ivi previste di euro 31.699.416, saranno destinate a progetti a titolarità regionale per € 12.949.416 ed a progetti a regia regionale per € 18.750.000;
3. di dare mandato al dirigente responsabile dell'obiettivo operativo 1.10 del POR FESR 2007/2013 di adottare gli atti ed i provvedimenti necessari alla realizzazione del progetto programmato ai sensi della DGR n. 161/2011 – come sopra descritto - tenendo conto anche degli aspetti relativi alla valutazione ex ante ed ex post dei risultati attesi;
4. di inviare il presente atto, ad avvenuta approvazione, al dirigente responsabile dell'Obiettivo Operativo 1.10 PO FESR 2007/2013 per il seguito di competenza, al Settore Gestione delle Entrate e della Spesa di Bilancio, al Capo di Gabinetto del Presidente, all' AGC 09 "Rapporti con gli Organi nazionali ed internazionali in materia di interesse regionale", al Settore Stampa, Documentazione ed informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul B.U.R.C.

Delibera della Giunta Regionale n. 412 del 04/08/2011

A.G.C. 19 Piano Sanitario regionale e rapporti con le UU.SS.LL.

Settore 1 Programmazione

Oggetto dell'Atto:

PROROGA GESTIONE COMMISSARIALE PRESSO LE AA.SS.LL. DI AVELLINO, BENEVENTO, CASERTA, NAPOLI 2 NORD, NAPOLI 3 SUD E PRESSO LA A.O. SANT ANNA E SAN SEBASTIANO DI CASERTA

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a. che con deliberazioni n. 595, 596, 599, 600 e 601 del 5.8.2010, pubblicate sul BURC n. 57 del 16.8.2010, la Giunta Regionale, per le motivazioni nelle stesse precisate, ha disposto la gestione commissariale delle AASSLL di Benevento, Caserta, Napoli 2 Nord, Napoli 3 Sud ed Avellino;
b. che con successivi provvedimenti, da ultimo le deliberazioni n. 27, 28, 29, 30, 33 del 7.3.2011, le gestioni commissariali presso le Aziende suindicate sono state prorogate sino al 31 Luglio 2011;
c. che con deliberazione n. 53 del 14 febbraio 2011, per le motivazioni ivi precisate, è stata disposta la gestione commissariale dell'azienda ospedaliera Sant'Anna e San Sebastiano di Caserta, da ultimo prorogata fino al 31 luglio 2011, con deliberazione n. 151/2011;

CONSIDERATO

a. che la proroga degli incarichi commissariali è scaduta il 31 luglio scorso, a stagione estiva già inoltrata, che, anche per la vocazione turistica della regione Campania, determina un notevole incremento di presenze e, quindi, l'implementazione dell'attività assistenziale in emergenza, ospedaliera e ambulatoriale;
b. per quanto sopra considerato, la nomina dei Direttori Generali in tale contesto di rischio di criticità assistenziali e organizzative connesse al periodo estivo, potrebbe determinare, in conseguenza dell'avvicendamento dell'organo di vertice e delle correlate esigenze di riassetto organizzativo, discontinuità nella governance del complesso e delicato sistema aziendale con possibilità, quindi, di disservizi o carenze nei piani di assistenza già predisposti dai commissari;

CONSIDERATO, altresì,

a. che con direttiva del 2.8.2011 la struttura del Commissario ad Acta per il piano di rientro del settore sanitario ha invitato i commissari delle Aziende Sanitarie della Regione alla effettuazione delle verifiche per l'esatta attuazione degli obblighi di cui al D.L. n. 98/2011, convertito con modificazioni dalla legge n. 11/2011, nonché del Decreto interministeriale del 26.7.2011;
b. che e, quindi, necessario garantire il puntuale adempimento delle direttive impartite dalla struttura del commissario ad Acta, di cui al precedente punto b) atteso che eventuali ritardi comporterebbero conseguenze a carico della regione in sede di verifica degli adempimenti da parte dei competenti Ministeri;

RITENUTO, pertanto,

a. necessario disporre una proroga degli attuali Commissari Straordinari per il tempo necessario al superamento del periodo di emergenza estiva e per l'espletamento degli adempimenti suindicati,
b. di limitare, attesa la natura strettamente tecnica della proroga, le funzioni dei Commissari esclusivamente alla ordinaria amministrazione, al governo dell'emergenza sanitaria nel periodo estivo e agli adempimenti degli obblighi previsti dalle disposizioni del commissario ad Acta;

PROPONE

e la Giunta in conformità a voti unanimi

D E L I B E R A

Per i motivi di cui alle premesse che qui si intendono integralmente riportati:

di **PROROGARE,** sino 15 settembre 2011, le gestioni commissariali in essere presso le Aziende Sanitarie Locali di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli 2 Nord e Napoli 3 Sud, nonché presso la A.O. Sant'Anna e San Sebastiano di Caserta e per l'effetto gli incarichi conferiti agli attuali Commissari Straordinari;

2. di **STABILIRE** che i Commissari dovranno limitare, attesa la natura strettamente tecnica della proroga, le loro funzioni esclusivamente alla ordinaria amministrazione, al governo dell'emergenza sanitaria nel periodo estivo e agli adempimenti degli obblighi previsti dalle disposizioni del commissario ad Acta;

4. di **INVIARE** la presente deliberazione alla A.G.C. Piano Sanitario Regionale – Settore Programmazione all'A.G.C. Assistenza Sanitaria, all'A.G.C. Gabinetto del Presidente della Giunta Regionale della Campania per quanto di rispettiva competenza, ed al BURC per la pubblicazione.

Delibera della Giunta Regionale n. 413 del 04/08/2011

A.G.C. 19 Piano Sanitario regionale e rapporti con le UU.SS.LL.

Settore 1 Programmazione

Oggetto dell'Atto:

AZIENDA SANITARIA LOCALE NAPOLI 1 CENTRO SOSTITUZIONE DEL COMMISSARIO STRAORDINARIO

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a. che con Deliberazione n. 598 del 5.8.2010, pubblicata sul BURC n. 57 del 16.8.2010, la Giunta Regionale, per le motivazioni nella stessa precisate, ha disposto il commissariamento della ASL Napoli 1 Centro con contestuale nomina del Commissario Straordinario;

b. che con Delibera n. 62 del 21.02.2011, è stato nominato Commissario Straordinario della predetta Azienda, in sostituzione del precedente, il dott. Mario Vasco, Dirigente Regionale e Coordinatore dell'Area Generale "Assistenza Sanitaria";

c. che con successivo provvedimento giuntale n. 89 del 7.3.2011, per le puntuali motivazioni ivi rappresentate, la gestione commissariale della Azienda Sanitaria Locale di Napoli 1 Centro è stata prorogata sino al 31 dicembre 2011;

CONSIDERATO

a. che con nota in data odierna, diretta al Presidente della giunta regionale, il predetto commissario Straordinario ha rappresentato che, i gravosi impegni di Coordinatore dell'Area Generale di Coordinamento "Assistenza Sanitaria" in uno con l'apporto collaborativo che deve essere assicurato alla Struttura Commissariale per l'Attuazione del Piano di Rientro, rendono oltremodo complessa la continuazione dell'incarico di Commissario Straordinario dell'A.S.L. Napoli 1 Centro;

b. che, ha rimesso alle valutazioni del Presidente le suddette considerazioni per una eventuale sostituzione;

RILEVATA

per quanto sopra considerato, la opportunità di procedere alla sostituzione del Commissario Straordinario della Azienda Sanitaria Locale Napoli 1 Centro nominato con DGRC n. 62/2011;

VISTO

il curriculum professionale del Gen. dott. Maurizio Scoppa dal quale si evince il possesso di elevati requisiti professionali e di idonee capacità organizzative;

RITENUTO

di dover individuare il predetto quale organo di vertice con funzioni commissariali della ASL di Napoli 1 Centro, in sostituzione del dott. Mario Vasco, sino alla nomina dell'organo di vertice e, comunque, non oltre il 31.07.2012;

PROPONE

e la Giunta in conformità a voti unanimi

D E L I B E R A

Per i motivi di cui alle premesse che qui si intendono integralmente riportati:

1. di **SOSTITUIRE** il Commissario Straordinario della Azienda Sanitaria Locale Napoli 1 Centro nominato con Delibera di Giunta Regionale n. 62 del 21.02.2011;

2. di **NOMINARE** il Gen. dott. Maurizio Scoppa, nato a Napoli il 13 giugno 1946, Commissario Straordinario della A.S.L. di Napoli 1 Centro, con sede legale nel Comune di Napoli, al Centro Direzionale Isola F/9, dalla data di notifica del presente atto e sino alla nomina dell'organo di vertice e, comune, non oltre il 31 luglio 2012 il quale svolgerà anche le funzioni di Commissario liquidatore dell'ex UU.SS.LL. ricadenti nell'ambito territoriale;

3. di **ASSEGNARE** al nuovo Commissario Straordinario oltre ai poteri di gestione e di rappresentanza della Azienda occorrenti per la gestione degli affari correnti, la prosecuzione delle attività idonee a garantire la completa ed efficace realizzazione dei compiti assegnati, con le delibere richiamate in premessa, al precedente Commissario Straordinario, garantendo la continuità dell'azione amministrativa posta in essere, nonché l'osservanza delle disposizioni contenute nei Decreti del Commissario ad Acta e nelle specifiche direttive emanate per l'attuazione delle misure di razionalizzazione previste dal Piano di Rientro;

4. di **STABILIRE** che il predetto Commissario dovrà garantire la prosecuzione dei compiti assegnati nonché l'osservanza delle disposizioni contenute nei decreti del Commissario ad Acta e nelle specifiche direttive emanate per la realizzazione delle misure di razionalizzazione previste dal Piano di Rientro;

5. di **STABILIRE,** attesa la rilevanza strategica delle attività e dei compiti assegnati, anche in considerazione delle gravi conseguenze previste dal vigente ordinamento giuridico a carico delle Regioni inadempienti, che nel caso in cui ne venga accertata la mancata o incompleta esecuzione, la Giunta Regionale potrà disporre la revoca dell'incarico commissariale;

6. di **ATTRIBUIRE** al nominato Organo di Vertice il medesimo trattamento economico assegnato ai Commissari Straordinari delle Aziende Sanitarie Locali con Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 176 del 13 Ottobre 2010;

7. di **INVIARE** il presente provvedimento al Consiglio Regionale ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 48 del vigente Statuto Regionale;

8. di **INVIARE** la presente deliberazione alla A.G.C. Piano Sanitario Regionale – Settore Programmazione all'A.G.C. Assistenza Sanitaria, all'A.G.C. Gabinetto del Presidente della Giunta Regionale della Campania, al Settore Collegamento e Rapporti con il Consiglio Regionale, per quanto di rispettiva competenza, ed al BURC per la pubblicazione.

Delibera della Giunta Regionale n. 414 del 04/08/2011

A.G.C. 19 Piano Sanitario regionale e rapporti con le UU.SS.LL.

Settore 1 Programmazione

Oggetto dell'Atto:

NOMINA COMMISSARIO STRAORDINARIO AO RUMMO DI BENEVENTO

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a) che con Delibera n. 2199 del 31.12.2005 la Giunta Regionale della Campania nominava il dott. Rosario Lanzetta Direttore Generale dell'Azienda Ospedaliera "RUMMO" di Benevento con incarico di durata quinquennale;

b) che con successivo Decreto Presidenziale n. 694 del 31.12.2005 lo stesso veniva immesso nell'esercizio delle relative funzioni;

c) che in data 31.12.2010, scaduto il termine dell'incarico quinquennale conferito al Direttore Generale dell'Azienda Ospedaliera "Rummo" di Benevento con DGRC n. 2199/2005, lo stesso non veniva rinnovato;

d) che cessato il periodo di *prorogatio* previsto *ex lege*, le relative funzioni sono state svolte dal direttore sanitario aziendale dott. Michele Rossi, ai sensi dell'art. 3, comma 6, del D.Lgs. n. 502/92 e s.m.i., e dell'art. 18, comma 6, della L.R. n. 32/1994 e s.m.i., nelle more della nomina del nuovo Direttore Generale;

e) che è in scadenza il periodo massimo di *vacatio* consentito dalla legge per l'ufficio di Direttore Generale ;

CONSIDERATO

a) che la scadenza del periodo massimo di *vacatio* si verificherà a stagione estiva inoltrata, che, anche per la vocazione turistica della provincia di Benevento, determina un notevole incremento di presenze e, quindi, l'implementazione dell'attività assistenziale in emergenza, ospedaliera e ambulatoriale;
b) per quanto sopra considerato, la nomina del Direttore Generale in tale contesto di rischio di criticità assistenziali e organizzative connesse al periodo estivo, potrebbe determinare, in conseguenza dell'avvicendamento dell'organo di vertice e delle correlate esigenze di riassetto organizzativo, discontinuità nella governance del complesso e delicato sistema aziendale con possibilità, quindi, di disservizi o carenze nei piani di assistenza già predisposti dall'Azienda;
c) che, inoltre, è necessario garantire il puntuale adempimento delle direttive impartite dalla struttura del commissario ad Acta, atteso che eventuali ritardi comporterebbero conseguenze a carico della regione in sede di verifica degli adempimenti da parte dei competenti Ministeri;

RITENUTO, pertanto,

a) necessario disporre la nomina di un Commissario Straordinario per il tempo necessario al superamento del periodo di emergenza estiva, per l'espletamento degli adempimenti su indicati, nella stessa persona del dott. Michele Rossi;

b) di limitare, attesa la natura strettamente tecnica della nomina, le funzioni del Commissario esclusivamente alla ordinaria amministrazione, al governo dell'emergenza sanitaria nel periodo estivo e agli adempimenti degli obblighi previsti dalle disposizioni del commissario ad Acta;

PROPONE

e la Giunta in conformità a voti unanimi

D E L I B E R A

Per i motivi di cui alle premesse che qui si intendono integralmente riportati:

1. di **NOMINARE** il dott. Michele Rossi nato a Benevento il 1.1.1953, Commissario Straordinario della A.O. “Rummo” di Benevento dalla data di notifica del presente atto e sino al 15 Settembre 2011;

2. di **STABILIRE** che il Commissario dovrà limitare, attesa la natura strettamente tecnica della nomina, le sue funzioni esclusivamente alla ordinaria amministrazione, al governo dell’emergenza sanitaria nel periodo estivo e agli adempimenti degli obblighi previsti dalle disposizioni del commissario ad Acta;

3. di **ATTRIBUIRE** al nominato Organo di Vertice il medesimo trattamento economico assegnato ai Commissari Straordinari delle Aziende Sanitarie Locali con Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 176 del 13 Ottobre 2010

4. di **INVIARE** il presente provvedimento al Consiglio Regionale ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall’art. 48 del vigente Statuto Regionale;

5. di **INVIARE** la presente deliberazione alla A.G.C. Piano Sanitario Regionale – Settore Programmazione all’A.G.C. Assistenza Sanitaria, all’A.G.C. Gabinetto del Presidente della Giunta Regionale della Campania, al Settore Collegamento e Rapporti con il Consiglio Regionale, per quanto di rispettiva competenza, ed al BURC per la pubblicazione.

Delibera della Giunta Regionale n. 374 del 04/08/2011

A.G.C. 19 Piano Sanitario regionale e rapporti con le UU.SS.LL.

Settore 1 Programmazione

Oggetto dell'Atto:

ESECUZIONE ORDINANZA DEL 19.05.2011 DEL TRIBUNALE DI NAPOLI - SEZ. LAVORO PROC.N. 18064/2011 R.G.L. - AMMISSIONE DEL DOTT. FRANCO NARDONE NATO A BENEVENTO IL 17/01/1955, NELL'ELENCO UNICO REGIONALE DEGLI IDONEI ALLA NOMINA A DIRETTORE GENERALE DI AZIENDE SANITARIE ED AZIENDE OSPEDALIERE DELLA REGIONE CAMPANIA, APPROVATO CON DELIBERA DI GIUNTA REGIONALE N. 37 DEL 14/02/2011 E SUCCESSIVE. MODIFICHE ED INTEGRAZIONI.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a. che la Giunta Regionale con deliberazione n. 575 del 02/08/2010, pubblicata sul BURC n.57 del 16/08/2010 e sulla G.U., IV Serie Speciale Concorsi, n. 70 del 03/09/2010, ha approvato l'Avviso di selezione per l'istituzione dell' Elenco Unico Regionale degli idonei alla nomina a Direttore Generale di Aziende Sanitarie ed Aziende Ospedaliere della Regione Campania;
b. che con Decreti del Presidente della Giunta Regionale n. 180 del 02/11/2010 e n. 209 del 16/11/2010 è stata costituita la Commissione con il compito di accertare, alla stregua di quanto previsto dal citato Avviso pubblico, il possesso dei requisiti, la tempestività e la completezza della domanda da parte degli aspiranti, e di formulare la proposta di elenco da approvare con successiva delibera della Giunta regionale;
c. che la citata Commissione, a conclusione dei lavori relativi alla verifica delle domande di partecipazione, ha predisposto l'elenco degli idonei (all. A), nonché gli elenchi dei non idonei (all. B) e degli esclusi per inammissibilità o non valutabilità della domanda di partecipazione (all. C), trasmessi all'AGC n. 20 Assistenza Sanitaria con nota prot n. 2011.0066366 del 28/01/2011;
d. che con Deliberazione di Giunta Regionale n. 37 del 14/02/2011, pubblicata sul BURC n.11/2011, la Giunta Regionale ha approvato l' Elenco Unico Regionale degli Idonei alla nomina a Direttore Generale di Aziende Sanitarie ed Aziende Ospedaliere della Regione Campania;
e. che con Deliberazioni di Giunta Regionale nn. 193 del 24/05/2011 e 230 del 31/05/2011 sono state apportate modifiche all' indicato elenco Unico Regionale degli Idonei, con l'ammissione definitiva del Dr. Michele Rossi e l'ammissione con riserva, sino all'esito del giudizio, della Dott.ssa Flora Beneduce;

PRESO ATTO

a. che dall' elenco-allegato B) predisposto dalla Commissione, risulta che il Dr. Franco Nardone nato a Benevento il 17.01.1955 è stato dichiarato non idoneo in quanto*: non rinvenuta la certificazione ex art.47 d.p.r. 445/2000, benché dichiarata come allegata: non è stato possibile, pertanto, verificare l'effettivo possesso dei requisiti richiesti dal bando*;
b. che con nota raccomandata A/R n.014207199852 prot 2011. 0122861 del 16/02/2011, l'A.G.C. Piano Sanitario Regionale, Settore Programmazione ha dato comunicazione all'interessato delle risultanze degli accertamenti effettuati dalla Commissione;

RILEVATO

a. che il dott. Franco Nardone ha proposto Ricorso al Tribunale di Napoli,Sezione Lavoro in funzione di Giudice del lavoro, a seguito dell'esclusione dall'Elenco Unico regionale degli Idonei alla nomina a Direttore Generale di Aziende Sanitarie ed Aziende Ospedaliere della Regione Campania, approvato con delibera di Giunta Regionale n. 37 del 14/02/2011, per la mancata allegazione alla domanda della certificazione ex art.47 D.P.R.445/2000 richiesta per verificare il possesso dei requisiti prescritti dal bando;
b. che l'Avvocatura Regionale, Settore Contenzioso Civile e Penale, con nota prot. n. 2011.0479566 del 20/06/2011 del 24/03/2011, ha trasmesso, per gli adempimenti consequenziali l'Ordinanza del 19.05.2011, proc.n. 18064/2011 R.G.L., con la quale il Tribunale di Napoli, Sezione Lavoro ha parzialmente accolto il ricorso ex art. 700 c.p.c. promosso dal dr. Franco Nardone, dichiarando l'illegittimità del provvedimento di esclusione dello stesso dal citato elenco degli idonei, reso con nota prot. 2011 0122861 del 16.02.2011, subordinando l'inclusione nel medesimo elenco alla verifica dell'esistenza dei requisiti richiesti dall'avviso pubblico di selezione, da parte della medesima Commissione esaminatrice;

RILEVATO

a. che Il giorno 18/07/2011, si è riunita la Commissione incaricata di procedere alla verifica del possesso dei requisiti, ai fini dell' eventuale ammissione del Dr Franco Nardone nell'elenco degli idonei;
b. che, la medesima Commissione ha ritenuto il medesimo candidato in possesso dei requisiti previsti dall'avviso di selezione per l'ammissione nell' Elenco Unico Regionale degli idonei alla nomina a Direttore Generale di Aziende Sanitarie ed Aziende Ospedaliere della Regione Campania approvato con Delibera di Giunta Regionale n. 37 del 14/02/2011 e succ.modifiche ed integrazioni;
c. che il Presidente della Commissione con nota prot. n. 2011.0569572 del 20/07/2011 diretta al Capo di Gabinetto del Presidente della Giunta Regionale, al Coordinatore dell'A.G.C. Assistenza Sanitaria ed al Coordinatore dell'A.G.C. Piano Sanitario ha trasmesso copia del verbale datato 18/07/2011 inerente gli indicati esiti dell'attività di verifica;

PROPONGONO e la Giunta, in conformità, a voto unanime

DELIBERA

Per tutto quanto espresso in narrativa e che qui si intende integralmente riportato:

1. **di PRENDERE ATTO** dell' Ordinanza proc.n. 18064/2011 R.G.L. del 19.05.2011, con la quale il Tribunale di Napoli - Sez. Lavoro, ha parzialmente accolto il ricorso ex art. 700 c.p.c. promosso dal dr. Franco Nardone, dichiarando l'illegittimità del provvedimento di esclusione dello stesso dal citato elenco degli idonei, reso con nota prot. 2011 0122861 del 16.02.2011, subordinandone, quindi, l'inclusione nel medesimo elenco alla verifica dell'esistenza dei requisiti richiesti dall'avviso pubblico di selezione da parte della Commissione esaminatrice;

2. di **PRENDERE ATTO** del verbale della Commissione datato 18/07/2011, dal quale risulta che il candidato Dott. Franco Nardone è in possesso dei requisiti richiesti dall'Avviso di Selezione approvato con Deliberazione n. 575 del 02/08/2010, pubblicata sul BURC n.57 del 16/08/2010;

3. **di DISPORRE**, l'ammissione del Dott. Franco Nardone nato a Benevento il 17/01/1955, nell'Elenco Unico Regionale degli idonei alla nomina a Direttore Generale di Aziende Sanitarie ed Aziende Ospedaliere della Regione Campania, approvato con delibera di Giunta Regionale n. 37 del 14/02/2011, e succ.modifiche ed integrazioni;

4. **di APPROVARE** le modifiche all'Elenco Unico Regionale degli idonei alla nomina a Direttore Generale di Aziende Sanitarie ed Aziende Ospedaliere della Regione Campania di cui all'allegato A) approvato con delibera di Giunta Regionale n. 37 del 14/02/2011, e succ.modifiche ed integrazioni, per effetto dell'ammissione del Dott. Franco Nardone, salve le determinazioni all'esito definitivo del giudizio;

5 **di INVIARE** al Coordinatore dell' AGC. 19 Piano Sanitario Regionale per quanto di competenza, all' A.G.C.20 Assistenza Sanitaria; al BURC per la pubblicazione.

Delibera della Giunta Regionale n. 416 del 04/08/2011

A.G.C. 19 Piano Sanitario regionale e rapporti con le UU.SS.LL.

Settore 1 Programmazione

Oggetto dell'Atto:

REISCRIZIONE NEL BILANCIO REGIONALE PER L'ESERCIZIO FINANZIARIO 2011 DI SOMME VINCOLATE PER IL SERVIZIO SANITARIO REGIONALE, AI SENSI DELL'ART. 29, COMMA 4, LETTERE A) E D) DELLA L.R. N. 7/2002, E VARIAZIONI COMPENSATIVE DI CASSA NELL'AMBITO DELLA UPB 4.15.38 - ASSISTENZA SANITARIA - AI SENSI DELL'ART. 29, COMMA 9, LETTERA B) DELLA STESSA LEGGE

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a) che il Consiglio Regionale ha approvato il bilancio di previsione per l'anno finanziario 2011 con L.R. n 5 del 15/03/2011 ;
b) che la Giunta Regionale con deliberazione n. 157 del 18/04/2011 ha approvato il bilancio gestionale 2011, ai sensi dell'art. 21 della L.R. n. 7/2002;
c) che, ai sensi dell'art. 41, comma 2, lettera a), della L.R. n. 7/2002, le economie di spesa correlate ad entrate con vincolo di destinazione, già accertate, sono mantenute in bilancio e riportate alla competenza dell'anno successivo;
d) che, ai sensi dell'art. 41, comma 3, della succitata L.R. n. 7/2002, la ricognizione delle somme da mantenere in bilancio e l'iscrizione degli stanziamenti nelle pertinenti unità previsionali di base del bilancio dell'esercizio successivo sono effettuate con deliberazione della Giunta Regionale, ai sensi del comma 4, lettera d), dell'art. 29 della L.R. n. 7/2002;
e) che l'A.G.C. Bilancio, Ragioneria e Tributi con nota prot. n. 61287 del 26/1/2004 ha impartito disposizioni ai fini degli adempimenti necessari per la definizione delle somme da mantenere in bilancio ai sensi della normativa citata;

CONSIDERATO

a) che, in conformità alla normativa sopra richiamata ed in base alla verifica degli atti forniti dal *Settore Programmazione* dell'AGC 19 – *Piano Sanitario Regionale* ed al riscontro contabile effettuato dal *Settore Gestione Amministrativa delle Entrate e delle Spese*, le seguenti somme possono essere iscritte alla competenza del bilancio regionale per l'esercizio finanziario 2011 nella U.P.B. 4.15.38:
    1) € 18.500.000,00= relativi ai seguenti importi, iscritti nello stato di previsione della Spesa sulla UPB 4.15.38, capitolo 7064 denominato "*Ricerca Scientifica Medica e Biologica 1^ Annualità Legge Regionale 28/3/2002, n. 5*", e non impegnati nei seguenti esercizi:
        - nell'esercizio 2007: € 4.000.000,00=;
        - nell'esercizio 2008: € 4.000.000,00=;
        - nell'esercizio 2009: € 10.000.000,00=;
        - nell'esercizio 2010: € 500.000,00=

        correlati al capitolo 166 dell'Entrata (UPB 10.33.87), denominato "*Fondo Perequativo Nazionale sulla Compartecipazione Iva (art. 2, comma 4, lett. C e art. 7 D.Lgs 18/2/2000 n. 56) ivi compreso quota di riequilibrio pattizio ex Accordo 8 Agosto 2001*" e, quindi, da iscrivere alla competenza dell'esercizio 2011 nello stato di previsione della Spesa alla UPB 4.15.38, capitolo 7064, ai sensi del comma 4, lettera d), dell'art. 29 della L.R. n. 7/2002 e dell'art. 41, comma 2, lettera a), della L.R. n. 7/2002;
    2) euro 600.000,00 relativi ai seguenti importi, iscritti nello stato di previsione della Spesa sulla UPB 4.15.38, capitolo 7076 denominato "*Contributo all'associazione House Hospital Onlus di Napoli*", e non impegnati nei seguenti esercizi:
        - nell'esercizio 2009: € 300.000,00=;
        - nell'esercizio 2010: € 300.000,00=

        correlati al capitolo 166 dell'Entrata (UPB 10.33.87), denominato "*Fondo Perequativo Nazionale sulla Compartecipazione Iva (art. 2, comma 4, lett. C e art. 7 D.Lgs 18/2/2000 n. 56) ivi compreso quota di riequilibrio pattizio ex Accordo 8 Agosto 2001*" e, quindi, da iscrivere alla competenza dell'esercizio 2011 nello stato di previsione della Spesa alla UPB 4.15.38, capitolo 7076, ai sensi del comma 4, lettera d), dell'art. 29 della L.R. n. 7/2002 e dell'art. 41, comma 2, lettera a), della L.R. n. 7/2002;
    3) euro 1.000.000,00 relativi ai seguenti importi, iscritti nello stato di previsione della Spesa sulla UPB 4.15.38, capitolo 7252 denominato "*Finanziamento alla BIOGEM per attività di alta formazione nel settore della biologia genetica*", e non impegnati nei seguenti esercizi:
        - nell'esercizio 2009: € 500.000,00=;

- nell'esercizio 2010: € 500.000,00=

correlati al capitolo 166 dell'Entrata (UPB 10.33.87), denominato "*Fondo Perequativo Nazionale sulla Compartecipazione Iva (art. 2, comma 4, lett. C e art. 7 D.Lgs 18/2/2000 n. 56) ivi compreso quota di riequilibrio pattizio ex Accordo 8 Agosto 2001*" e, quindi, da iscrivere alla competenza dell'esercizio 2011 nello stato di previsione della Spesa alla UPB 4.15.38, capitolo 7252, ai sensi del comma 4, lettera d), dell'art. 29 della L.R. n. 7/2002 e dell'art. 41, comma 2, lettera a), della L.R. n. 7/2002;

4) euro 4.000.000,00 relativi ai seguenti importi, iscritti nello stato di previsione della Spesa sulla UPB 4.15.38, capitolo 7254 denominato "*Contributo regionale a favore della società consortile a r.l. senza scopo di lucro CEINGE",* e non impegnati nei seguenti esercizi:
   - nell'esercizio 2009: € 2.000.000,00=;
   - nell'esercizio 2010: € 2.000.000,00=

   correlati al capitolo 166 dell'Entrata (UPB 10.33.87), denominato "*Fondo Perequativo Nazionale sulla Compartecipazione Iva (art. 2, comma 4, lett. C e art. 7 D.Lgs 18/2/2000 n. 56) ivi compreso quota di riequilibrio pattizio ex Accordo 8 Agosto 2001*" e, quindi, da iscrivere alla competenza dell'esercizio 2011 nello stato di previsione della Spesa alla UPB 4.15.38, capitolo 7254, ai sensi del comma 4, lettera d), dell'art. 29 della L.R. n. 7/2002 e dell'art. 41, comma 2, lettera a), della L.R. n. 7/2002;

CONSIDERATO

- che a tanto si possa provvedere con l'incremento per euro 24.100.000,00 della entrata iscritta nel bilancio per l'esercizio finanziario 2011 nella U.P.B. 15.49.88 denominata "*Quote di economie dell'esercizio precedente con vincolo di destinazione*" e, ai fini gestionali, del capitolo di entrata A2 denominato "*Economie derivanti dalla mancata assunzione di impegni per spese correlate ad entrate, già accertate, con vincolo di destinazione*" (allegato n. 1 alla presente delibera);

CONSIDERATO, altresì,

a) che per quanto riguarda lo stanziamento di cassa dei suddetti capitoli di spesa 7064, 7076, 7252 e 7254 si può procedere ad una variazione compensativa nell'ambito della UPB 4.15.38, ai sensi dell'art. 29 comma 9 lettera b) riducendo lo stanziamento di cassa del capitolo 7000 della UPB 4.15.38 ed incrementando corrispondentemente i suddetti capitoli 7064, 7076, 7252 e 7254 come esposto nell'allegato n. 2 alla presente delibera;

CONSIDERATO

a) che l'art 8 comma 2 del protocollo di intesa 2007 - 2009 tra la Regione Campania e l'IRCCS Fondazione G. Pascale, sottoscritto l'8 novembre 2007, prevede tra l'altro un finanziamento annuo (art. 8 comma 2 lettera b) per l'attività di ricerca assistenziale applicata pari a € 2.500.000,00 per il 2007, a € 6.000.000,00 per il 2008, e a € 10.000.000,00 per il 2009, "*per consentire all'Ente di raggiungere gli obiettivi istituzionali di assistenza e di ricerca, anche sulla scorta del piano di sviluppo organizzativo formulato dall'Istituto*" per complessivi € 18.500.000,00;
b) che il Presidente della Giunta Regionale con decreto n. 59 del 24 marzo 2010 ha approvato la relazione consuntiva delle attività dell'IRCCS Fondazione Pascale ai sensi dell'art. 8, comma 4, del Protocollo di intesa 2007 - 2009, stipulato ai sensi della DGRC n. 1739/2007;
c) che allo stato non risulta impegnato alcun finanziamento per l'attività di ricerca assistenziale applicata di cui all'art. 8 comma 2 lettera b) per il triennio 2007 - 2009;
d) che sull'UPB 4.15.38, capitolo 7064 denominato "*Ricerca Scientifica Medica e Biologica 1^ Annualità Legge Regionale 28/3/2002, n. 5*", correlato al capitolo 166 dell'Entrata (UPB 10.33.87), denominato "*Fondo Perequativo Nazionale sulla Compartecipazione Iva (art. 2, comma 4, lett. C e art. 7 D.Lgs 18/2/2000 n. 56) ivi compreso quota di riequilibrio pattizio ex Accordo 8 Agosto 2001*", per gli esercizi 2007 - 2010 vengono iscritte dalla presente delibera al capitolo 7064 del bilancio regionale 2011 risorse per € 18.500.000 sufficienti a coprire il finanziamento delle attività di "ricerca assistenziale applicata" dell'IRCCS Fondazione Pascale di cui all'art. 8 comma 2 lettera b) del citato protocollo di intesa 2007 - 2009;

e) che il protocollo d'intesa 2010 - 2012 tra Regione Campania e IRCCS Fondazione Pascale, sottoscritto il 26 marzo 2010 ai sensi della DGRC n. 255/2011, prevede all'art. 8 tra l'altro un finanziamento annuo pari a € 10.000.000,00 per la ricerca assistenziale applicata (comma 2 lettera b) per gli esercizi 2010 - 2012;
f) che è, quindi, opportuno modificare la denominazione del capitolo 7064 da "*Ricerca Scientifica Medica e Biologica 1^ Annualità Legge Regionale 28/3/2002, n. 5*" in "*Finanziamento delle attività di ricerca assistenziale applicata dell'IRCCS Fondazione Pascale di cui all'art. 8 comma 2 lettera b) del protocollo d'intesa di cui alla DGRC 1739/2007, esercizi 2007 – 2009, e del protocollo d'intesa di cui alla DGRC 255/2010, esercizi 2010 e 2011*";

RITENUTO

a) che, pertanto, le somme iscritte nello stato di previsione della Spesa del bilancio regionale 2011 sulla UPB 4.15.38, capitolo 7064, ai sensi della DGRC n. 157 del 18 aprile 2011, come incrementate dalla presente delibera, devono essere destinate alla copertura del finanziamento regionale dell'IRCCS "Fondazione G. Pascale", di cui all'art. 8, comma 2, lettera b) del protocollo di intesa 2007 - 2009 sottoscritto l'8 novembre 2007 con la Regione Campania ai sensi della DGRC n. 1739 del 5 ottobre 2007, per gli esercizi 2007 – 2009, e del finanziamento regionale dell'IRCCS "Fondazione G. Pascale", di cui all'art. 8, comma 2, lettera b) del protocollo di intesa sottoscritto il 26 marzo 2010 con la Regione Campania ai sensi della DGRC n. 255 del 12 marzo 2010, per l'esercizio in corso;
b) che, ad intervenuta esecuzione della presente delibera, ed in attuazione del DPGRC n. 59 del 24 marzo 2010, il dirigente del Settore Programmazione della AGC 19 – Piano Sanitario Regionale potrà procedere per l'impegno e la liquidazione del suddetto finanziamento regionale dell'IRCCS "Fondazione G. Pascale", di cui all'art. 8, comma 2, lettera b) del protocollo di intesa sottoscritto l'8 novembre 2007 con la Regione Campania ai sensi della DGRC n. 1739 del 5 ottobre 2007, per gli esercizi 2007, 2008 e 2009;
c) che l'autorizzazione e le condizioni per l'impegno e la liquidazione degli stanziamenti recati dalla presente delibera sui capitoli di Spesa 7076, 7252 e 7254, sono subordinate ad appositi decreti del Commissario ad acta per la prosecuzione del Piano di rientro del settore sanitario (Deliberazione Consiglio dei Ministri 23/4/2010);

VISTE

a) la L.R. n. 7/2002;
b) la nota prot. n. 61287 del 26/1/2004 dell'A.G.C. Bilancio, Ragioneria e Tributi;

Il Presidente e l'Assessore al Bilancio PROPONGONO, e la Giunta in conformità a voto unanime

DELIBERA

per i motivi di cui in premessa che si intendono di seguito integralmente riportati:

1. Di modificare la denominazione del capitolo 7064 da "*Ricerca Scientifica Medica e Biologica 1^ Annualità Legge Regionale 28/3/2002, n. 5*" in "*Finanziamento delle attività di ricerca assistenziale applicata dell'IRCCS Fondazione Pascale di cui all'art. 8 comma 2 lettera b) del protocollo d'intesa di cui alla DGRC 1739/2007, esercizi 2007 – 2009, e del protocollo d'intesa di cui alla DGRC 255/2010, esercizi 2010 e 2011*".
2. Di iscrivere, ai sensi dell'art.29, comma 4, lettera d), della L.R. n. 7/2002, le economie di spesa correlate ad entrate con vincolo di destinazione, già accertate, ed oggetto della ricognizione esposta in premessa, ammontanti complessivamente ad euro 24.100.000,00, alla competenza del bilancio per l'esercizio finanziario 2011, nella U.P.B. 4.15.38, ripartendole distintamente per i capitoli di spesa come di seguito indicato:
    a. euro 18.500.000,00 sul capitolo 7064, avente la seguente denominazione per effetto del presente provvedimento "*Finanziamento delle attività di ricerca assistenziale applicata dell'IRCCS Fondazione Pascale di cui all'art. 8 comma 2 lettera b) del protocollo d'intesa di cui alla DGRC 1739/2007 esercizi 2007 - 2009 e del protocollo d'intesa di cui alla DGRC 255/2010 esercizi 2010 e 2011*";

b. euro 600.000,00 sul capitolo 7076 "*Contributo all'associazione House Hospital Onlus di Napoli*";
c. euro 1.000.000,00 sul capitolo 7252 "*Finanziamento alla BIOGEM per attività di alta formazione nel settore della biologia genetica*";
d. euro 4.000.000,00 sul capitolo 7254 "*Contributo regionale a favore della società consortile a r.l. senza scopo di lucro CEINGE"*.

3. Di autorizzare, per l'effetto, l'incremento per euro 24.100.000,00 della entrata iscritta nel bilancio 2011 nella U.P.B. 15.49.88 denominata *"Quote di economie dell'esercizio precedente con vincolo di destinazione"* e, ai fini gestionali, del capitolo di entrata A2 denominato "*Economie derivanti dalla mancata assunzione di impegni per spese correlate ad entrate, già accertate, con vincolo di destinazione*" come riportato nell'allegato n. 1 alla presente delibera.
4. Di autorizzare, ai sensi dell'art. 29, comma 9, lettera b), della L.R. n. 7/2002, una variazione compensativa in termini di cassa al bilancio gestionale per il corrente esercizio finanziario afferente i capitoli di seguito riportati rientranti nella medesima unità previsionale di base 4.15.38, come esposto nell'allegato n. 2 alla presente delibera:
   a. capitolo di spesa 7064 "*Finanziamento delle attività di ricerca assistenziale applicata dell'IRCCS Fondazione Pascale di cui all'art. 8 comma 2 lettera b) del protocollo d'intesa di cui alla DGRC 1739/2007 esercizi 2007 - 2009 e del protocollo d'intesa di cui alla DGRC 255/2010 esercizi 2010 e 2011*": aumento dello stanziamento di cassa per euro 18.500.000,00=;
   b. 7076 "*Contributo all'associazione House Hospital Onlus di Napoli":* aumento dello stanziamento di cassa per euro 600.000,00=;
   c. 7252 "*Finanziamento alla BIOGEM per attività di alta formazione nel settore della biologia genetica*": aumento dello stanziamento di cassa per euro 1.000.000,00=;
   d. 7254 "*Contributo regionale a favore della società consortile a r.l. senza scopo di lucro CEINGE*": aumento dello stanziamento di cassa per euro 4.000.000,00=.
   e. capitolo di spesa 7000 (U.P.B 4.15.38) avente la seguente denominazione "*Spesa sanitaria regionale di parte corrente*" : riduzione dello stanziamento di cassa per euro 24.100.000,00;
5. Di destinare le somme iscritte nello stato di previsione della Spesa del bilancio regionale 2011 sulla UPB 4.15.38, capitolo 7064, ai sensi della DGRC n. 157 del 18 aprile 2011 ed incrementate dalla presente delibera, alla copertura del finanziamento regionale dell'IRCCS "Fondazione G. Pascale", di cui all'art. 8, comma 2, lettera b) del protocollo di intesa 2007 – 2009, sottoscritto l'8 novembre 2007 con la Regione Campania ai sensi della DGRC n. 1739 del 5 ottobre 2007, per gli esercizi 2007 – 2009, e del finanziamento regionale dell'IRCCS "Fondazione G. Pascale" di cui all'art. 8, comma 2, lettera b) del protocollo di intesa sottoscritto il 26 marzo 2010 con la Regione Campania ai sensi della DGRC n. 255 del 12 marzo 2010, per l'esercizio in corso.
6. Di dare atto che, ad intervenuta esecuzione della presente delibera, ed in attuazione del DPGRC n. 59 del 24 marzo 2010, il dirigente del Settore Programmazione della AGC 19 – Piano Sanitario Regionale potrà procedere per l'impegno e la liquidazione del suddetto finanziamento regionale dell'IRCCS "Fondazione G. Pascale", di cui all'art. 8, comma 2, lettera b) del protocollo di intesa 2007 – 2009 sottoscritto l'8 novembre 2007 con la Regione Campania ai sensi della DGRC n. 1739 del 5 ottobre 2007, per gli esercizi 2007, 2008 e 2009.
7. Di precisare che l'autorizzazione e le condizioni per l'impegno e la liquidazione degli stanziamenti recati dalla presente delibera sui capitoli di Spesa 7076, 7252 e 7254, sono subordinate ad appositi decreti del Commissario ad acta per la prosecuzione del Piano di rientro del settore sanitario (Deliberazione Consiglio dei Ministri 23/4/2010).
8. Di inviare il presente provvedimento ad intervenuta esecutività alle AA.GG.CC. ed ai Settori proponenti, nonché al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul B.U.R.C., al Tesoriere Regionale ed al Consiglio Regionale, ai sensi dell'art. 29, comma 8, della L.R. n. 7/2002.

ALLEGATO N. 1

Reiscrizione, nel bilancio per il corrente esercizio finanziario di economie di spesa correlate ad entrate con vincolo di destinazione già accertate, ai sensi dell'art. 29, comma 4, lettera d), della L.R. n. 7/2002

ENTRATA

U.P.B.	Cap.	Competenza
15.49.88	A2	4.000.000,00
15.49.88	A2	4.000.000,00
15.49.88	A2	10.000.000,00
15.49.88	A2	500.000,00
15.49.88	A2	300.000,00
15.49.88	A2	300.000,00
15.49.88	A2	500.000,00
15.49.88	A2	500.000,00
15.49.88	A2	2.000.000,00
15.49.88	A2	2.000.000,00

TOTALE	**24.100.000,00**

SPESA

U.P.B.	Cap.	Competenza
4.15.38	7064	4.000.000,00
4.15.38	7064	4.000.000,00
4.15.38	7064	10.000.000,00
4.15.38	7064	500.000,00
4.15.38	7076	300.000,00
4.15.38	7076	300.000,00
4.15.38	7252	500.000,00
4.15.38	7252	500.000,00
4.15.38	7254	2.000.000,00
4.15.38	7254	2.000.000,00

TOTALE	**24.100.000,00**

fonte: http://burc.regione.campania.it

ALLEGATO N. 2

bilancio gestionale 2010: variazioni compensative di unità previsionali di base ai sensi dell'art. 29, comma 9, lettera b) della legge regionale 30 aprile 2002 n.7

SPESA

Capitolo	ambito	funzione obiettivo	UPB	variazione competenza (+)	variazione competenza (-)	variazione cassa (+)	variazione cassa (-)
7000	4	15	38				24.100.000,00
7064	4	15	38			18.500.000,00	
7076	4	15	38			600.000,00	
7252	4	15	38			1.000.000,00	
7254	4	15	38			4.000.000,00	
TOTALE				**0,00**	**0,00**	**24.100.000,00**	**24.100.000,00**

fonte: http://burc.regione.campania.it

Delibera della Giunta Regionale n. 418 del 04/08/2011

A.G.C. 19 Piano Sanitario regionale e rapporti con le UU.SS.LL.

Settore 1 Programmazione

Oggetto dell'Atto:

VARIAZIONE COMPENSATIVA TRA CAPITOLI DELLA UPB 4.15.38 DEL BILANCIO GESTIONALE DI CUI ALLA DGRC N. 157 DEL 18 APRILE 2011, RIGUARDANTI L'AGC 19 - PIANO SANITARIO REGIONALE

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

- che ai sensi dell'art. 29, comma 9, lettera b), della legge regionale 30 aprile 2002, n. 7, la Giunta Regionale provvede con propria deliberazione alle variazioni del bilancio gestionale, che comportino variazioni compensative fra capitoli della medesima unità previsionale di base;

CONSIDERATO

- che, il Consiglio Regionale con legge regionale n. 5 del 15/03/2011 ha approvato il bilancio di previsione della Regione Campania per l'anno finanziario 2011;
- che la Giunta Regionale con deliberazione n. 157 del 18 aprile 2011 ha stanziato nel bilancio gestionale 2011, nell'ambito della UPB 4.15.38:
  - sul capitolo 7000 "*Spesa Sanitaria Regionale di parte corrente (art. 28 L.R. 3.11.1994, n. 32, art. 1 comma 2 decr. Lgs n. 56 del 18/2/2000)*" la somma di € 8.830.385.342,48= per competenza e di € 8.835.225.911,56= per cassa;
  - sul capitolo 7058 "*Finanziamento alle Aziende Sanitarie Locali ed Aziende Ospedaliere per la ricapitalizzazione ex art. 2, comma 1, della legge regionale 27/8/2002, n. 17. piano decennale, annualità 2008*" la somma di € 25.000.000,00= nei residui passivi, di € 25.000.000,00= per competenza e di € 25.750.000,00= per cassa;
- che risulta necessario effettuare una variazione compensativa tra i suddetti capitoli della UPB 4.15.38, al fine di dotare il capitolo 7058 dello stanziamento di cassa indispensabile per effettuare i pagamenti da eseguire entro l'esercizio corrente;
- che è opportuno rettificare l'annualità di riferimento nella denominazione del capitolo 7058, da "*annualità 2008*" a "*ultima rata: annualità 2011*"

PROPONGONO e la Giunta in conformità a voto unanime

DELIBERA

Per quanto espresso in narrativa, che qui s'intende per integralmente riportato:
1. Di apportare ai capitoli di spesa del bilancio gestionale 2011, di cui alla delibera della Giunta regionale n. 157 del 18/4/2011, nell'ambito della UPB 4.15.38, le seguenti variazioni compensative ai sensi dell'art. 29, comma 9, lettera b), della legge regionale 30 aprile 2002, n. 7:
- capitolo 7000: riduzione di € 24.250.000,00= dello stanziamento di cassa;
- capitolo 7058: incremento di € 24.250.000,00= dello stanziamento di cassa;
2. Di rettificare l'annualità di riferimento nella denominazione del capitolo 7058, da "*annualità 2008*" a "*ultima rata: annualità 2011*".
3. Di inviare il presente provvedimento all'Assessore al Bilancio, alla AGC Piano Sanitario Regionale, al Settore Programmazione Sanitaria, all'AGC Assistenza Sanitaria, al Settore Formazione Bilancio Annuale e Pluriennale, al Settore Gestione delle Entrate e della Spesa di bilancio, al Tesoriere Regionale, al Consiglio Regionale, ai sensi dell'art. 29, comma 8, della L.R. n. 7/2002, ed al Settore "Stampa e documentazione" per la immediata pubblicazione sul BURC.

Delibera della Giunta Regionale n. 377 del 04/08/2011

A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria

Settore 2 Veterinario

Oggetto dell'Atto:

PIANO REGIONALE INTEGRATO (P.R.I.) 2011 - 2014 SULLA SICUREZZA ALIMENTARE, IL BENESSERE E LA SANITA' ANIMALE, LA SANITA' VEGETALE.

Il Presidente Caldoro Stefano e l'Assessore Amendolara Vito
Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO che

a. l'articolo 41 del Regolamento (CE) n. 882/2004, relativo ai controlli ufficiali in materia di alimenti e mangimi stabilisce che ciascun Stato membro deve elaborare un unico piano di controllo nazionale pluriennale per garantire l'attuazione dell'art. 17, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 178/2002, e l'effettiva applicazione delle disposizioni relative all'articolo 45 del Regolamento (CE) n. 882/2004;

b. la Decisione della Commissione del 21 maggio 2007/363/CE) stabilisce gli orientamenti per aiutare gli Stati membri ad elaborare il piano di controllo nazionale pluriennale integrato unico previsto dal Regolamento (CE) n. 882/2004;

c. in sede di Conferenza Stato - Regioni il 16 dicembre 2010 è stata sancita l'Intesa n. 236 /CSR tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente il " Piano Nazionale Integrato dei controlli (P.N.I.) 2011- 2014;

d. il Commissario ad Acta per la prosecuzione del Piano di rientro del settore sanitario della Regione Campania, con decreto n. 9 del 01 febbraio 2011, nel definire le linee di indirizzo per l'elaborazione del Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2011 – 2014, ha assegnato ai Commissari Straordinari ed ai Direttori Generali delle AASSLL, quale obiettivo di risultato, gli obiettivi strategici ed operativi del predetto PRI;

e. il Commissario ad Acta per la prosecuzione del Piano di rientro del settore sanitario della Regione Campania con decreto n. 43 del 09 giugno 2011, ha recepito la predetta Intesa concernente il "Piano Nazionale Integrato dei controlli (P.N.I.) 2011- 2014, incaricando l'Area Generale di Coordinamento n. 20 - Assistenza Sanitaria della predisposizione del Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2011 - 2014;

f. ai sensi dell'articolo 2 del D. L.vo n. 193/2007, le autorità competenti in materia di applicazione del cosiddetto "pacchetto igiene" sono il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e le AA.SS.LL.;

g. la Regione deve dotarsi di atti normativi per l'organizzazione dei controlli ufficiali nel campo degli alimenti per uso umano, dei mangimi, della salute dei vegetali, della sanità animale e del benessere animale ecc.;

RILEVATO

a. che in materia di controlli ufficiali i Regolamenti del cosiddetto "pacchetto igiene", ed in particolare, il Regolamento (CE) n. 882/2004 e succ. modifiche hanno introdotto profondi cambiamenti per quanto concerne:

   a.1 la frequenza dei controlli che deve essere regolare e proporzionata al rischio;

a.2 l'acquisizione per i controlli ufficiali di procedure documentate in modo da assicurare che essi siano condotti uniformemente e siano costantemente di alto livello;

a.3 la garanzia di appropriate procedure di coordinamento che le Autorità competenti devono assicurare ove diverse unità di controllo siano coinvolte nell'esecuzione dei controlli ufficiali;

PRESO ATTO

a. che la Giunta regionale con le deliberazioni n. 2039 del 13/12/2006, n. 1957 del 16/11/2007, n. 2101 del 31/12/2008 e n. 1543 del 08/10/2009 ha stabilito:

a.1 le procedure per la programmazione ed organizzazione dei controlli ufficiali nel settore degli alimenti per uso umano;

a.2 le procedure per lo svolgimento degli audit in conformità a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 882/2004 e succ. modifiche;

b. che l'Area Generale di Coordinamento n. 20 - Assistenza Sanitaria ha individuato:

b.1 talune criticità scaturite dalla prima fase di attuazione del P.R.I. e nell'applicazione pratica dei criteri per l'organizzazione, la programmazione e l'attuazione dei controlli ufficiali;

b.2 l'esigenza di coordinare i controlli effettuati a vario titolo dalle diverse Autorità che operano anch'esse nel settore degli alimenti, dei mangimi, dei sottoprodotti di origine animale e della produzione primaria, al fine di attuare la necessaria integrazione, migliorare l'efficacia dei controlli stessi ed ottimizzare le risorse sia umane che finanziarie;

CONSIDERATO

a. che con deliberazione di Giunta Regionale n. 1292 del 17/7/2007, è stato istituito l'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (O.R.S.A.) quale strumento operativo dell'Assessorato alla Sanità per l'attività di raccolta ed analisi dei dati derivati dall'espletamento dei controlli ufficiali in materia di sicurezza Alimentare, effettuati dalle Autorità competenti;

b. che con deliberazione di Giunta Regionale n. 1543 del 08/10/2009 è stato istituito presso gli Assessorati Regionali alla Sanità ed all'Agricoltura un Tavolo Tecnico per l'integrazione dei controlli nel settore alimentare, attribuendo il coordinamento del predetto tavolo ai due Assessori, rispettivamente per le problematiche di competenza sanitaria e per le filiere agroalimentari;

c. che il Piano Regionale Integrato deve comprendere tutte le attività previste dalla legislazione comunitaria e nazionale in materia di sicurezza alimentare (alimenti e mangimi) benessere animale, sanità animale e sanità vegetale;

RITENUTO, pertanto, necessario

a. predisporre il Piano Regionale Integrato (P.R.I.) per gli anni 2011 – 2014, avendo cura di rispettare:

a.1 quanto previsto dall'art. 41 del Regolamento (CE) n. 882/2004 e succ. mod. e integrazioni;

a.2 le linee di indirizzo emanate dal Commissario ad Acta per il piano di rientro della Campania con decreto n. 9 del 01 febbraio 2011, ai fini della sua redazione;

b. di incaricare dell'attuazione del P.R.I. 2011/2014 i vertici aziendali delle AASSLL (Commissari Straordinari e Direttori Generali) ed i competenti servizi Veterinari e S.I.A.N. dei Dipartimenti di Prevenzione;

VISTI

a. il Regolamento 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 alimentare;
b. il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari e succ. modifiche;
c. il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e succ. modifiche;
d. il Regolamento (CE) n. 854 norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
e. 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;
f. il Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e succ. modifiche;
g. il Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione del 15 novembre 2005, recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 e all'organizzazione dei controlli ufficiali a norma dei Regolamenti (CE) n. 854/2004 e 882/2004 nonché, deroga al Regolamento (CE) 852/2004 e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e n. 854/2004;
h. il Regolamento (CE) n. 183/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005, che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;
i. il Regolamento (CE) n. 1069 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 ottobre 2009, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale);
j. il Regolamento (CE) n. 142/2011 della Commissione del 25 febbraio 2011, recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1069/2009 Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano, e della direttiva 97/78/CE del Consiglio per quanto riguarda taluni campioni e articoli non sottoposti a controlli veterinari alla frontiera;
k. la legge 15 marzo 1997, n. 59 con la quale è stata data delega al Governo per il conferimento di funzioni e compiti alle regioni ed agli Enti locali, per la riforma della pubblica amministrazione e per la semplificazione amministrativa;
l. l'art. 115 del D.Lgs. 31 marzo 1998, n.112 recante conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti locali, in attuazione del capo I della legge 15 marzo 1997, n. 59, come modificato dall'articolo 16, del D.L.vo 19/10/1999, n. 143;
m. la legge 14 ottobre 1985, n. 623 sulla protezione degli animali negli allevamenti e sulla protezione degli animali al macello e succ. mod. e integrazioni;il D.L.vo 30 dicembre 1992, n. 533 che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
n. il D.L.vo 30 dicembre 992, n. 534 che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;

o. il D.L.vo 26 marzo 2001, n. 146 sulla protezione degli animali in allevamento;
p. il D.L.vo 29 luglio 2003, n. 267 sulla protezione del benessere delle galline ovaiole;
q. il D.L.vo 17 giugno 2003, n. 223 sull'organizzazione dei controlli ufficiali nel settore dell'alimentazione animale;
r. il D.L.vo 6 novembre 2007, n. 193 di attuazione della direttiva 2004/28/CE recante il codice comunitario dei medicinali veterinari;
s. il D.L.vo 6 aprile 2006, n. 193 sull'attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed all'applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
t. il D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320 concernente il "*Regolamento di Polizia Veterinaria*";
u. la Legge Regionale 23 agosto 1983, n. 25 concernente "*Attribuzioni ed esercizio delle Funzioni amministrative in materia Veterinaria e riordino dei Servizi veterinari nell'ambito delle Unità Sanitarie Locali*" e succ. modifiche ed integrazioni;
v. la Legge Regionale 8 marzo 1985, n. 13 concernente il "*Riordino delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica e di vigilanza sulle farmacie*" e succ. modifiche e integrazioni;
w. la Legge Regionale 24 novembre 2001, n. 16 concernente la "*Tutela degli animali d'affezione e prevenzione del randagismo*";
x. la Legge Regionale 28 novembre 2008, n. 16 concernente "*Misure straordinarie di razionalizzazione e riqualificazione del sistema sanitario regionale per il rientro dal disavanzo*";
y. la Legge Regionale 15 marzo 2011, n. 4 concernente disposizioni per la formazione del bilancio annuale 2011 e pluriennale 2011 - 2013 della regione Campania (legge finanziaria regionale 2011);
z. la Legge Regionale 15 marzo 2011, n. 5 concernente il bilancio di previsione per il triennio 2011 – 2013;
aa. la delibera di G.R. n. 157 del 18 aprile 2011, concernente l'approvazione del Bilancio Gestionale 2011, ai sensi dell'art. 21 della legge regionale 30 aprile 2002, n. 7;
bb. la delibera di G.R. n. 333 del 1 luglio 2011, concernente la variazione al Bilancio Gestionale 2011;
cc. la Circolare del Ministero della Salute prot. DGSAN 13/6238-P del 31 maggio 2007 concernente "*Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 854/2004 e n. 882/2004*";
dd. la Decisione della Commissione 2006/677/CE del 29/09/2006, che stabilisce le linee guida relative ai criteri di esecuzione degli audit a norma del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi, e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali e succ. modifiche e integrazioni;
ee. il Decreto del Commissario ad Acta per la prosecuzione del Piano di rientro del settore sanitario della Regione Campania n. 22 del 22 marzo 2011, con cui è stato approvato il Piano Sanitario Regionale 2011 - 2013 e che prevede, tra l'altro, obiettivi ed azioni nel campo della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria;
ff. la delibera di G.R. n. 6133 del 13 dicembre 2002, concernente le "*Linee Guida per il controllo della Leishmaniosi canina*";
gg. la delibera di G.R. n. 2039 del 13 dicembre 2006, concernente i controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, salute e benessere animale - audit delle procedure di sanità pubblica - regolamento (CE) n. 882/2004;
hh. la delibera di G.R. n. 1361 del 6 settembre 2007, concernente i requisiti per l'igiene dei mangimi – Linee guida in materia di applicazione del regolamento (CE) n. 183/2005;
ii. la delibera di G.R. n. 2235 del 21 dicembre 2007, concernente "*Approvazione del piano di sorveglianza sulla contaminazione da diossine in Campania*" e succ. modifiche;

jj. la delibera di G.R. n. 1957 del 16 novembre 2007, concernente approvazione dei criteri per la programmazione ed organizzazione nella Regione Campania dei controlli ufficiali nel settore degli alimenti per uso umano;
kk. la delibera di G.R. n. 1337 del 1 agosto 2008, concernente "*Misure a tutela della salute pubblica per la gestione del rischio derivante dalla fioritura della Ostreopsis Ovata*";
ll. la delibera di G.R. n. 2101 del 31 dicembre 2008, con cui è stato approvato il Piano Regionale Integrato (P.R.I.) 2008 - 2010 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, e la sanità vegetale;
mm. la delibera di G.R. n. 1745 del 20 novembre 2009, concernente le Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano e mangimi – regolamento (CE) n. 178/2002;
nn. la delibera di G.R. n. 229 del 3 maggio 2011, concernente le "*Linee guida per l'applicazione del regolamento (CE) n. 854/2004 e del regolamento (CE) n. 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi*";

PROPONE e la Giunta a voti unanimi

DELIBERA

Per tutto quanto espresso in premessa, che si ritiene integralmente confermato e trascritto:

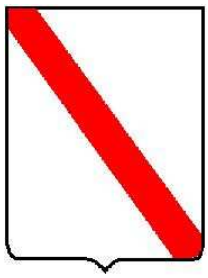
1. di approvare il "Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e sanità delle piante (P.R.I.) 2011 - 2014", che si compone dei seguenti che formano parte integrante e sostanziale della presente deliberazione:
   - Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di alimenti, mangimi, sanità e benessere animale e sanità delle piante (P.R.I.) 2011 – 2014;
   - Istruzioni Operative;
   - Procedure operative (parte I);
   - Procedure operative (parte II);
   - Procedure operative (parte III);
   - Procedure operative (parte IV);

2. di delegare i Responsabili dei Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario dell'Area Generale di Coordinamento 20, con il supporto dell'Osservatorio Regionale sulla Sicurezza Alimentare (O.R.S.A.), al monitoraggio ed alla verifica dei risultati ottenuti con l'attuazione del presente P.R.I. ed all'adozione, con propri decreti, delle necessarie modifiche e integrazioni alle procedure operative ed alle istruzioni operative, esclusivamente per gli aspetti gestionali;

3. di incaricare dell'attuazione del P.R.I. 2011/2014 i vertici aziendali ed i competenti servizi Veterinari e S.I.A.N. dei Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL;

4. di imputare le spese riconducibili all'applicazione del Piano medesimo ai capitoli 7660, 7644 e 7654 della U.P.B. 4.15.40 ed al capitolo 7338 della U.P.B. 4.15.38 del corrente esercizio finanziario e di rinviare, per i successivi esercizi finanziari, alle risorse appostate nei relativi bilanci regionali;

5. di trasmettere il presente provvedimento, all'AGC 20 Assistenza Sanitaria, all'AGC Sviluppo Attività Settore Primario ed al Settore Stampa, Documentazione e Informazione e al Bollettino Ufficiale per la pubblicazione.



Regione Campania

Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.) 2011 - 2014

fonte: http://burc.regione.campania.it

INDICE

INTRODUZIONE 3

CAPITOLO I - Obiettivi strategici regionali e documento di programmazione annuale regionale (dpar) anno 2011 10

SEZIONE 1 - Obiettivi strategici nazionali 10

SEZIONE 2 - Obiettivi strategici regionali 11

SEZIONE 3 - Dpar anno 2011 13

CAPITOLO II - Autorità competenti, laboratori di riferimento, misure di coordinamento e cooperazione, formazione 16

SEZIONE 1 - Autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria 16

SEZIONE 2 - Autorità competenti ad effettuare controlli sulle piante, sugli alimenti e sugli animali in materie diverse dalla sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria 17

SEZIONE 3 - Laboratori ufficiali di riferimento 18

SEZIONE 4 - Misure di coordinamento e cooperazione 18

SEZIONE 5 – Formazione 19

CAPITOLO III- Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali 21

SEZIONE 1 - Macroaree e settori 21

Macroarea alimenti 22

Macroarea mangimi 26

Macroarea sanità animale 27

Macroarea benessere animale 47

Macroarea sanita' delle piante 49

Macroarea altro 49

SEZIONE 2 - Criteri per la programmazione e gestione dei controlli ufficiali 59

CAPITOLO IV - Piani di intervento ed assistenza reciproca 75

SEZIONE 1 - Piani di intervento 75

SEZIONE 2 - Cooperazione ed assistenza reciproca 75

CAPITOLO V - Audit sulle autorita' competenti e sulle imprese 76

SEZIONE 1 - Audit interni effettuati dai servizi medici e veterinari dei dipartimenti di prevenzione delle AA.SS.LL. o dai Settori Veterinario e Assistenza Sanitaria della regione sui sistemi di gestione delle proprie strutture e attività 76

SEZIONE 2 - Audit interni effettuati dai Settori Veterinario e Assistenza Sanitaria della Regione sui servizi medici e veterinari dei dipartimenti di prevenzione delle AA.SS.LL. 77

SEZIONE 3 - Audit effettuati dai servizi medici e veterinari dei dipartimenti di prevenzione delle AA.SS.LL. sulle imprese 78

CAPITOLO VI - Criteri operativi e procedure 81

SEZIONE 1 - Rispetto dei criteri operativi 81

fonte: http://burc.regione.campania.it

SEZIONE 2 - Procedure documentate ed istruzioni operative 101
SEZIONE 3 - Registrazioni dei controlli ufficiali 105
CAPITOLO VII - Riesame e adattamento del piano 106

fonte: http://burc.regione.campania.it

INTRODUZIONE

Il presente Piano Regionale Integrato (P.R.I.) dei controlli ufficiali 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali è stato predisposto in conformità ai principi e agli orientamenti contenuti nel Piano di controllo Nazionale Pluriennale sancito con l'Intesa Stato-Regioni n. 236/CSR del 16/12/2010.

Il P.R.I., come il P.N.I., è redatto ai sensi del Titolo V del Regolamento (CE) n.882/2004, che ne stabilisce l'ambito di applicazione, ed in conformità alla Decisione 2007/363/CE, che ne individua i requisiti fondamentali. Esso è stato approntato inoltre secondo gli indirizzi stabiliti dal Decreto n. 9/2011 e dal Piano Sanitario Regionale approvato con Decreto n. 22/2011, entrambi del Commissario governativo ad acta per il Piano di Rientro. Alcuni Piani di monitoraggio sono stati approntati secondo i criteri stabiliti dal D.M. 14/7/95, ritenuto dal Ministero della Salute tuttora vigente.

Il Regolamento 882/2004 ed il PNI prevedono che il PRI :

- venga regolarmente aggiornato durante il periodo di applicazione;
- promuova un approccio coerente, completo ed integrato ai controlli ufficiali dei mangimi e degli alimenti, della salute e del benessere degli animali, sviluppando tutti i settori e tutte le fasi della catena alimentare animale e umana, della sanità pubblica veterinaria e della salute dei vegetali;
- individui le priorità in funzione dei rischi, i criteri per la categorizzazione del rischio e le procedure di controllo più efficaci.

Nella redazione e nello sviluppo del presente Piano si tiene conto dei seguenti "concetti chiave":

a) Unico- Il Piano dei controlli contiene in un unico documento:
- il sistema di prevenzione per la sicurezza e la qualità degli alimenti e dei mangimi, la sanità animale, il benessere degli animali e la sanità delle piante;
- gli obiettivi strategici;
- i criteri di azione;
- le risorse umane;

b) Integrato - Il Piano deve promuovere un approccio coerente, completo ed integrato dei controlli ufficiali. Per soddisfare tale requisito non è sufficiente una mera elencazione di Autorità competenti o di piani di settore, ma è necessario evidenziare l'integrazione ed il coordinamento tra di esse e tra i settori di attività;

c) Basato sulla valutazione del rischio (Reg. 178/2002) e sulla categorizzazione del rischio (Reg. 882/2004, art 42 e art 43).

fonte: http://burc.regione.campania.it

Il P.R.I. è lo strumento basilare da utilizzare sia a livello regionale che territoriale affinché i controlli ufficiali siano pianificati, programmati e svolti secondo principi di integrazione e ottimizzazione. In tale ottica esso, tra l'altro, è stato approntato in modo da:

1. Stabilire per le A.C. requisiti minimi di funzionalità ed efficienza tesi a garantire la conformità delle stesse al Regolamento 882/2004, dettando i criteri per monitorare l'efficacia e l'efficienza dei controlli effettuati dalle A.C. regionali e locali.
2. Uniformare le procedure utilizzate per l'effettuazione dei controlli ufficiali svolti in Regione Campania in materia di sicurezza alimentare, sanità pubblica veterinaria e salute delle piante, razionalizzandone le modalità di esecuzione anche al fine di limitarne i relativi costi.

Tenuto conto del fatto che per quanto riguarda la legislazione alimentare e le disposizioni relative alla salute e al benessere degli animali, l'art. 3 del Reg. (CE) 882/2004 stabilisce che i controlli ufficiali devono essere eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata, il presente Piano:

- detta indicazioni in merito alla categorizzazione dei rischi assegnata alle varie attività soggette ai controlli ufficiali; tale fattore consente di determinare un'efficace selezione degli interventi sulla base delle priorità ed una migliore definizione delle risorse allocabili per i programmi di prevenzione;
- pone in essere i meccanismi volti a garantire un efficace coordinamento delle attività e la cooperazione tra le autorità che effettuano controlli, in particolare per le questioni che richiedono l'azione congiunta di vari servizi nell'ambito di un'autorità competente o tra le A.C. e gli altri Organi di controllo;
- prevede la formazione del personale che effettua i controlli ufficiali, dando disposizioni affinché possiedano le qualifiche e le competenze necessarie per effettuare tali controlli in modo efficace;
- adegua i sistemi informatici alle esigenze di valutazione del rischio ed alle procedure operative in uso;
- predispone le procedure e le istruzioni operative per lo svolgimento delle attività di controllo ufficiale, nonché il loro aggiornamento;
- favorisce il processo di un'adeguata pianificazione strategica pluriennale a livello dei Dipartimenti di Prevenzione e della relativa rendicontazione.

Come previsto dal P.N.I. il presente Piano è stato strutturato in modo da contemplare tutte le linee di attività che attengono la sicurezza alimentare, la sanità pubblica veterinaria e la salute dei

fonte: http://burc.regione.campania.it

vegetali. Esso rappresenta la naturale evoluzione del precedente P.R.I. 2008-2010, integrando anche quelle linee di attività che quest'ultimo non comprendeva, ed è redatto allo scopo di definire:

a) le attività ed i soggetti coinvolti nei controlli ufficiali di cui al Reg. (CE) 882/2004
b) il modo in cui viene assicurata la conformità dei soggetti e delle attività agli standard richiesti
c) i meccanismi di revisione e di aggiornamento sia dei controlli che dell'organizzazione delle Autorità Competenti.

Al fine di programmare i controlli è, quindi, propedeutica la ricognizione quanto più completa ed esaustiva di tutte le linee di attività che ineriscono la sicurezza alimentare, la sanità pubblica veterinaria e la salute dei vegetali. Pur rispettando l'architettura del P.N.I. che prevede la classificazione delle linee di attività in macroaree e settori, è necessario applicare un'articolazione più specifica e dettagliata che rappresenti meglio la realtà e gli obiettivi specifici regionali. Le azioni e le modalità dei sistemi di controllo inerenti le linee di attività, verranno più approfonditamente esplicitate nel Cap. III.

Si ritiene necessario definire preliminarmente cosa si intende nel P.R.I. per:

- ***pianificazione*** **-** individuazione:
  a) degli obiettivi strategici scaturiti dall'analisi del rischio (risk based)
  b) delle modalità di azione tese al raggiungimento degli obiettivi strategici.

  La pianificazione è svolta direttamente nel presente Piano.
- ***programmazione*** **-** l'individuazione degli obiettivi operativi (di solito annuali), cioè l'individuazione numerica e cronologica delle attività che ciascuna delle Autorità competenti deve svolgere per attuare quanto pianificato; essa, pertanto, è la traduzione operativa della pianificazione e deve essere esplicitata in appositi documenti programmatici regionali e territoriali emanati con atto formale.

Sia la pianificazione che la programmazione vanno orientate sulla base dei rischi e devono mirare alla razionalizzazione ed ottimizzazione dei controlli, nel rispetto del dettato normativo vigente. Entrambe hanno come punto di partenza l'esito dell'attività svolta.

Il presente P.R.I. prevede l'individuazione di un Punto di Contatto Regionale.

PUNTO DI CONTATTO REGIONALE: ***Coordinatore Dell'AGC Assistenza Sanitaria - Assessorato Alla Sanità - Regione Campania***	
Indirizzo:	Centro Direzionale Isola C 3 - 80143 – Napoli Tel 081 7969426 fax 9425 mail: agc20@regione.campania.it

fonte: http://burc.regione.campania.it

Esso coordina le attività correlate alla redazione e all'approvazione del Piano. A tal fine si avvale di un gruppo di lavoro costituito da personale in servizio presso l'Assessorato (Settore Assistenza Sanitaria e Settore Veterinario) con funzioni di supporto tecnico.

In particolare il Punto di contatto regionale cura:

1) la redazione del Piano quadriennale (redazione delle parti di carattere generale, il coordinamento degli Enti coinvolti, collazione della documentazione prodotta e suo inserimento nel Piano)
2) la trasmissione del Piano alle Autorità coinvolte ed al Ministero della Salute
3) la trasmissione del Piano agli stakeholder
4) la redazione della relazione annuale e la sua trasmissione alle Autorità coinvolte
5) la modifica del Piano alla luce delle evidenze scaturite dall'analisi dei risultati annuali
6) la redazione della relazione finale e la sua trasmissione alle Autorità coinvolte
7) la pubblicazione sul sito della Regione Campania e dell'ORSA di un elenco recante gli indirizzi, i numeri telefonici e gli indirizzi di posta elettronica di tutte le Autorità coinvolte nel presente Piano
8) l'aggiornamento dell'elenco dei tavoli tecnici di cui alla sezione 3 del capitolo II del presente Piano

Il presente P.R.I. è rivolto agli Organi di controllo in materia di sicurezza alimentare, di sanità pubblica veterinaria e sanità delle piante, ma la sua applicazione coinvolge anche altri portatori d'interesse, altrimenti denominati stakeholder.

Gli stakeholder del presente Piano sono:

- le associazioni degli operatori dei settori oggetto dei controlli
- le associazioni di consumatori

ACRONIMI:

A.C.	*Autorità Competenti*	MBV	*Molluschi bivalvi vivi*
A.D.	*Agenzia delle Dogane*	N.C.	*Non Conformità*
A.S.L.	*Azienda Sanitaria Locale*	N.O.R.V.	*Nucleo Operativo Regionale Veterinario*
AGEA	*Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura*	NU.RE.C.U.	*Nucleo Regionale Controlli Ufficiali*
ARPAC	*Agenzia Regionale Protezione Ambientale Campania*	O.R.S.A	*Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare*

fonte: http://burc.regione.campania.it

BDN	*Banca dati Nazionale per l'anagrafe zootecnica*	O.S.A	*Operatore del Settore Alimentare*
BDR	*Banca Dati Regionale per l'anagrafe dei cani/gatti/furetti*	O.S.M.	*Operatore del Settore Mangimistico*
C.E.	*Comunità Europea*	P.M.A.	*Polizia Municipale Annonaria*
C.F.S.	*Corpo forestale dello Stato*	PAT	*Prodotti Agroalimentari Tradizionali*
CIE	*Certificato d'Impianto Embrionale*	P.N.A.A.	*Piano Nazionale Alimentazione Animale*
CIF	*Certificato d'Intervento fecondativo*	PIF	*Posto d'Ispezione Frontaliero*
C.N.L	*Contratto Nazionale di Lavoro*	P.N.B.A.	*Piano Nazionale Benessere Animale*
C.P.	*Codice Penale*	P.N.R.	*Piano Nazionale Residui*
C.P.P.	*Codice di Procedura Penale*	P.P.	*Polizia Provinciale*
C.R.R.	*Centro Regionale Radioattività*	P.R.I.	*Piano Regionale Integrato*
C.S.M	*Centro Spedizione Molluschi*	P.N.I.	*Piano Nazionale Integrato*
CC NAC	*Carabinieri Nucleo Politiche Agricole Alimentari*	PTT/AAT	*Attività e Terapie Assistite dagli animali*
CC NAS	*Carabinieri Nucleo Anti sofisticazioni*	SANAN	*Sistema Informativo Sanità Animale*
CC NOE	*Carabinieri Nucleo Operativo Ecologico CC*	SCIA	*Segnalazione Certificata di Inizio Attività*
CDM	*Centro Depurazione Molluschi*	S.I.A.N.	*Servizio Igiene degli alimenti e Nutrizione*
C.R.I.U.V.	*Centro Regionale per l'Igiene Urbana Veterinaria*	SIMAN	*Sistema Informativo Malattie Animali*
C.S.N.	*Centro Servizi Nazionale*	S.I.N.	*Sito di Interesse Nazionale*
D.d.T.	*Documento di Trasporto*	S.O.A.	*Sottoprodotti di origine animale*

fonte: http://burc.regione.campania.it

DPAR	*Documento di Programmazione Annuale Regionale*	STAPA	*Settore Tecnico Provinciale Agricoltura*
DPAT	*Documenti di Programmazione Annuale Territoriale*	S.S.R.	*Sistema Sanitario Regionale*
G.C.	*Guardia Costiera*	T.A.R	*Tribunale Amministrativo Regionale*
G.d.F	*Guardia di Finanza*	USMAF	*Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera*
I.C.C.Q.	*Ispettorato Centrale Controllo Qualità*	UVAC	*Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari*
IZSM	*Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno*	V.A.M.	*Veterinary Activity Management*

Il presente Piano è supportato da un sistema informatico unico regionale, su piattaforma WEB, denominato "GISA" il quale, inizialmente dedicato solo alla sicurezza alimentare, oggi consente la gestione informatica anche di tutte le altre attività inerenti il presente Piano. Esso è utilizzato dalle A.C. per inserire tutte le informazioni sulle imprese e sulla relativa categorizzazione in base al rischio, sulle attività di controllo ufficiale e sulle non conformità riscontrate. Il sistema informatico, accessibile anche dal sito istituzionale dell'O.R.S.A., permette la georeferenziazione delle imprese e delle non conformità in base ai parametri prescelti. Esso è dotato inoltre di uno specifico capitolo relativo alla reportistica, in modo da ottenere l'aggregazione di dati in tempo reale al fine di migliore l'efficienza di tutto il sistema dei controlli regionale.

Il sistema è accessibile solo agli operatori del controllo ufficiale cui viene assegnata una username e una password. L'accesso è consentito anche alle altre Autorità che effettuano controlli complementari alla sicurezza alimentare, alla sanità pubblica veterinaria ed alla sanità delle piante, in modo che a loro volta possano inserire i dati dei loro controlli. Ciò consente a tutti gli organi di controllo di visionare le schede delle imprese, i controlli già effettuati e tutti gli altri elementi utili alle rispettive attività. Il livello di accesso e di attività è attuato sulla base delle competenze territoriale (A.S.L. – Regione) e gerarchica. Ogni operatore, pertanto, è inserito in una griglia funzionale prestabilita.

L'accesso del personale dell'A.C. regionale è quello più qualificato, in quanto prevede la facoltà di visione ed inserimento dati per l'intero territorio regionale. Le A.C. locali hanno possibilità di accesso ed inserimento dati solo per quanto riguarda il territorio di propria competenza.

Il sistema informatico GISA consente l'estrazione dei dati in tempo reale al fine di consentire:

fonte: http://burc.regione.campania.it

✓ il monitoraggio dell'attuazione degli obiettivi e delle altre attività come programmate e pianificate

✓ la valutazione dell'idoneità del P.R.I. ad affrontare le problematiche di sicurezza alimentare, sanità pubblica veterinaria e sanità delle piante

✓ la valutazione dell'idoneità del processo di standardizzazione delle procedure

✓ la georeferenziazione delle imprese in base alla categoria di rischio.

✓ l'andamento della categorizzazione di rischio delle imprese

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO I
OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI E DOCUMENTO DI PROGRAMMAZIONE ANNUALE REGIONALE (DPAR) ANNO 2011

Il PNI, del quale fa parte il presente PRI, ha come finalità quella di assicurare un livello elevato di salute del consumatore riducendo l'incidenza di rischi biologici, chimici e fisici, di promuovere la salute degli animali con la prevenzione/riduzione dell'incidenza delle malattie degli animali, di migliorare la crescita economica/coesione/competitività garantendo la libera circolazione delle merci, di promuovere le pratiche di allevamento e il benessere degli animali per prevenire i pericoli collegati alla salute degli animali, di minimizzare l'impatto ambientale a sostegno della strategia dell'UE a favore dello sviluppo sostenibile.

La politica strategica della sicurezza alimentare si avvale del principio secondo cui i controlli non devono essere più concentrati sul prodotto finale, ma distribuiti lungo tutto il processo di produzione, con una visione complessiva "dai campi alla tavola". La salubrità degli alimenti e conseguentemente, l'abbattimento dei casi di tossinfezioni alimentari e la prevenzione dei danni derivanti dal consumo di alimenti ad alto rischio, devono essere garantiti, attraverso un nuovo e moderno approccio culturale di tutti gli attori coinvolti nella filiera alimentare, ben individuati nel "Libro Bianco" della sicurezza alimentare della Commissione europea.

Le emergenze alimentari registrate negli ultimi anni in Europa e nei Paesi più evoluti hanno evidenziato la necessità di un'azione incisiva in tale ambito, facendo assumere alle tematiche relative alla qualità e alla sicurezza degli alimenti, una valenza sociale e politica molto rilevante.

L'analisi del rischio è fondamento essenziale di questa politica e tutti gli operatori, coinvolti nelle singole fasi produttive e distributive, diventano "responsabili giuridici", ciascuno per la propria parte, della sicurezza dei prodotti.

SEZIONE 1 - OBIETTIVI STRATEGICI NAZIONALI

Il P.R.I. è strutturato in modo che le attività da esso regolamentate siano funzionali prioritariamente al raggiungimento di seguenti obiettivi del Piano nazionale:

- Tutela della salute del consumatore;
- Contrasto delle contaminazioni ambientali, in relazione alle produzioni agro-zootecniche;
- Difesa delle produzioni nazionali;
- Tutela della salute e del benessere animale.

fonte: http://burc.regione.campania.it

A questi si sommano i relativi obiettivi operativi :

1. Rafforzamento dei controlli nei principali settori produttivi del made in Italy: formaggi, vino, olio, salumi, ecc, volti alla verifica del rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare e di qualità;
2. Controllo delle attività di commercializzazione di alimenti mediante canali non convenzionali (es. prodotti commercializzati via internet ,e-commerce);
3. Intensificazione del coordinamento tra le Amministrazioni competenti al fine di ottimizzare la pianificazione e la programmazione delle attività di ricerca di contaminanti nei prodotti alimentari con quella di monitoraggio in campo ambientale, effettuare un'analisi comparativa dei relativi risultati ed individuare le possibili interrelazioni;
4. Realizzazione di un unico sistema integrato di reti di sorveglianza epidemiologica che consenta di mette a disposizione le informazioni di governo utili ad assicurare la difesa sanitaria degli allevamenti e in grado di sostenere adeguatamente le politiche di valutazione e gestione dei rischi;
5. Miglioramento dell'attività di controllo per la tutela del benessere animale durante l'allevamento, il trasporto e la macellazione con incentivazione della formazione degli operatori;
6. Formazione su obiettivi che promuovano il miglioramento della qualità dei processi di produzione delle attività sanitarie e dei sistemi sanitari;
7. Miglioramento del sistema di scambio d'informazioni per il commercio intracomunitario di merci di interesse veterinario, e incentivo alla semplificazione delle procedure di comunicazione con gli operatori commerciali interessati e favorire la dematerializzazione della documentazione.

SEZIONE 2 - OBIETTIVI STRATEGICI REGIONALI

Gli obiettivi strategici del presente PRI sono stabiliti tenuto conto delle indicazioni contenute nel Decreto n. 9/2011 del Commissario ad acta per il Piano di Rientro e in considerazione delle raccomandazioni espresse nel report del Ministero della Salute a seguito dell'Audit sul sistema sanitario regionale del novembre 2009. Nel periodo 2011-2014 gli obiettivi strategici regionali sono i seguenti:

- Migliorare e rendere uniforme il livello di sicurezza alimentare e di sanità pubblica veterinaria sull'intero territorio regionale, attraverso la razionalizzazione e l'armonizzazione dei controlli ufficiali, anche garantendo l'attività minima di campionamento stabilita con il presente provvedimento;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Consolidare il sistema dei controlli ufficiali in materia di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare, dei relativi sistemi informatici e delle strutture funzionali all'analisi del rischio regionale;
- Categorizzare secondo il livello di rischio tutte le imprese operanti nel territorio regionale, la cui attività a qualsiasi titolo rientra nella sanità pubblica veterinaria e la sicurezza alimentare;
- Diminuire il livello medio di rischio attribuito alle imprese operanti nel territorio regionale, la cui attività a qualsiasi titolo rientra nella sanità pubblica veterinaria e la sicurezza alimentare.
- Eradicare dal territorio regionale le seguenti malattie:
    - Tubercolosi bovina e bufalina;
    - Brucellosi bovina, bufalina ed ovicaprina;
    - Leucosi bovina;
    - Malattia vescicolare suina;
- Assicurare la conformità dei sistemi di controllo per Influenza aviaria, Salmonella, Malattia di Aujeszky, Bluetongue, West Nile Disease, Encefalopatie spongiformi trasmissibili ai livelli previsti dalla normativa vigente;
- Diminuire il livello delle contaminazioni degli alimenti e dei mangimi, attraverso un sistema integrato di monitoraggio nei siti di interesse nazionale (SIN);
- Ridurre il livello storico di presenza di cani vaganti nel territorio campano, razionalizzando l'efficacia e l'efficienza delle attività di lotta al randagismo.

Il presente P.R.I. prevede la redazione di:

- Documenti di Programmazione Annuale Regionale (DPAR) redatto dal Punto di Contatto regionale con proprio decreto nel quale, alla luce degli obiettivi strategici nazionali e regionali, vengono stabiliti e pubblicizzati gli obiettivi operativi regionali. Il DPAR dell'anno 2011 viene incluso direttamente nel presente P.R.I.;
- Documenti di Programmazione Annuale Territoriale (DPAT) redatti dai Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. in cui, alla luce degli obiettivi operativi regionali descritti annualmente nel DPAR, vengono stabilite e pubblicizzate le attività da svolgersi localmente. La previsione di tali attività terrà conto dell'analisi del rischio locale, delle risorse umane e dell'entità di imprese oggetto dei controlli;
- Relazione annuale redatta dalle AA.SS.LL. sulle attività svolte come programmate, e sulle criticità riscontrate;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Relazione annuale redatta dal Punto di Contatto regionale sulle attività svolte e sulle criticità riscontrate. Tale Relazione è redatta alla luce delle Relazioni annuali delle AA.SS.LL, nonché delle eventuali segnalazioni delle altre Autorità. Tale Relazione sarà approntata in collaborazione con l'ORSA che effettua l'analisi del rischio regionale. La Relazione annuale, redatta ai sensi del Reg. CE 882/04 e della Decisione 2008/654/CE, rappresenta un duplice strumento operativo, di verifica dell'attività svolta e di orientamento dell'attività futura. Infatti, sulla base delle evidenze emerse dalla relazione annuale viene valutata l'opportunità di modificare o migliorare il sistema dei controlli nel suo insieme anche mediante la modulazione degli obiettivi operativi e delle modalità di integrazione tra le diverse Amministrazioni coinvolte;
- Relazione finale sul Piano che esprima un giudizio almeno sulla congruità degli obiettivi, sulle attività svolte per il loro raggiungimento, sulle criticità rilevate, sull'analisi del rischio regionale, ed indichi le prerogative del prossimo Piano. Tale Relazione, da pubblicizzarsi entro i primi sei mesi dell'anno 2015, viene approntata dal Punto di Contatto regionale con il supporto dell'ORSA che effettua l'analisi del rischio regionale.

In questo quadro, nell'ambito del procedimento per la valutazione degli obiettivi dei Direttori Generali e, a cascata, dei Direttori della Prevenzione, dei Servizi di alimentazione e nutrizione e dei Servizi di sanità animale, di igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche e di igiene della produzione e commercializzazione degli alimenti di origine animale, saranno valutati i risultati di perseguimento degli obiettivi strategici e operativi del presente PRI.

SEZIONE 3 - DPAR ANNO 2011

Gli obiettivi operativi regionali da raggiungere nell'anno 2011, suddivisi per macroaree e settori come descritti al successivo capitolo III, sono riassunti nella tabella seguente.

MACROAREA	SETTORE	OBIETTIVO OPERATIVO
TUTTE		Effettuazione dell'80% degli audit interni programmati
TUTTE		Effettuazione delle attività annuali previste dai Piani di Monitoraggio
TUTTE		Utilizzazione del sistema informatico GISA da parte di tutti gli operatori delle A.C. regionale e territoriali che effettuano controlli ufficiali
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Censimento del 100% delle imprese che trattano a qualunque titolo alimenti per uso umano
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Effettuazione di almeno una ispezione con la tecnica della sorveglianza per la categorizzazione di rischio nel 25% delle imprese che producono prodotti tipici e

fonte: http://burc.regione.campania.it

		tradizionali (vino, formaggi, olio, salumi, ecc.)
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Categorizzazione di rischio del 100% delle imprese riconosciute CE
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Effettuazione di almeno una ispezione con la tecnica della sorveglianza per la categorizzazione di rischio nel 25% dei depositi all'ingrosso di alimenti per uso umano
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Diminuzione del 20% del tempo medio di chiusura riferito all'anno 2010 dei sistemi di allerta
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	ANAGRAFE	Censimento ed inserimento in BDN del 100 % delle imprese e degli impianti di acquacoltura
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	ANAGRAFE	Rispetto dei controlli minimi sui Sistemi di Identificazione e Registrazione degli animali e registrazione delle check list in BDN
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Raggiungimento del 100% dei controlli per BRC,TBC,LEB in tutti gli allevamenti di bovini, bufalini e ovicaprini della Regione
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Inserimento e aggiornamento in BDN della qualifica sanitaria per tutti gli allevamenti bovini, bufalini, ovi-caprini e suini
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Rispetto della periodicità e della numerosità campionaria per i controlli previsti dal piano di sorveglianza nazionale per la Bluetongue in animali sentinella
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Accreditamento per Malattia Vescicolare Suina di tutte le aziende da riproduzione/ingrasso presenti nel territorio regionale e rispetto della periodicità e numerosità campionaria per garantire il mantenimento della qualifica di accreditamento per l'anno 2011
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Controllo documentale sul rispetto dell'obbligo della vaccinazione nel 100% delle aziende ai sensi del D,M, 1 aprile 1997 sul piano di controllo della malattia di Aujeszky nella specie suina.
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Esecuzione del 100% dei controlli previsti dai piani di sorveglianza nazionale per Influenza aviaria, Salmonellosi negli allevamenti di pollame e West nile disease.
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Incremento del 10%, riferito al 2010, delle iscrizioni dei cani in BDR;
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Censimento, identificazione con microchip e implementazione in BDR anagrafe canina del 100% dei cani presenti nei canili;
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Sviluppo dell'anagrafica dei canili e di gestione delle attività di controllo nel sistema informativo GISA
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Inserimento nell'anagrafica del GISA del 100% dei canili pubblici e privati censiti
MACROAREA	IGIENE URBANA	Effettuazione di almeno una ispezione con la tecnica

fonte: http://burc.regione.campania.it

ALTRO	VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	della sorveglianza per la categorizzazione di rischio nel 25 % dei canili pubblici e privati;
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Incremento del 15% riferito al 2010 delle sterilizzazioni dei cani randagi e dei gatti liberi e contestuale registrazione in BDR;
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Controlli sui cani all'interno di insediamenti zootecnici, finalizzati all'applicazione dell'anagrafe nonché a rilievi di tipo zoo epidemiologico (esami coprologici ed ematologici) almeno nel 5% degli accessi in allevamenti

MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Sviluppo dell'anagrafica delle attività di commercio degli animali da compagnia e di gestione delle attività di controllo nel sistema informativo GISA;
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Inserimento nell'anagrafica del GISA del 100% delle attività di commercio degli animali da compagnia censite (DGRC 593/06)
MACROAREA ALTRO	IGIENE URBANA VETERINARIA E LOTTA AL RANDAGISMO	Diagnostica cadaverica degli animali senza padrone deceduti per cause naturali; attuazione di necroscopie su almeno il 5% degli animali deceduti;
MACROAREA BENESSERE ANIMALE	SPERIMENTAZIONE ANIMALE	Sviluppo dell'anagrafica e della gestione delle attività di controllo nel sistema informativo GISA relativa agli stabilimenti operanti nel campo della sperimentazione animale
MACROAREA BENESSERE ANIMALE	SPERIMENTAZIONE ANIMALE	Inserimento nell'anagrafica del GISA del 100% degli stabilimenti operanti nel campo della sperimentazione animale censiti
MACROAREA ALTRO	SOTTO PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	Effettuazione di almeno una ispezione con la tecnica della sorveglianza per la categorizzazione di rischio nel 100% delle imprese che trasformano S.O.A.
MACROAREA ALTRO	FARMACO SORVEGLIANZA	Effettuazione di almeno una ispezione nel 100% dei depositi all'ingrosso di farmaci veterinari autorizzati ex art. 66, e vendita al dettaglio autorizzati ex art. 70
MACROAREA ALTRO	FARMACO SORVEGLIANZA	Effettuazione di una ispezione nel 100% degli allevamenti sottoposti a campionamenti per PNR e PNAA
MACROAREA ALTRO	FARMACO SORVEGLIANZA	Effettuazione di una ispezione nel 20% degli allevamenti autorizzati a detenere scorte
MACROAREA ALTRO	FARMACO SORVEGLIANZA	Effettuazione di una ispezione nel 5% degli allevamenti non autorizzati a detenere scorte
MACROAREA ALTRO	FARMACO SORVEGLIANZA	Effettuazione di almeno una ispezione nel 100% degli allevamenti con pregresse non conformità
MACROAREA ALTRO	FARMACO SORVEGLIANZA	Effettuazione di almeno una ispezione nel 5% degli impianti di cura, allevamento e custodia, strutture di veterinari libero professionisti

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO II

AUTORITÀ COMPETENTI, LABORATORI DI RIFERIMENTO, MISURE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE, FORMAZIONE

SEZIONE 1 - AUTORITÀ COMPETENTI IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA

I controlli ufficiali previsti dal presente Piano, nel campo di applicazione del Reg. CE 882/04 e della Decisione CE 2007/363, sono attuati dall'Autorità Competente (A.C.) identificata dall'art. 2 del D.L.vo 193/07.

Il livello centrale dell'A.C. è rappresentato dal Ministero della Salute che opera, a livello centrale con la Dipartimento alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, e, a livello territoriale, con i propri uffici periferici, ovvero gli USMAF, i PIF, e gli UVAC**.** Con competenza su tutto il territorio nazionale e con strutture articolate anche a livello periferico, operano i CC NAS, soprattutto nell'ambito della repressione.

Il livello regionale dell'A.C. è articolata nel seguente modo:

- Area Generale di Coordinamento della Giunta Regionale Assistenza Sanitaria con i Settori Veterinario e Assistenza sanitaria
- Nucleo Regionale per i Controlli Ufficiali istituito con DGRC N. 1957 del 16/11/2007
- N.O.R.V..

All'esecuzione del Piano Regionale Integrato 2011-2014 concorrono nell'attività di monitoraggio, programmazione e analisi del rischio i sotto elencati organismi regionali:

- Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare
- Osservatorio Epidemiologico Regionale
- Osservatorio Epidemiologico Regionale Veterinario
- ARPAC

Il livello territoriale dell'A.C. si identifica con le strutture delle ASL di seguito descritte:

- Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali
- Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali
- Servizi di Igiene Pubblica dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Servizi Epidemiologia e Prevenzione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

Le AA.SS.LL. in Regione Campania sono le seguenti:

- A.S.L. Napoli 1 Centro
- A.S.L. Napoli 2 Nord
- A.S.L. Napoli 3 Sud
- A.S.L. Caserta
- A.S.L. Avellino
- A.S.L. Benevento
- A.S.L. Salerno

I rispettivi territori di competenza sono quelli stabiliti dalle Delibere di attuazione della L.R. 28/11/2008 n. 16 e dalla L.R. 4/2011.

Le attività relative alla Sanità Pubblica Veterinaria e all'Igiene degli Alimenti e della Nutrizione rientrano nell'ambito dei Livelli Essenziali di Assistenza (LEA), definiti dal DPCM del 29 novembre 2001, che devono essere garantiti uniformemente su tutto il territorio nazionale.

SEZIONE 2 - AUTORITÀ COMPETENTI AD EFFETTUARE CONTROLLI SULLE PIANTE, SUGLI ALIMENTI E SUGLI ANIMALI IN MATERIE DIVERSE DALLA SICUREZZA ALIMENTARE E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA

Al fine di incrementare il livello qualitativo e l'efficacia dei controlli ufficiali nonché di ottimizzare le risorse disponibili attraverso il coordinamento dei controlli nelle stesse imprese da parte di più Autorità, è necessario instaurare un meccanismo di integrazione tra le diverse Autorità che a qualsiasi titolo effettuano controlli sugli alimenti e sugli animali. A tal fine è necessario favorire l'esecuzione di controlli ufficiali coordinati tra le A.C. regionali/territoriali e le altre Autorità o Forze dell'ordine. L'elenco delle Autorità competenti ad effettuare controlli sugli alimenti e sugli animali in materie diverse dalla sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria è già riportato nel P.N.I..

Anche i controlli effettuati autonomamente da tali Autorità, per propria specifica competenza ma complementari a quelli effettuati dall'AC, possono rappresentare utili elementi per l'analisi del rischio e, pertanto, viene fornita la possibilità di inserimento dei relativi dati sul data base dell'O.R.S.A..

Il livello regionale di tali Autorità è rappresentato da:

1. Assessorato all'Agricoltura

fonte: http://burc.regione.campania.it

2. Assessorato all'Ambiente

SEZIONE 3 - LABORATORI UFFICIALI DI RIFERIMENTO

Ai sensi del Reg. Ce 882/04 i laboratori ufficiali di riferimento cui inviare i campioni effettuati nella vigenza del presente P.R.I. 2011-2014 sono:

1. l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici con le relative Sezioni provinciali
2. l'A.R.P.A.C. con le relative Sezioni provinciali

I predetti laboratori ricevono i campioni dalle AC territoriali e, ai sensi del Reg. CE 882/04, effettuano presso le proprie sedi esclusivamente le analisi per le quali sono state completate le procedure di accreditamento ISO 17025, sia per il parametro richiesto che per la matrice campionata. Per tutti gli altri esami, i laboratori provvederanno ad inviare i campioni nell'ambito della rete di integrazione nazionale dei laboratori ufficiali.

E' necessario, tuttavia, che la potenzialità dei laboratori e della rete venga preventivamente verificata in occasione della programmazione dei piani di monitoraggio regionali e/o dipartimentali.

SEZIONE 4 - MISURE DI COORDINAMENTO E COOPERAZIONE

L'integrazione dei controlli tra le varie Autorità, anche se circoscritti all'ambito della propria competenza, favorisce l'efficienza del sistema stesso dei controlli. Tenendo presente che questo principio deve essere poi tradotto a livello pratico, il presente P.R.I. è stato approntato per favorire ed attuare:

- lo scambio di informazioni tra le varie Autorità,
- l'esecuzione di controlli coordinati e/o congiunti tra le varie Autorità.

Per quanto riguarda il punto 1, il principale meccanismo di scambio di informazioni è rappresentato dallo stesso ORSA che costantemente riceve dalle varie Autorità le segnalazioni dei pericoli accertati nel territorio regionale e li pubblicizza dopo averne analizzato il rischio. Un' ulteriore fonte di scambio di informazioni è il database fornito dal sistema informatico GISA, nel quale le Autorità in maniera volontaria, ad eccezione delle ASL per le quali è obbligatorio, immettono i dati dei loro controlli e consultano i dati dei controlli effettuati dalle altre Autorità.

Per quanto riguarda il punto 2, è necessario porre in essere meccanismi volti a garantire un efficace coordinamento tra le Autorità e favorirne la cooperazione. La prima fase dell'integrazione passa necessariamente per l'istituzione di tavoli tecnici riferiti sia a singole problematiche che di più vasta competenza.

fonte: http://burc.regione.campania.it

A livello regionale l'integrazione sull'intera sfera d'azione del PRI è garantita dal ***tavolo tecnico*** istituito con la D.G.R.C. n. 1543 del 8/10/2009, il cui coordinamento è attribuito agli Assessori alla Sanità ed all'Agricoltura, rispettivamente, per le problematiche di competenza sanitaria e per le materie di interesse delle filiere agroalimentari.

Tra i compiti principali di tali tavoli vi sono l'identificazione delle problematiche più urgenti nonché la pianificazione di controlli coordinati necessari alla loro risoluzione.

La pianificazione deve identificare i criteri per la programmazione dei controlli congiunti.i quali, a loro volta, risultano necessari per evitare di ostacolare l'andamento delle attività istituzionali già programmate da ciascuna delle Autorità coinvolte.

Alla luce di ciò e nel rispetto del più alto spirito cooperativo, le ASL presteranno la dovuta pronta disponibilità di intervento non programmato solo quando l'Autorità richiedente appalesi la necessità di una consulenza medica o medico-veterinaria per rilievi che siano di esclusiva competenza di tali professionalità, come ad esempio giudizi sullo stato di conservazione di alimenti o rilevazione di malattie infettive.

Per quanto riguarda l'integrazione dei controlli tra i SIAN ed i Servizi Veterinari, il presente PRI, come riportato in altri capitoli, descrive i casi in cui è necessario l'intervento congiunto, come ad esempio nel caso dell'ispezione con la tecnica della sorveglianza presso imprese alimentari che trattano alimenti di origine animale e vegetali.

SEZIONE 5 – FORMAZIONE

Ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 882/04 l'Autorità competente assicura che il personale addetto ai controlli ufficiali:

- riceva una formazione adeguata,
- sia regolarmente aggiornato,
- abbia la capacità di praticare la cooperazione multidisciplinare.

Deve essere cura di ogni livello dell'AC regionale e territoriale assicurare, per quanto di competenza, che il personale addetto ai controlli ufficiali a loro afferente sia fornito delle tre succitate prerogative.

La formazione professionale per il personale addetto ai controlli ufficiali assume un ruolo essenziale per una coerente integrazione delle professionalità e per favorire l'ottimizzazione delle risorse umane. I percorsi e le azioni formative, sia a livello regionale che territoriale, vanno quindi necessariamente elaborati in coerenza con gli obiettivi nazionali, regionali e locali e si fondano su adeguate analisi relative al bisogno formativo delle diverse figure professionali.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Si possono definire due macro categorie di indirizzo:

- obiettivi trasversali, comuni ed obbligatori per tutto il personale in servizio presso i Dipartimenti di Prevenzione in quanto incrociano culture ed assetti organizzativi diversificati; i principali obiettivi trasversali di interesse regionale sono mirati a :
    - Promuovere la conoscenza degli obiettivi strategici ed operativi, delle procedure operative e delle procedure documentate contenute nel presente P.R.I.;
    - Sviluppare efficacia ed appropriatezza nell'utilizzo e nell'alimentazione dei sistemi informatici (GISA);
    - Sviluppare e sostenere le capacità di organizzazione e gestione dei servizi sanitari secondo metodologie (epidemiologiche) e pratiche (programmatorie) specifiche di Sanità Pubblica;
    - Sviluppare la conoscenza della normativa cogente;
    - Promuovere e sviluppare le competenze necessarie per garantire il corretto campionamento e l'utilizzo appropriato della modulistica per i campionamenti in ambito di controlli ufficiali;
    - Sviluppare le competenze necessarie per garantire la prevenzione e la comunicazione/gestione del rischio;
    - Sviluppare e sostenere le capacità comunicativo-relazionali sia interne che esterne all'AC;
    - Sviluppare la conoscenza di lingue straniere.
- obiettivi specialistici, che forniscono indirizzi per lo sviluppo degli operatori dei controlli ufficiali in relazione alle evidenze scientifiche ed alle evoluzioni della tecnologia sanitaria e all'esigenze del territorio; essi comprendono tutte quelle attività formative finalizzate allo sviluppo e/o aggiornamento delle competenze nella propria area di appartenenza e in base all'esigenze del territorio in cui si opera. Fanno parte degli obiettivi specialistici gli eventi formativi che sviluppano la conoscenza delle modalità operative di una specifica linea di attività tra quelle elencate nelle macroaree di cui all'introduzione al presente Piano. Tra gli obiettivi specialistici relativi all'area della Nutrizione vanno sviluppati:
    - Metodi di sorveglianza nutrizionale e epidemiologia nutrizionale;
    - Progettazione delle attività nutrizionali di promozione alla salute;
    - Principali tecniche di educazione alimentare;
    - Counselling nutrizionale di gruppo.

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO III
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Al fine di procedere ad una corretta organizzazione e gestione dei controlli ufficiali, è necessario procedere preliminarmente ad un'identificazione delle linee di attività che ricadono nel campo di competenza del presente Piano. Tale linee d'attività sono suddivise in Macroaree e Settori.

E' necessario inoltre identificare i criteri per la programmazione dei controlli tra i quali la categorizzazione di rischio degli stabilimenti ed i carichi di lavoro.

SEZIONE 1 - MACROAREE E SETTORI

L'elenco delle linee di attività in materia di sicurezza alimentare, sanità pubblica veterinaria e salute delle piante è strutturato in macroaree e settori come nel P.N.I.. Tale elenco è stato parzialmente modificato in considerazione dell'inserimento di attività specifiche regionali, nonché attraverso la suddivisione di alcuni settori per rappresentare al meglio la realtà e gli obiettivi specifici regionali.

Si è ritenuto inoltre utile inserire la descrizione degli obblighi, dei compiti, delle attribuzioni e delle responsabilità per ciascuno dei Settori delle macroaree.

Si riporta di seguito l'elenco e la descrizione:

MACROAREA ALIMENTI	**MACROAREA MANGIMI**	**MACROAREA SANITÀ ANIMALE**	**MACROAREA BENESSERE ANIMALE**	**MACROAREA SANITÀ DELLE PIANTE**	**MACROAREA ALTRO**
Sicurezza degli alimenti	Mangimi	Anagrafe	Benessere Animale	Sanità delle Piante	Zoonosi nell'uomo
Nutrizione umana		Malattie infettive	Sperimentazione animale		Sottoprodotti di origine animale
Qualita' merceologica		Riproduzione animale			Ambiente
Produzioni Agroalimentari Regolamentate					Comunicazione ed educazione alla salute
Acque Potabili e Minerali					Igiene urbana veterinaria e lotta al randagismo
Importazioni e Scambi					Farmaco veterinario (Farmacovigilanza)
					Farmaco veterinario (Farmacosorveglianza)

fonte: http://burc.regione.campania.it

MACROAREA ALIMENTI

SETTORE 1 – SICUREZZA ALIMENTARE

Ai sensi del Reg CE 178/02 la sicurezza alimentare deve essere garantita dall'OSA su cui ricade la responsabilità di tutto ciò che accade nella propria impresa.

Alle A.C. spetta invece il compito del controllo delle procedure adottate dall'OSA, rilevando e segnalando le eventuali non conformità.

La competenza esclusiva della materia è attribuita ai Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione, nonché ai SIAN ed ai Servizi Veterinari delle ASL, ed ai CC NAS. Per l'espletamento dei controlli, i succitati Settori si avvalgono anche dei componenti del NU.RE.C.U. e del N.O.R.V.. L'analisi del rischio regionale è affidato all'ORSA che raccoglie i dati inviati dalle ASL e/o immessi sul sistema informativo GISA.

Il presente P.R.I. intende, tra l'altro, favorire l'esecuzione di controlli congiunti tra le varie A.C., e tra queste e le altre Autorità che effettuano controlli collaterali in materia di sicurezza alimentare. Particolare attenzione deve essere posta all'integrazione tra i Servizi Medici ed i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. in modo da garantire una visione completa degli aspetti che definiscono il rischio di una impresa alimentare. Infatti, il vigente contesto normativo e le esigenze di natura commerciale, rendono assolutamente anacronistica una distinzione netta delle imprese in due categorie, cioè quelle soggette al controllo esclusivo dei Servizi Medici e quelle soggette al controllo esclusivo dei Servizi Veterinari.

Tale visione non comporta una diminutio delle rispettive competenze, che vengono mantenute inalterate, ma tende a incrementare l'efficacia e l'efficienza del sistema dei controlli ufficiali nel campo della sicurezza alimentare, nell'ottica di una ottimizzazione dell'uso delle risorse disponibili.

Si ritiene utile riportare uno schema sull'attribuzione delle competenze nell'esecuzione dei controlli ufficiali

	COMPETENZA DEL SETTORE ASSISTENZA SANITARIA E DEI SERVIZI MEDICI DELLE AASSLL	**COMPETENZA DEL SETTORE VETERINARIO E DEI SERVIZI VETERINARI AASSLL**
Igiene degli alimenti non di origine animale	X	
Igiene degli alimenti di origine animale e degli alimenti a base di prodotti di origine animale *		X
Approvvigionamento idrico	X	
Rifiuti ed oli esausti	X	
S.O.A.		X

fonte: http://burc.regione.campania.it

Fumi	X	
Igiene del personale	X	X
Requisiti igienici dei locali e/o attrezzature	X	X
Acque reflue	X	
Autocontrollo	X	X
Tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura degli alimenti non di origine animale	X	
Tracciabilità, rintracciabilità ed etichettatura degli alimenti di origine animale		X
Materiali a contatto alimenti	X	X
Ispettorato micologico	X	
Documentazione	X	X

* per alimenti di origine animale ed alimenti a base di prodotti di origine animale, si intendono gli alimenti di cui al Reg. CE 853/04 e quelli che, comunque, contengono alimenti di origine animale oltre il 10% del loro peso o volume e quelli in cui un alimento di origine animale rappresenta l'ingrediente caratterizzante del prodotto alimentare

Tale schema è valido per tutte le categorie settoriali di impresa, dalla produzione primaria alla trasformazione, alla commercializzazione, alla somministrazione, al trasporto.

L'etichettatura. la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari sono regolamentate dal D.L.vo 109/94. La competenza del loro controllo è dell'Assessorato alle Attività Produttive.

I controlli possono essere effettuati anche dai SIAN ed i Servizi Veterinari delle ASL in quanto l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, oltre a concernere aspetti meramente merceologici, produttivi e commerciali, presentano rilevanti risvolti sanitari. In ogni caso le eventuali pratiche inerenti gli illeciti amministrativi successive alla contestazione, vanno inviate al Settore Regolamentazione dei Mercati dell'Assessorato alle Attività Produttive quale Autorità Competente ex art. 18 L 689/81.

SETTORE 2 – NUTRIZIONE

Nell'ambito della nutrizione, i SIAN svolgono compiti di:

1. sorveglianza nutrizionale,
2. interventi di prevenzione nutrizionale,
3. interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva (tabelle dietetiche, menù speciali ecc.);
4. formazione e consulenza in tema nutrizionale del personale delle strutture di ristorazione collettiva pubblica e private,

fonte: http://burc.regione.campania.it

5. consulenza dietetico - nutrizionale e counselling,
6. rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche (es. Pediatri Libera Scelta e Medici Medicina Generale).

Per il miglioramento delle attività nel settore, si perseguiranno i seguenti obiettivi :

- Integrazione con altri settori per la rilevazione dati sullo stato nutrizionale, sugli stili di vita della popolazione (in continuità con precedenti esperienze -studio "Okkio alla salute" , studio (HBSC", studio"Passi");
- Divulgazione dei risultati delle rilevazioni e delle altre attività svolte in ambito di sorveglianza nutrizionale.

Nel capitolo di competenza verrà illustrata l'attività messa in campo dai SIAN nell'ambito della Sicurezza nutrizionale e in modo particolare, il programma relativo alla Iodioprofilassi.

SETTORE 3 – QUALITÀ MERCEOLOGICA DEGLI ALIMENTI

L'Autorità Competente all'esecuzione dei controlli in materia di qualità merceologica degli alimenti sono l'ICQ del Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali e l'Assessorato all'Agricoltura. Le attività previste sono quelle indicate nel PNI 2011/2014.

SETTORE 4 – PRODUZIONI AGROALIMENTARI REGOLAMENTATE

L'Autorità Competente all'esecuzione dei controlli in materia di qualità merceologica degli alimenti sono l'ICQ del Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali e l'Assessorato all'Agricoltura. Le attività previste sono quelle indicate nel PNI 2011/2014.

La Campania attualmente ha censito 348 prodotti agroalimentari tradizionali, molti dei quali, per le loro caratteristiche intrinseche e per l'unicità dei processi produttivi, richiedono specifiche deroghe alla normativa generale sanitaria sui metodi produttivi (Linee guida per l'applicazione degli artt. 11,12,16,17,18,19 e 20 del Reg. 178/2002 (del 20/12/2004); Linee guida per l'attuazione di alcuni aspetti del Regolamento 852/2004 (del 09/02/2006) Linee guida per l'attuazione di alcuni aspetti del Regolamento 853/2004 (del 09/02/2006)), assicurando nel contempo un soddisfacente livello di igiene e sicurezza per il consumatore finale.

Le maggiori criticità riguardano salumi e formaggi, ma anche preparati a base di prodotti della pesca e ortofrutta trasformata (essiccati ed affumicati).

All'uopo, nel 2005 fu elaborato un documento contenente le linee guida sui metodi produttivi dei prodotti tradizionali grazie ad una commissione mista con rappresentanti delle ASL, del settore veterinaria dell'Assessorato alla Sanità regionale e del settore SIRCA dell'Assessorato all'Agricoltura.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Il documento è consultabile all'indirizzo http://www.saporedicampania.it/pdf/haccp_norme.pdf .
Tale documento va aggiornato e diffuso fra i produttori e presso gli uffici preposti al controllo in modo da avere una posizione univoca.
Le produzioni regolamentate da norme europee afferenti all'Assessorato all'agricoltura sono:

1. agricoltura biologica
2. prodotti a denominazione di origine e indicazioni geografica (DOP e IGP)
3. vini VQPRD

L'Assessorato all'agricoltura ha la competenza per l'attività di Vigilanza sugli Organismi di Controllo (OdC) autorizzati dal Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF) per le succitate produzioni regolamentate. Tale attività è attualmente sospesa in attesa dell'adozione di uno specifico Decreto del MiPAAF, su proposta dalla Commissione Politiche Agricole della Conferenza delle Regioni e Province Autonome, nella seduta del 21 giugno 2011

Si tratta di attività di verifica della funzione ispettiva degli OdC e per il tramite di operatori assoggettati e verifica della corretta applicazione delle procedure per il controllo e la certificazione approvate dal MiPAAF con visite ispettive presso Sedi operative Territoriali degli OdC operanti in Campania

SETTORE 5 – ACQUE POTABILI E MINERALI

Il controllo igienico-sanitario delle acque destinate al consumo umano nonché di quelle minerali riveste grande interesse nell'ambito della sanità pubblica, ai fini della prevenzione per patologie, acute e croniche, derivanti da situazioni di non conformità chimica o microbiologica dell'acqua. La sorveglianza è fondamentale, soprattutto in considerazione del numero elevato di persone esposte, delle modalità e del tempo d'esposizione, della velocità con cui l'acqua veicola inquinanti chimici, virus e batteri patogeni. Al fine di proteggere la salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione delle acque, la normativa comunitaria e nazionale disciplina la qualità delle acque destinate al consumo umano nonché le modalità di controllo e vigilanza.
Nel Cap. IV verrà illustrato nel dettaglio l'attività di controllo ufficiale per entrambe le tipologie di alimenti.

SETTORE 6 – IMPORTAZIONE E SCAMBI

In Regione insistono n. 3 Posti per l'ispezione Frontaliera delle merci di origine animale ed animali provenienti dai Paesi Terzi, e precisamente:

a) Porto di Napoli
b) Aeroporto di Napoli
c) Porto di Salerno

Negli stessi siti e nelle sezioni doganali regionali, effettuano i controlli anche:

fonte: http://burc.regione.campania.it

1. Il Servizio fitosanitario della Regione Campania per quanto concerne il controllo degli organismi nocivi sui vegetali e prodotti vegetali
2. USMAF per il controllo delle merci di origine non animale e della salute delle persone provenienti dai Paesi Terzi.
3. CITES sulle piante, sugli animali e sui prodotti di origine animale sottoposti a restrizione
4. Agenzie delle Dogane
5. UVAC per il controllo delle merci di origine animale ed animali provenienti dai paesi Comunitari (solo Porto di Napoli)

Il controllo è attuato da tali Enti in collaborazione con le ASL e le Autorità doganali.

L'analisi dei dati sui controlli svolti negli anni passati, unitamente alla constatazione che il volume delle merci d'importazione tende sempre di più ad aumentare, ha motivato l'esigenza di approntare uno specifico "*Piano di monitoraggio sulla conformità degli alimenti importati da paesi terzi alle norme sanitarie e commerciali*" descritto nell'allegato "Istruzioni Operative".

MACROAREA MANGIMI

SETTORE 1 – MANGIMI

Nella materia relativa a tale settore, le A.C. territoriali espletano i controlli come programmati dal Settore Veterinario in base alle indicazioni contenute dal Piano nazionale (di monitoraggio) sull'alimentazione degli animali (PNAA). Tale piano scade nel 2011.

I controlli ufficiali in materia di alimentazione animale vengono effettuati nelle seguenti categorie di imprese:

1. mangimifici,
2. depositi, molini, essiccatoi, altro (ad es. imprese del settore alimentare che destinano i sottoprodotti della loro produzione all'alimentazione animale),
3. rivendite di mangimi,
4. aziende zootecniche,
5. aziende agricole che producono materie prime destinate all'alimentazione animale,
6. imprese che trasformano S.O.A. producendo alimenti per animali.

Mangimifici:

questa tipologia di attività comprende gli impianti di produzione riconosciuti o registrati ai sensi degli artt. 9 e 10 del Reg. (CE) n.183/2005. In tali impianti possono venire utilizzate premiscele medicate, additivi sensibili, farine di pesce o materie prime che presentano rischi particolari e, in

fonte: http://burc.regione.campania.it

caso di assenza di linee dedicate, possono presentarsi anche rischi di contaminazione crociata. Risulta pertanto evidente che se un impianto di tale tipologia non utilizza premiscele medicate, additivi sensibili o farine di pesce, etc., il rischio relativo sarà comunque più basso.

Depositi, molini, essiccatoi, altro (ad es. imprese del settore alimentare che destinano i sottoprodotti della loro produzione all'alimentazione animale):

Questa sezione comprende i molini, gli essiccatoi, i depositi ed altre strutture che comunque operano nel settore mangimistico (pastifici o panifici industriali, caseifici ecc.), che destinano una parte della loro produzione (sottoprodotti) all'alimentazione zootecnica. Tali ultime tipologie sono caratterizzate da una produzione che, da un punto di vista quantitativo, può essere considerevole, ma che in genere è costituita da mangimi semplici, come i sottoprodotti della molitoria. Tali prodotti non sono integrati con farmaci, additivi, proteine animali trasformate, etc. e non presentano rischi conseguenti ad errori di miscelazione.

Rivendite di mangimi:

Questa sezione comprende le rivendite in generale, quindi strutture che non procedono alla produzione o comunque manipolazione dei mangimi, che in genere sono venduti preconfezionati. Per tali tipologie risultano discriminanti, ai fini della definizione della griglia di rischio, le caratteristiche della struttura, la varietà dei mangimi commercializzati, la gestione del magazzino (ad es. corretta divisione tra mangimi per erbivori e carnivori), la competenza e la professionalità dell'operatore e la presenza di piani HACCP/GMP ed infine la gestione della tracciabilità.

MACROAREA SANITÀ ANIMALE

SETTORE 1 – ANAGRAFE

Atti normativi Regionali:

- DD 114/2010;
- Legge Regionale 1 febbraio 2005 n. 3;
- D.G.R.C. 14 luglio 2006 n. 948;
- Decreto Dirigenziale 18 luglio 2006 n. 40;
- Nota prot. 2006.0974952 del 23/11/2006 del Settore Veterinario Regionale;
- Nota prot. 2008.0836241 del 09/10/2008 del Settore Veterinario Regionale;
- Nota prot. 2007.0337171 del 12/04/2007 del Settore Veterinario Regionale;
- Note prot. 2007.0483288 del 29/05/2007, prot. 2007.1078775 del 18/12/2007, prot. 2008.0243507;
- D.G.R.C. del 23 dicembre 2008 n. 2044;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Decreto Dirigenziale n. 8 del 08/02/2011.

La competenza in materia di controlli dell'anagrafe degli animali è del Settore Veterinario Regionale nonché dei Servizi Veterinari delle ASL. Per dette attività il Settore si avvale anche del personale Nu.RE.C.U..

Allo stato attuale è previsto un sistema di identificazione solo per gli animali appartenenti alle seguenti specie:

1. Bovini;
2. Bufalini;
3. Ovini;
4. Caprini;
5. Suini;
6. Cinghiali allevati;
7. Equidi;
8. Cani.

Per quanto riguarda le specie da 1 a 7, i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. sono tenuti a svolgere i controlli in allevamento e presso gli stabilimenti di macellazione, secondo i criteri e le modalità definite dalla normativa vigente. Per detti controlli il Ministero della Salute ha approntato apposite check list che devono essere conservate agli atti per almeno tre anni. Per tali controlli i medici veterinari non dovranno redigere il Mod. 5 di ispezione.

I dati dei controlli e le check list devono essere inseriti nella Banca Dati Nazionale entro e non oltre quindici giorni lavorativi dalla data di esecuzione del controllo.

Per quanto riguarda la specie di cui al punto 8, i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. sono tenuti a svolgere i controlli nei canili pubblici e privati, negli allevamenti, nelle pensioni, nei centri di addestramento, nelle toelettature, nelle attività di commercio e presso privati, secondo i criteri e le modalità definite dalla normativa vigente. I sanitari che effettuano tali controlli sono tenuti ad inserire i dati del controllo nel sistema GISA ed a redigere il Mod. 5 di ispezione.

Controlli in allevamento : I Veterinari delle AA.SS.LL. sono tenuti sempre a firmare il Registro di stalla e apporvi la data ogni volta che effettuano un controllo, anche se non riscontrano infrazioni o non conformità. Il numero dei controlli minimi da effettuare in azienda è stabilito a livello comunitario e può subire modifiche negli anni. I Servizi Veterinari selezionano le aziende sulla base della loro categorizzazione del rischio.

Controlli negli stabilimenti di macellazione: i medici veterinari responsabili dei controlli presso ciascun stabilimento, fermo restando gli accertamenti documentali e sanitari previsti, sono tenuti a svolgere controlli dettagliati per la verifica della corretta applicazione del sistema di identificazione

fonte: http://burc.regione.campania.it

e registrazione degli animali zootecnici almeno ogni tre mesi o, comunque, con periodicità adeguata alle capacità operative del mattatoio tale da garantire un efficace livello dei controlli. In caso di riscontro di irregolarità e non conformità, le stesse sono immediatamente comunicate al Servizio Veterinario competente sull'allevamento di provenienza dei capi, che provvederà agli accertamenti del caso ed alla registrazione in BDN delle irregolarità entro sette giorni.

Tutti i capi bufalini della Regione Campania e i bovini inseriti nel Progetto di identificazione elettronica ai sensi della DGRC 2044/2008 sono identificati conformemente al regolamento (CE) 1760/2000 e ulteriormente identificati per mezzo di boli endoruminali.

L'applicazione del bolo endoruminale deve avvenire entro le 6 settimane di vita dell'animale e comunque prima che lo stesso venga spostato dall'azienda di nascita, tranne il caso di invio diretto ad uno stabilimento di macellazione.

I capi bufalini e bovini imbolati vengono registrati in BDN. A seguito di esito favorevole della registrazione, il passaporto del capo identificato elettronicamente riporta il codice dell'identificativo auricolare e di quello elettronico.

All'atto dell'esecuzione dei controlli sanitari previsti per i Piani di profilassi (Tbc, Brc e Leb) e di quelli previsti nei trenta giorni precedenti la movimentazione degli animali in uscita verso altre aziende, i Servizi Veterinari verificano che gli animali siano identificati elettronicamente. Nessun capo bufalino e nessun bovino inserito nel progetto può essere sottoposto a controllo sanitario se non correttamente identificato ai sensi del regolamento (CE) 1760/2000 e del Decreto Dirigenziale 8/2011 (identificativi auricolari + identificativo elettronico sotto forma di bolo endoruminale) .

Per la movimentazione dei capi bufalini e dei bovini identificati elettronicamente in uscita verso altre aziende e verso gli stabilimenti di macellazione, all'atto della compilazione del Modello IV, gli allevatori e/o i Medici Veterinari competenti, verificano che i passaporti siano correttamente stampati e contengano entrambi i codici (auricolare e bolo endoruminale) e provvedono a riportare su detto modello la dicitura "***bovini identificati elettronicamente***".

Gli Operatori del Settore Alimentare responsabili degli stabilimenti di macellazione e i Medici Veterinari che operano in detti stabilimenti, procedono alla rilevazione sistematica dell'identificazione elettronica dei capi bufalini e dei bovini inseriti nel progetto regionale. Essi verificano l'assenza di anomalie e/o discrepanze che, se riscontrate, comportano la temporanea esclusione dell'animale dalla macellazione in attesa di regolarizzazione da parte del detentore e del Servizio Veterinario competente sull'azienda di provenienza.

Controlli presso privati: per quanto riguarda i cani, i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. sono tenuti ad effettuare controlli anche presso privati per la verifica della corretta identificazione anagrafica degli animali.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Controlli presso canili pubblici e privati e presso attività di commercio: i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. sono tenuti ad effettuare:

1. Verifica della corretta compilazione del registro di carico e scarico in uso alla struttura (cartaceo o informatico secondo norma);
2. Censimento dei cani e controllo della loro corretta identificazione con microchip;
3. Controllo della corrispondenza del dato verificato al precedente punto 2 con quanto registrato in BDR anagrafe canina;
4. Nel caso il punto 3 abbia evidenziato incongruenze, mettere in atto azioni correttive per il riallineamento del dato in BDR anagrafe canina.

SETTORE 2 – MALATTIE INFETTIVE

La competenza in materia di controlli sulle malattie infettive degli animali è di esclusiva competenza del Settore Veterinario Regionale nonché dei Servizi Veterinari delle ASL. Il Settore si avvale per tale attività anche del personale Nu.RE.C.U..

SISTEMA INFORMATIVO MALATTIE ANIMALI NAZIONALE (SIMAN).

Al fine di raccogliere in maniera precisa e puntuale tutte le informazioni utili a soddisfare i debiti informativi nei confronti della Commissione Europea e dell'OIE è stato predisposto un sistema informatizzato di notifica dei focolai e gestione delle emergenze denominato "SIMAN" in grado di raccogliere i dati rendendoli disponibili in rete. Nell'ambito del SIMAN i Servizi Veterinari sono responsabili, per il proprio ambito territoriale, dell'inserimento delle notifiche e dei dati epidemiologici relativi all'insorgenza di focolai di malattie animali soggette a denuncia. Il Settore Veterinario regionale in tutte le Asl campane ha individuati gli alimentatori del Sistema a livello locale. La totalità delle AA.SS.LL. ha scelto una gestione diretta a livello periferico con alimentazione da parte dei Veterinari distrettuali competenti sulle aziende sedi di focolaio.

Il Settore Veterinario regionale e gli STAP provinciali accedono al sistema con proprie login e password con funzione di visualizzazione dei dati immessi localmente.

Con l'eliminazione di ogni forma di trasmissione cartacea sui focolai registrati [il sistema permette in automatico la produzione del Bollettino mensile dello stato sanitario del bestiame (c.d. modello 29A)], nei confronti del debito informativo è massima la responsabilità degli alimentatori del sistema nell'assicurare il tempestivo e completo inserimento dei dati.

Resta, tuttavia, l'obbligo della compilazione dei modelli 1 sezione A e a B per la tenuta del registro comunale di cui all'articolo 8 del Regolamento di Polizia Veterinaria nonché quello di

fonte: http://burc.regione.campania.it

informazione ai Servizi di Medicina umana nei casi previsti all'articolo 5 dello steso Regolamento e comunque in ogni caso di zoonosi registrata dal Servizio Veterinario.

In particolare, sono stati identificati due tipi di focolaio:

1. *focolaio primario:* focolaio epidemiologicamente non correlato con nessun altro focolaio situato all'interno della stessa provincia. In tal caso la notifica deve essere inviata entro le 24 ore dall'evento;
2. *focolaio secondario:* focolaio epidemiologicamente correlato con un altro situato nella stesa provincia. In tal caso la notifica deve essere inviata entro il primo giorno lavorativo di ogni settimana;

Il SIMAN grazie alla connessione con la BDN garantisce l'univocità e la correttezza di tutti i dati anagrafici.

SANAN

Il SANAN è il sottosistema informativo che consente la registrazione dei dati concernenti tutte le attività di profilassi.

Con DGR n.578 del 4/4/2008 è stato reso obbligatorio l'utilizzo di SANAN in tutto il territorio regionale per la registrazione dei dati dell'attività di profilassi per la tubercolosi, brucellosi e leucosi bovina e bufalina al fine di rendere più efficace il flusso informativo e per meglio monitorare le attività territoriali.

Oltre alle attrezzature fornite direttamente dalla Regione per il caso specifico della gestione delle profilassi nella specie bufalina, i Dipartimenti di prevenzione devono mettere i Servizi Veterinari nelle condizioni di poter assolvere l'obbligo scaturente dalla citata Delibera di Giunta attraverso fornitura (e regolare manutenzione) delle attrezzature informatiche necessarie.

A far data dalla pubblicazione del presente Piano sul BURC, se il Sistema lo renderà possibile ed in ogni caso a partire dal 01/01/2012, è resa obbligatoria anche per i bovini la registrazione delle attività di profilassi nel sistema informativo SANAN nella forma cd. completa.

TUBERCOLOSI BOVINA/BUFALINA

Basi giuridiche regionali:

- DGR n.916 del 21/12/2010 "Procedure sull'applicazione della normativa comunitaria, nazionale e regionale per l'eradicazione della Tubercolosi bovina e bufalina"

La predetta Delibera oltre a fornire linee di indirizzo univoche da adottare per l'eradicazione della tubercolosi bovina/bufalina annovera tra gli obiettivi quello di ottenere per le Province campane la qualifica di "*ufficialmente indenne*". A tal fine, i Servizi Veterinari delle AASSLL eseguono nei bovini/bufalini le prove di intradermo-tubercolinizzazione con le cadenze e le modalità previste.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Le qualifiche sanitarie degli allevamenti sono inserite e aggiornate regolarmente nella BDN utilizzando il sistema informativo SANAN.

BRUCELLOSI BOVINA/BUFALINA E OVI-CAPRINA

Basi Giuridiche Regionali:

- Nuovo Piano Triennale 2011-2013 per il controllo della brucellosi bufalina in provincia di Caserta

Tale programma, in corso di approvazione da parte della Giunta Regionale, si prefigge l'obiettivo del contenimento della brucellosi bufalina in provincia di Caserta con una significativa ulteriore diminuzione dei tassi di prevalenza e d'incidenza della malattia.

Le qualifiche sanitarie degli allevamenti bovini e bufalini sono inserite e aggiornate regolarmente nella BDN utilizzando il sistema informativo SANAN.

LEUCOSI BOVINA ENZOOTICA

Le qualifiche sanitarie degli allevamenti sono inserite e aggiornate regolarmente nella BDN utilizzando il sistema informativo SANAN.

CARBONCHIO EMATICO

Basi Giuridiche Regionali:

- Decreto dirigenziale n.7 del 07/02/2011 concernente:" Vaccinazione obbligatoria contro il carbonchio ematico degli ovini,bovini,caprini ed equini. Anno 2011"

Le vaccinazioni sono effettuate solo in alcuni comuni della Regione Campania e solo a seguito del riscontro di casi Carbonchio ematico in tali territori, nel corso di un periodo di 5 anni.

I Servizi Veterinari interessati sono tenuti a inviare entro il 31 settembre di ogni anno al Settore Veterinario regionale il consuntivo delle vaccinazioni effettuate e il preventivo del fabbisogno di vaccino per l'anno seguente.

RINOTRACHEITE BOVINA INFETTIVA (IBR)

Basi Giuridiche Regionali:

- Delibera di Giunta Regionale n.2313 del 29/12/2007 avente ad oggetto "Piano di controllo della Rinotracheite Infettiva Bovina (IBR) in Regione Campania"

Come parte obbligatoria generale, tutti i bovini campani movimentati verso allevamenti da riproduzione devono essere sottoposti, oltre ai previsti esami per TBC, BRC e LEB, anche all'esame per IBR, il cui risultato deve essere annotato sul documento di trasporto. La parte speciale

fonte: http://burc.regione.campania.it

è descritta nel Piano di monitoraggio per la rinotracheite bovina infettiva (IBR), che prevede un'adesione volontaria da parte degli allevatori. I veterinari delle AASSLL coinvolte eseguono i controlli sierologici ufficiali con le cadenze e le modalità previste dal Piano. In seguito alla frequenza e all'esito di tali controlli, gli allevamenti partecipanti al piano potranno essere classificati come ufficialmente indenni o indenni.

Gli allevatori che intendono partecipare al Piano, inviano l'apposito modulo di adesione al Servizio Veterinario della propria AASS.LL. Quest'ultimo, a sua volta, compila la "scheda epidemiologica finalizzata alla caratterizzazione dell'azienda in relazione al controllo dell'IBR -dati anagrafici-" (Allegato B del Piano).

SALMONELLOSI

I Piani nazionali di controllo delle salmonellosi prevedono che i gruppi di animali debbano essere sottoposti a campionamento sia nell'ambito del piano di autocontrollo aziendale sia dai Servizi Veterinari competenti per territorio nell'ambito dell'attività ufficiale, secondo modalità individuate dai singoli piani. Fermo restando che i Servizi Veterinari devono validare e verificale le attività previste in autocontrollo, i cui risultati vanno inseriti in un sistema informativo nazionale a cura degli allevatori, il controllo ufficiale presuppone in ogni caso la verifica della correttezza dei dati riguardanti gli allevamenti avicoli presenti in BDN; attività fondamentale per poter dimostrare corrispondenza tra i dati inseriti nella BDN e il lavoro di campionamento svolto negli allevamenti.

- **Broiler**: Viene eseguita un'indagine da parte delle AASSLL per valutare la diffusione della Salmonella spp. fra gli esemplari da carne di *Gallus gallus*: vengono prelevati campioni fecali e tamponi ambientali nelle tre settimane che precedono la partenza dall'allevamento prescelto per il macello, quindi i campioni vengono inviati al Centro di Referenza Nazionale. Sono soggetti a controllo ufficiale almeno il 10% delle aziende con più di 5.000 capi (1 gruppo /anno)
- **Ovaiole**: Sono soggetti al campionamento ufficiale tutti gli allevamenti della Regione Campania. Vanno campionati almeno una volta l'anno tutti i gruppi degli allevamenti con più di 1000 capi. I Servizi Veterinari prelevano campioni fecali e tamponi ambientali con le cadenze e le modalità riportate nel Piano.
- **Tacchini**: I campionamenti ufficiali riguardano tutti i gruppi di tacchini riproduttori (in aziende con più di 250 capi) e tutti i gruppi di tacchini da ingrasso (in aziende con più di 500 capi) con le cadenze e le modalità stabilite dal Piano di controllo.
- **Riproduttori**: I campionamenti ufficiali riguardano tutti i gruppi di polli riproduttori durante le varie fasi di allevamento, dai pulcini di 1 giorno alle varie fasi della produzione di uova da cova, con le cadenze e le modalità riportate nel Piano.

fonte: http://burc.regione.campania.it

ENCEFALOPATIE TRASMISSIBILI DEGLI ANIMALI (T.S.E.)

Basi Giuridiche Regionali:

- Piano Regionale di Selezione Genetica per la Resistenza alle Encefalopatie Spongiformi negli ovini. DGR n° 1836 del 9 dicembre 2005 pubblicata sul BURC n° 2 del 9 gennaio 2006

Il Regolamento (CE) n. 999/2001 e s.m.i. stabilisce disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione delle TSE negli animali, disponendo l'attuazione di un programma annuale per la sorveglianza della BSE e della scrapie, per garantire e mantenere un adeguato livello di protezione dei consumatori.

E' previsto un piano di "sorveglianza attiva" con il ricorso ai test diagnostici rapidi sui capi bovini e ovicaprini regolarmente macellati, morti in azienda o durante il trasporto, o sottoposti a macellazione d'urgenza o differita.

La sorveglianza attiva integra la "sorveglianza passiva" che consiste nell'individuare presso le aziende eventuali soggetti con sintomi clinici tipici delle TSE.

Alla "sorveglianza passiva" concorrono allevatori, veterinari liberi professionisti e personale destinato alla cura degli animali, con il compito di segnalare ai veterinari ufficiali delle ASL qualsiasi sospetto di malattia. Il veterinario ufficiale può disporre l'abbattimento dell'animale e l'effettuazione di prove diagnostiche per la conferma della malattia.

I Servizi veterinari delle Aziende UU.SS.LL., il Settore Veterinario Regionale e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici concorrono, ognuno per le proprie specifiche competenze, al rilievo ed all'eventuale contenimento della malattia.

Nelle operazioni di programmazione delle attività, nonché per i programmi di formazione ed informazione, potrà essere coinvolta la Facoltà di Medicina Veterinaria dell'Università degli Studi di Napoli. Per l'ottimizzazione delle attività, con speciale riferimento alla sorveglianza passiva, sarà utilizzato l'apporto dei veterinari LLPP e le segnalazioni dei proprietari e/o detentori.

Il Servizio Veterinario di Sanità Animale effettua semestralmente, preferibilmente in concomitanza con le operazioni di profilassi obbligatorie, presso tutti gli allevamenti nei quali esista almeno un bovino riproduttore, le operazioni previste all'art.7 del Decreto Ministeriale 7 gennaio 2000.

Per la "sorveglianza attiva" su soggetti deceduti (bovini, bufalini e ovicaprini), ricevuta la comunicazione da parte del proprietario sul decesso di un animale in azienda, qualora questo rientri nella fascia di età prevista, si procede al tempestivo prelievo del tronco encefalico per gli esami di laboratorio.

Sono sottoposti a campionamento tutti gli ovicaprini morti in azienda di età superiore ai 18 mesi.

fonte: http://burc.regione.campania.it

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici:

- Riceve i campioni ed effettua le analisi di laboratorio secondo le metodiche e le modalità indicate nel Decreto Ministeriale 7 gennaio 2000;
- Effettua i Test rapidi sui campioni inviati dalle Aziende UUSSLL(sorveglianza attiva al macello e negli animali morti in azienda);
- Svolge le analisi sui campioni dei mangimi, previste dalle indicazioni ministeriali e regionali;
- Effettua la formazione ed informazione sia dei Medici Veterinari che degli allevatori;
- Svolge ogni compito affidatogli dalla programmazione regionale;
- Trasmette le informazioni e i dati al Servizio Veterinario della Regione ed agli altri Enti coinvolti.

Con particolare riferimento alla Scrapie, il Servizio Veterinario di Sanità animale dell'ASL:

- Effettua il campionamento previsto da apposite indicazioni ministeriali e diramate dal Settore Veterinario regionale ai fini dell'indagine annuale sulle prevalenze di genotipi nelle popolazioni allevate in Campania;
- Informa gli allevatori sui principali sintomi della malattia e sulla necessità della sua eradicazione, nonché sulla esistenza del piano volontario di selezione genetica di cui alla DGR n° 1836 del 9 dicembre 2005, indirizzandoli ad una sostanziale condivisione degli obiettivi della Regione.
-

WEST NILE DISEASE (WND)

La West Nile Disease è una zoonosi ad eziologia virale, trasmessa da zanzare, che causa forme di meningo-encefalite negli uccelli, sia selvatici che domestici, negli equidi e nell'uomo.

Essa sta assumendo negli ultimi anni una notevole importanza considerato che è una zoonosi emergente in tutto il bacino del Mediterraneo.

Sul territorio nazionale sono state individuate le aree che, in base alle caratteristiche ecologiche, sono ritenute particolarmente idonee per la presenza della WND. In tali aree deve essere verificata la presenza/assenza dell'infezione.

Per la Campania è stata individuata la zona umida di Serre Persano. In quest'ambito, i Servizi Veterinari territoriali devono mettere in atto operazioni di identificazione dei vettori, controlli sierologici a campione nei cavalli stanziali, controlli sierologici e virologici nei polli sentinella e nei volatili selvatici, con le cadenze previste dal Piano.

Il sistema di sorveglianza è basato su:

- Istituzione ed utilizzo di una rete di animali sentinella per WND;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Sorveglianza sulle cause di mortalità negli uccelli selvatici;
- Istituzione ed utilizzo di un sistema di sorveglianza entomologica;
- Istituzione di un sistema informativo telematico.

Nelle aziende presenti nell'area di intervento, registrate ai sensi della vigente normativa, tutti gli equidi allevati o comunque tenuti devono essere identificati.

I campioni di sangue prelevati durante i controlli del Piano, secondo le specifiche indicate nel D.M. 15 settembre 2009 o nelle successive modifiche e integrazioni, sono inviati all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno per il successivo inoltro al Centro di referenza nazionale per le malattie esotiche, che provvede ad eseguire gli esami di laboratorio. I dati sui campioni effettuati vanno regolarmente inseriti nel sistema informatico dedicato.

Il Centro di referenza nazionale per le malattie esotiche comunica tempestivamente all'azienda sanitaria locale competente, alla regione nonché al Ministero della salute gli esiti positivi di tutti gli esami di laboratorio da esso effettuati nel corso dell'espletamento delle attività del Piano.

Considerato il carattere zoonosico della malattia e il suo recente andamento epidemiologico, nell'ambito dell'attuazione del Piano è opportuno che venga predisposta adeguata collaborazione tra i servizi veterinari e i servizi di prevenzione e igiene pubblica per attivare gli opportuni flussi informativi riguardanti le risultanze del Piano di sorveglianza.

BLUETONGUE

In applicazione del piano operativo per la sorveglianza sierologica (piano "sentinelle") la Regione è divisa in celle di 20 Km di lato. In ognuna di esse si devono testare con cadenza mensile 58 capi appartenenti a 5/8 allevamenti diversi.

Per scongiurare il pericolo di essere dichiarati "Territorio epidemiologicamente Sconosciuto", attribuito su base provinciale, l'attività di controllo deve essere ben programmata e svolta in maniera regolare, in rispetto degli obblighi informativi (utilizzo della modulistica apposita).

In caso di positività all'esame sierologico effettuato in prima istanza dall'IZS di Portici i campioni relativi vengono inviati a Teramo per la conferma, da effettuarsi con metodo di Sieroneutralizzazione o PCR.

Alla eventuale conferma da parte del centro di referenza consegue l'inserimento automatico di un "Sospetto Focolaio di Febbre Catarrale degli Ovini" nel sistema SIMAN, con relativo messaggio di notifica all'ASL interessata nonché allo STAP e al Servizio Veterinario Regionale.

Il Servizio Veterinario locale ha l'obbligo di confermare o meno il focolaio, in quest'ultimo caso adducendo apposite argomentazioni.

fonte: http://burc.regione.campania.it

ANEMIA INFETTIVA EQUINI (A.I.E.)

Basi Giuridiche Regionali:

- D.D. n. 83 del 28/09/2010 Piano di sorveglianza nazionale per l'anemia infettiva degli equidi. Modalità applicative per l'attuazione dei controlli e degli interventi in Regione Campania.

La Regione Campania è interessata dal Piano di Sorveglianza Nazionale per AIE.

In quest'ambito, i Servizi Veterinari devono mettere in atto controlli sierologici negli equidi con le cadenze previste dal Piano.

Nelle aziende presenti in Regione Campania, registrate ai sensi della vigente normativa, gli equidi allevati o comunque tenuti devono essere identificati.

I campioni di sangue prelevati durante i controlli del Piano sono inviati IZS di Portici.

In caso di positività all'esame sierologico effettuato in prima istanza dall'IZS di Portici i campioni relativi vengono inviati al Centro di Referenza di Pisa per la conferma. Alla eventuale conferma da parte del centro di referenza consegue l'inserimento del Focolaio di AIE nel sistema SIMAN.

MALATTIA VESCICOLARE DEL SUINO (MVS)

Basi Giuridiche Regionali:

- Piano Straordinario per il controllo della MVS in Campania DGR 2004
- Ordinanza Presidente G.R. n° 226 del 19 agosto 2009
- Decreto Commissario ad acta Piano di Rientro n° 2 del 3 gennaio 2011
- Decreto Dirigenziale n° 10 del 2 marzo 2011

Le azioni di eradicazione della malattia Vescicolare del suino sono state già contemplate nel nuovo Piano Sanitario Regionale 2011 – 2013 cui si rimanda.

Ferme restando le norme sulla identificazione delle aziende e dei capi della specie suina e sulle movimentazioni di partite si suini, da ultimo codificate con il Decreto Legislativo 200/2010, la normativa comunitaria e nazionale citata stabilisce da un lato le misure di polizia sanitaria da adottare in caso di sospetto e conferma di focolai di malattia vescicolare del suino nel territorio nazionale, dall'altro (Decisione 2005/779/CE e O.M. 12 aprile 2009) le procedure, i requisiti e gli adempimenti per l'ottenimento e il mantenimento delle qualifiche di accreditamento delle aziende.

La Campania e la Calabria sono le uniche Regioni d'Italia che non hanno ancora raggiunto l'accreditamento per la MVS. Il raggiungimento di tale standard sanitario è stato inserito tra gli obiettivi strategici del presente Piano, da ottenere sia attraverso applicazione di procedure straordinarie (Ordinanza 226/2009 e Decreto Commissariale 2/2011) che tendono sostanzialmente a limitare il fenomeno del commercio non controllato di suini nel territorio regionale e a disciplinare

fonte: http://burc.regione.campania.it

l'attività di trasporto dei suini, sia attraverso ottimizzazione della pur grande mole di lavoro che annualmente viene svolta dai Servizi Veterinari per il controllo delle aziende..

Anche a tal fine, con Decreto Dirigenziale del responsabile del Settore Veterinario regionale è stato attivato un gruppo di lavoro permanente per il coordinamento delle attività di sanità veterinaria inerenti il risanamento dalla malattia vescicolare in Campania.

Ai sensi del D. L.vo 200/2010 tutte le aziende suine, ad eccezione di quelle per autoconsumo che detengono un solo suino, devono essere correttamente identificate in BDN, e tutti gli spostamenti di animali sono registrati in BDN.

I Servizi Veterinari territoriali provvedono ad assicurare gli adempimenti di controllo previsti dalla O.M. 12 aprile 2009 per garantire che tutte le aziende presenti nel territorio di propria competenza siano accreditate per MVS e mantengano tale stato sanitario.

Come previsto dalle norme nazionali e regionali, particolare attenzione deve essere posta ai requisiti di biosicurezza minimi che tutti gli allevamenti a carattere commerciale devono possedere, nonché alle tecniche e procedure di disinfezione, specialmente degli automezzi utilizzati per il trasporto dei suini, con particolare attenzione a quelli in uscita dagli stabilimenti di macellazione.

MALATTIA DI AUJESZKY

La recente emanazione del decreto del Ministero della Salute 30 dicembre 2010 ha riportato l'attenzione sugli adempimenti già previsti dal D.M. 1 aprile 1997 mai applicati uniformemente in Regione Campania.

Il piano di controllo si differenzia in vari aspetti: il primo riguarda la vaccinazione obbligatoria di tutti i suini allevati, adempimento a carico degli allevatori, effettuato di norma tramite Veterinari liberi professionisti di fiducia o di associazioni di categoria; il secondo adempimento è il controllo sierologico annuale degli animali, da abbinare per ovvi motivi di economicità/efficienza, agli altri controlli effettuati nei suini. Tale controllo è a carico del SSN ed è pertanto assicurato dal Servizio Veterinario dell'ASL a titolo gratuito per gli allevatori.

Ultimo adempimento riguarda il riconoscimento di azienda indenne (da riproduzione e da ingrasso) e le condizioni per il mantenimento di tale qualifica sanitaria, specificate nell'allegato VIII. Le spese relative sono a totale carico degli allevatori.

INFLUENZA AVIARIA

Basi Giuridiche Regionali:

- Delibera 214 del 14 febbraio 2005, con la quale è stato istituito un "Tavolo Tecnico" con compiti di coordinamento e definizione delle azioni di monitoraggio della fauna selvatica,

fonte: http://burc.regione.campania.it

individuazione e sorveglianza delle aree a rischio, corretta informazione agli operatori del settore sanitario, zootecnico e alla popolazione in generale.

- Istituzione dell'Unità di Crisi Regionale per Influenza Aviaria

Tutte le aziende avicole a carattere commerciale sono obbligatoriamente inserite nella BDN con indicazione completa di tutte le specifiche inerenti l'azienda stessa, ivi compresi i censimenti annuali. I Servizi Veterinari territoriali operano per assicurare il completamento delle attività di sorveglianza previste dai piani annuali elaborati dal Ministero della Salute. Considerato l'esiguo numero di allevamenti di pollame insistenti nel territorio regionale tutti vanno campionati alle scadenze previste dal Piano. In aggiunta a tale sorveglianza, il Tavolo tecnico regionale ha individuato alcune aree umide nelle quali, a cadenza biannuale (primavera-autunno) vanno effettuati campionamenti in aziende rurali.

Viene lasciata alla determinazione dei Servizi Veterinari l'opportunità di procedere a campionamenti in allevamenti avicoli per i quali i Piani nazionali non prevedono specifiche attività, in base a valutazioni di rischio eventuale effettuate localmente.

Tutte le attività di controllo vengono rendicontate al Ministero della Salute e al centro di referenza attraverso l'Osservatorio epidemiologico Veterinario Regionale.

RABBIA

Secondo quanto previsto dal Regolamento di Polizia Veterinaria la rabbia è una malattia infettiva, soggetta a denuncia obbligatoria; il controllo della trasmissione del virus all'uomo si esercita attraverso l'obbligo della segnalazione dei casi di morsicature inferte alle persone da cani, gatti, furetti. Tali segnalazioni sono effettuate dalle Direzioni Sanitarie degli Ospedali e delle Case di cura private, dalla Polizia di Stato e dai Carabinieri, dalle Unità Operative di Prevenzione collettiva dei Dipartimenti di prevenzione ASL, dai Servizi di Epidemiologia e, infine, dai privati cittadini.

Le segnalazioni devono riguardare anche:

- Aggressioni e morsicature tra cani/gatti con coinvolgimento di persone che a loro volta riportano ferite da morso
- Morsicature da parte di cani e gatti ad animali di altra specie (bovini, equini) sensibili alla rabbia
- Morsicature a persone e/o animali, inferte da altri animali (roditori, volpi) diversi da cani e gatti e furetti

Gli adempimenti da svolgere sono descritti nell'apposito capitolo contenuto nell'allegato "Istruzioni Operative".

fonte: http://burc.regione.campania.it

LEISHMANIOSI CANINA

Basi giuridiche regionali:

- "Linee Guida per il controllo della Leishmaniosi canina", emanate dalla Regione Campania (BURC n° 5 del 3/2/2002)

In Regione Campania vi è la presenza di alcune aree endemiche per la Leishmaniosi canina la quale assume una grande importanza epidemiologica anche per la salute umana in quanto zoonosi. I controlli relativi a tale malattia hanno lo scopo di monitorarne la diffusione tra la popolazione canina (padronali e randagi) al fine di salvaguardare l'incolumità della salute umana ed il benessere animale.

L' attività viene svolta attraverso tre distinti processi :

- Profilassi e controllo del cane padronale;
- Profilassi e controllo del cane randagio;
- Profilassi e controllo nei luoghi di concentramento dei cani (canili, pensioni).

Gli adempimenti da svolgere sono descritti nell'apposito capitolo contenuto nell'allegato "Istruzioni Operative".

SETTORE 3 –<u>RIPRODUZIONE ANIMALE</u>

RIPRODUZIONE ANIMALE

La L. 15/1/91, n. 30, relativa alla "Disciplina della riproduzione animale", stabilisce i criteri generali e gli aspetti organizzativi cui devono fare riferimento le attività relativa alla riproduzione animale per le specie bovina, bufalina, suina, ovina, caprina ed equina.

Gli adempimenti che competono all'Amministrazione statale e quelli che fanno capo alle Regioni, sono dettagliatamente individuati dalle sopra citate Leggi e nei relativi Regolamenti di applicazione, adottati rispettivamente con Decreto Ministeriale MiRAAF 13 gennaio 1994 n. 172 e Decreto Ministeriale MiPAF 19 luglio 2000 n. 403.

Si evidenzia che l'art. 36 del DM 403/2000 affida i controlli sulla regolare applicazione della legge 30/91 e del relativo regolamento di esecuzione, secondo le rispettive competenze, al MiPAF, al Ministero della Sanità, alle Regioni, alle Aziende Sanitarie Locali competenti per territorio.

Il successivo articolo 38 precisa che le Aziende Sanitarie Locali competenti per territorio, avvalendosi della collaborazione tecnico-scientifica degli Istituti Zooprofilattici effettuano, al fine di verificare il rispetto delle necessarie norme di igiene sanità, almeno una volta all'anno, una visita alle stazioni di fecondazione pubblica, ai recapiti ed agli allevamenti suinicoli che praticano l'inseminazione artificiale nell'ambito aziendale, e almeno due volte all'anno ai centri di produzione di materiale seminale, ai gruppi di raccolta di embrioni ed ai centri di produzione di embrioni.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Inoltre su richiesta dei gestori delle stazioni di monta e dei centri di produzione di sperma, le Aziende Sanitarie Locali competenti per territorio, devono procedere alla visita ed agli accertamenti dello stato sanitario dei riproduttori nelle stazioni e centri medesimi, per constatare l'assenza di malattie infettive e diffusive a norma delle vigenti disposizioni di polizia veterinaria e delle ordinanze emanate dal Ministero della Sanità.

Con deliberazione di Giunta Regionale n. 3436 del 28/11/2003 sono state definite le procedure regionali di attuazione delle richiamate leggi 30/91 e 280/99 con particolare riferimento:

- alle attività connesse con il rilascio delle previste autorizzazioni per gestire strutture che operano nel campo della riproduzione animale,
- all'istituzione e tenuta dell'elenco degli operatori di fecondazione artificiale distinto nelle sezioni medici veterinari ed operatori pratici,
- alle attività di controllo.

Si possono pertanto individuare due diverse tipologie di controllo; una che attiene alla verifica del rispetto degli adempimenti posti, dalla vigente normativa, a carico dei titolari delle strutture e dei soggetti operanti nel campo della riproduzione animale, affidata alle strutture centrali e periferiche dell'A.G.C. Sviluppo Attività Settore Primario, l'altra, attinente al possesso dei requisiti sanitari previsti dalla vigente normativa per le strutture autorizzate ed i riproduttori ospitati nelle medesime, affidata alle Aziende Sanitarie Locali competenti per territorio.

Per quanto attiene alla prima tipologia l'attività di vigilanza e controllo è affidata al personale incardinato negli STAPA, individuato dai rispettivi Dirigenti, in numero adeguato alle specifiche esigenze ed iscritto in un apposito elenco tenuto dal Settore S.I.R.C.A., previa partecipazione ad un specifico corso di formazione. Detto personale svolge compiti di polizia amministrativa ed è individuato nell'ambito della categoria D tra il personale in possesso di uno dei seguenti titoli di studio: Laurea in Scienze Agrarie o equipollente, Laurea in Medicina Veterinaria, Scienze delle produzioni animali o equipollente, diploma di Istituto Superiore ad indirizzo agrario.

Le successive attività di controllo competono ai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL..

L'attività di controllo è svolta presso le strutture autorizzate, è persegue le finalità di seguito indicate:

1. Contrasto alle attività clandestine;
2. Verifica del possesso dei requisiti previsti da parte dei riproduttori impiegati presso le strutture autorizzate (iscrizione al libro genealogico o registro anagrafico, autorizzazione da parte dell'Associazione di razza alla inseminazione naturale o artificiale, ecc)
3. Verifica della corretta tenuta delle scritture e della documentazione prevista

fonte: http://burc.regione.campania.it

I controlli in materia sono effettuati nelle seguenti strutture:

- stazioni di monta pubblica
- stazioni di monta privata
- centri di produzione di materiale seminale fresco, refrigerato e congelato
- stazioni di inseminazione artificiale pubblica per gli equini
- centri di produzione embrioni
- gruppi di raccolta embrioni
- recapiti

PRATICA DELLA INSEMINAZIONE ARTIFICIALE

Con il D.M. 403/2000 sono state stabilite le modalità per la pratica dell´inseminazione artificiale effettuate esclusivamente da veterinari e operatori pratici. Gli operatori debbono essere iscritti ad un apposito elenco degli operatori pratici e dei veterinari, presso l'Assessorato all'Agricoltura.

I C.I.F. sono predisposti in quattro copie, di cui la prima copia, che riporta sul retro la dichiarazione di nascita, va consegnata al proprietario della fattrice al momento della regolazione dei rapporti economici; la seconda copia va inviata all´Associazione provinciale allevatori della Provincia in cui ha sede la stazione di fecondazione, a intervalli bimestrali, la terza copia va inviata al Centro Regionale Incremento Ippico, al termine della stagione riproduttiva; la quarta copia va conservata presso l´archivio della stazione di fecondazione;

I dati raccomandati da riportare nella compilazione sono: il codice attribuito alla stazione di fecondazione, la sigla di identificazione della razza, e tutti i dati identificativi richiesti sia per lo stallone che per la fattrice.

Il citato D.M. 403/2000 all´art. 34 comma 4 prevede che i diversi moduli e registri relativi alla riproduzione animale debbano essere conservati per i due anni successivi a quello di riferimento. Si precisa che tale obbligo nel caso dei C.I.F. e C.I.E. è inteso a carico degli operatori pratici, dei veterinari e degli allevatori.

CONTROLLO DELLE STAZIONI DI MONTA E DEI RELATIVI RIPRODUTTORI (SPECIE BOVINA, BUFALINA ED EQUINA)

I controlli sulle autorizzazioni delle Stazioni di monta e dei riproduttori impiegati, nonché della regolare emissione dei CIF (effettuate secondo quanto previsto dagli artt.33 e 34 del D.M. 403/2000) per le fattrici sottoposte alla monta o all'inseminazione artificiale, sono affidati al personale dello STAPA competente per territorio.

Al fine di verificare il rispetto delle norme in materia di igiene e sanità, i controlli sanitari delle Stazioni di monta e dei riproduttori sono effettuati dalle Aziende Sanitarie Locali - Dipartimenti di

fonte: http://burc.regione.campania.it

Prevenzione Veterinari - competenti per territorio.

Oggetto dei controlli effettuati dagli STAPA:

- Stazioni di monta naturale privata e pubblica;
- Riproduttori adibiti alla monta naturale privata e pubblica.

Lo STAPA verifica:

- La documentazione comprovante la validità delle autorizzazioni possedute;

- I requisiti ed obblighi previsti dalla normativa vigente per le stazioni di monta pubblica e per i riproduttori utilizzati;

- Il regolare rilascio dei previsti certificati d'intervento fecondativo, da parte dei gestori, per tutte le fattrici fecondate presso le stazioni di monta;

Oggetto dei controlli del Dipartimento di Prevenzione Veterinario delle ASL competenti per territorio:

- Stazioni di monta naturale privata e pubblica;
- Riproduttori adibiti alla monta naturale privata e pubblica

I Servizi Veterinari :

- effettuano i controlli ufficiali sul mantenimento dei requisiti, in materia di igiene e sanità animale, previsti per le stazioni di monta naturale ed artificiale.

- procedono alla visita ed agli accertamenti dello stato sanitario dei riproduttori impiegati nella fecondazione, al fine di verificare l'assenza di malattie infettive e diffusive, ai sensi di quanto previsto dalla normativa vigente.

CONTROLLO DELLA STAZIONE DI INSEMINAZIONE ARTIFICIALE EQUINA

Oggetto del controllo degli STAPA:

- La documentazione comprovante la validità delle autorizzazioni possedute;
- Il mantenimento dei requisiti previsti dalla normativa vigente per le stazioni di inseminazione artificiale in merito a presenza di adeguati ricoveri, luoghi per l'inseminazione, luoghi e attrezzature idonee alla conservazione del materiale seminale, idoneità del titolo di studio in possesso del gestore della stazione, capacità professionale degli operatori, presenza di assistenza veterinaria;
- Il rispetto degli obblighi relativi:
    - ✓ Alla tenuta del registro di carico e scarico del materiale seminale refrigerato e congelato;
    - ✓ Al divieto di mantenere nella stazione maschi in età da riproduzione e/o animali di altre specie;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- ✓ Alla pubblicizzazione delle tariffe;
- ✓ Al regolare rilascio dei previsti certificati d'intervento fecondativo, da parte dei
- ✓ gestori, per tutte le fattrici fecondate presso la stazione;
- ✓ Alla trasmissione dei certificati di intervento fecondativo alla Associazione Provinciale Allevatori competente per territorio.

Oggetto del controllo dei Servizi Veterinari delle AASSLL:

- esecuzione dei controlli ufficiali per la verifica del mantenimento dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di igiene e sanità per le stazioni di inseminazione artificiale in merito alla presenza di adeguati ricoveri, luoghi per l'inseminazione, luoghi e attrezzature I idonee alla conservazione del materiale seminale.

CONTROLLO DEI CENTRI DI PRODUZIONE E RECAPITI DI MATERIALE SEMINALE AUTORIZZATI AI SENSI DEL DM 403/00 NONCHÉ DEI CENTRI DI RACCOLTA DELLO SPERMA E CENTRI DI MAGAZZINAGGIO DELLO SPERMA AUTORIZZATI AI SENSI DEL DLGS 132/05 (SOLO PER LA SPECIE BOVINA).

I controlli sulle autorizzazioni delle strutture sopraccitate, nonché i controlli zootecnici sui riproduttori presenti nei Centri sono effettuati dal personale appartenente dagli STAPA competenti per territorio.

I controlli sulle autorizzazioni delle strutture sopraccitate nonché i controlli sanitari sono effettuati dalle Aziende Sanitarie Locali - Dipartimenti di Prevenzione Veterinari - competenti per territorio.

Oggetto dei controlli:

- Recapiti;
- Centri di produzione materiale seminale;
- Riproduttori.

Obiettivi del controllo degli STAPA:

- o Presenza del provvedimento autorizzativo in corso di validità;
- o Mantenimento dei requisiti;
- o Rispetto degli obblighi relativi al controllo qualità del materiale seminale;
- o Tenuta dei registri e rilascio del documento accompagnatorio della partita;
- o Requisiti dei riproduttori maschi;
- o Effettuazione delle comunicazioni alla Regione inerenti il carico e scarico del materiale seminale nonché la distruzione dello stesso;
- o Pubblicizzazione delle tariffe del materiale seminale;
- o Corretta tenuta del manuale di autocontrollo.

Obiettivi del controllo dei servizi Veterinari:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Verifica del rispetto delle norme in materia di igiene e sanità dei Centri di Produzione di materiale seminale a seguito della richiesta di autorizzazione da parte dei gestori dei Centri di produzione e, successivamente, ad ogni comunicazione di eventuali variazioni che apportino cambiamenti significativi alle strutture del centro;
- Accertamento dello stato sanitario dei riproduttori impiegati nei Centri di produzione, al fine di verificare l'assenza di malattie infettive e diffusive, ai sensi di quanto previsto dalla normativa vigente;
- Mantenimento dei requisiti, in materia di igiene e sanità animale, previsti per i Centri di produzione,
- Corretta tenuta del manuale di autocontrollo.

CONTROLLO DEI CENTRI DI PRODUZIONE E GRUPPI DI RACCOLTA DI EMBRIONI ED OOCITI

I controlli sulle autorizzazioni dei Centri di produzione embrioni e dei gruppi di raccolta di embrioni e oociti, nonché il rispetto dei requisiti zootecnici, degli obblighi previsti dalla normativa sono effettuati dagli STAPA competenti per territorio.

I controlli sanitari e sulle regolari autorizzazioni dei Centri di Produzione e Gruppi di Raccolta di Embrioni ed Oociti, sono affidati alle Aziende Sanitarie Locali - Dipartimenti di Prevenzione Veterinari - competenti per territorio.

Oggetto dei controlli:

- Centri di produzione materiale seminale;
- Riproduttori;
- Recapiti.

Obiettivi del controllo degli STAPA:

- La presenza del provvedimento autorizzativo in corso di validità;
- Mantenimento dei requisiti previsti per il rilascio dell' autorizzazione;
- Rispetto degli obblighi relativi al controllo qualità degli embrioni;
- Tenuta dei registri ed il rilascio dei documenti accompagnatori degli embrioni relativi ai dati identificativi della partita;
- Effettuazione delle comunicazioni alla Regione inerenti il carico e scarico degli embrioni nonché la distruzione degli stessi;
- Requisiti degli embrioni;
- Pubblicizzazione delle tariffe degli embrioni.

Obiettivi del controllo dei servizi veterinari:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Il rispetto delle norme in materia di igiene e sanità nei Centri di Produzione e Gruppi di Raccolta di Embrioni ed Oociti, a seguito della richiesta di autorizzazione alla Direzione regionale competente e, successivamente, ad ogni variazione che apporti cambiamenti significativi alle strutture del centro;
- La regolarità delle autorizzazioni possedute, il rispetto degli obblighi e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per gli impianti adibiti alla raccolta e produzione di embrioni ed oociti.

CONTROLLO DEGLI ALLEVAMENTI SUINICOLI CHE PRATICANO INSEMINAZIONE ARTIFICIALE IN AMBITO AZIENDALE

l controlli sulle comunicazioni inviate dagli allevamenti suinicoli che praticano inseminazione artificiale in ambito aziendale relativamente al rispetto dei requisiti zootecnici e degli obblighi previsti dalla normativa sono effettuati dagli STAPA competenti per territorio.

I controlli sanitari e sulle regolari comunicazioni degli allevamenti suìnicoli che praticano inseminazione artificiale in ambito aziendale sono affidati alle Aziende Sanitarie Locali - Dipartimenti di Prevenzione Veterinari - competenti per territorio.

Obiettivi del controllo degli STAPA:

- Adeguatezza dei locali e delle attrezzature adibiti al prelievo, preparazione e conservazione del materiale seminale fresco o refrigerato;
- Idoneità dei riproduttori maschi alla monta naturale;
- Regolare iscrizione degli operatori di inseminazione artificiale nell' elenco regionale;
- Presenza del veterinario responsabile per allevamenti con più di 500 tra scrofe e riproduttori;
- Presenza e aggiornamento del registro aziendale su cui vanno annotati gli interventi di inseminazione artificiale;
- Aggiornamento dei dati inseriti inizialmente nella comunicazione fatta alla Regione.

Obiettivi del controllo dei Servizi Veterinari:

- Rispetto delle norme in materia di igiene e sanità, a seguito della comunicazione d'impiego alla Direzione regionale competente e, successivamente, ad ogni variazione che apporti cambiamenti significativi alle strutture degli allevamenti;
- Rispetto degli obblighi e dei requisiti previsti dalla normativa vigente per gli impianti adibiti all'inseminazione artificiale negli allevamenti suinicoli.

fonte: http://burc.regione.campania.it

MACROAREA BENESSERE ANIMALE

SETTORE 1 - BENESSERE ANIMALE

Nella materia relativa a tale settore, le A.C. territoriali espletano i controlli come programmati dal Settore Veterinario in base alle indicazioni contenute dal Piano nazionale (di monitoraggio) sul benessere animale (PNBA). Tale Piano negli ultimi anni ha consentito di raccogliere quantità considerevoli di dati e informazioni relativamente ai controlli effettuati negli allevamenti ai fini della verifica della corretta applicazione delle norme di benessere animale.

I controlli ufficiali sul benessere animale si basano sulla:

- Verifica del grado di applicazione delle misure previste dalla normativa nazionale e comunitaria in materia di benessere animale;
- Rilevazione delle principali criticità dei metodi di allevamento con riferimento al benessere animale;
- Utilizzo, quando obbligatorio, di apposite check-list redatte dal Ministero, le quali devono essere allegate ai Mod 5 di ispezione;
- Categorizzazione degli allevamenti in base al rischio .

I controlli in materia di Benessere animale vengono effettuati essenzialmente nelle seguenti direttrici:

1. In allevamento
    a. di animali da compagnia,
    b. di animali da reddito;
2. Al macello;
3. Durante il trasporto
    a. di animali da compagnia,
    b. di animali da reddito.

CONTROLLI IN ALLEVAMENTO: nella scelta degli allevamenti da sottoporre a controllo sono privilegiati quelli posti nelle categorie di rischio più alte e quelli in cui sono state rilevate in passato non conformità in materia.

CONTROLLI DURANTE LA MACELLAZIONE: il veterinario addetto a tale controllo deve allegare al Mod 5 le apposite check-list redatte dal ministero per la valutazione delle caratteristiche strutturali e funzionali degli impianti di macellazione.

CONTROLLI DURANTE IL TRASPORTO: poiché il presente Piano non prevede la categorizzazione di rischio dell'attività di trasporto, per la programmazione delle attività di controllo si dovrà tener conto di:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- direttrici di trasporto per le quali in passato si è registrata un'elevata percentuale di irregolarità;
- Irregolarità ripetute da parte di talune ditte di trasporto;
- Incremento della movimentazione di determinate specie animali in alcuni periodi dell'anno, come ad esempio di agnelli in prossimità della Pasqua e del Natale;
- Segnalazioni dai Punti di contatto di cui all'art. 24 del regolamento (CE) n. 1/2005;
- Trasporto di specie animali per le quali il regolamento richiede particolari requisiti tecnici dei mezzi, come nel trasporto di equidi domestici su lunga distanza;
- Trasporto di animali in situazioni climatiche avverse, come facilmente riscontrabili in inverno ed in estate.

SETTORE 2 - <u>SPERIMENTAZIONE ANIMALE</u>

Ai sensi della normativa vigente l'A.C. sull'impiego a fini sperimentali e di ricerca di animali vivi è il Ministero della Salute e, allo stato, non è stata data alcuna delega alle regioni.

Tuttavia regioni ed AASSLL sono destinatarie delle comunicazioni dei progetti di ricerca ex art. 7 del Decreto Legislativo 116/92 ed hanno degli specifici compiti di controllo definiti di volta in volta da circolari ministeriali.

Inoltre i controlli in tutte le fasi sugli stabilimenti fornitori e di allevamento di animali da esperimento sono in capo ai comuni e quindi alle AASSLL.

Le competenze delle AASSLL nel campo della sperimentazione animale sono le seguenti:

1. Stabilimenti utilizzatori ex art. 12 del D.L.vo 116/92:
   - Pareri igienico sanitari richiesti dall'A.C. ministeriale in corso di istruttoria di autorizzazione;
   - Controlli sul rispetto delle procedure sperimentali, in particolare sulla conformità delle stesse a quanto riportato nelle comunicazioni ex art. 7;
   - Controlli sulle condizioni igieniche, strutturali e di management degli stabilimenti;
   - Controlli sul rispetto del benessere animale.
2. Stabilimenti fornitori e di allevamento ex art. 10 del D.L.vo 116/92:
   - Pareri igienico sanitari richiesti dall'A.C. comunale in corso di istruttoria di autorizzazione;
   - Controlli sulle condizioni igieniche, strutturali e di management degli stabilimenti;
   - Controlli sul rispetto del benessere animale.

In tutti i casi è previsto inoltre il controllo ai fini del Regolamento di Polizia Veterinaria per quanto attiene alle malattie infettive e alle zoonosi.

fonte: http://burc.regione.campania.it

MACROAREA SANITA' DELLE PIANTE

SETTORE 1 - SANITA' DELLE PIANTE

L'Assessorato all'Agricoltura in materia di sanità delle piante svolge le seguenti attività:

1. Rilascio dei patentini per l'acquisto di prodotti fitosanitari: attività di formazione di base e di aggiornamento obbligatoria per gli utilizzatori di prodotti fitosanitari di classe tossicologica nocivi (Xn), tossici (T) e molto tossici (T+);
2. Consulenza, divulgazione ed informazione delle aziende agricole in materia di corretto uso dei prodotti fitosanitari e delle tecniche di produzione agricola a basso impatto ambientale (agricoltura integrata e agricoltura biologica), attraverso attività di promozione e sviluppo della difesa integrata, (Piano Regionale di Lotta Fitopatologica Integrata), al fine di razionalizzare l'uso dei prodotti fitosanitari ed indirizzarlo verso soluzioni a minor impatto ambientale;
3. Controlli ufficiali sui materiali di moltiplicazione;
4. Controlli ufficiali sui vegetali e prodotti vegetali regolamentati in importazione, esportazione e riesportazione;
5. Controlli diagnostici sui parassiti e patogeni delle piante secondo protocolli ufficiali presso il Laboratorio fitopatologico regionale.

MACROAREA ALTRO

SETTORE 1 – ZOONOSI NELL'UOMO

In Regione i dati sulle zoonosi nell'uomo afferiscono dal territorio all'Osservatorio Epidemiologico Regionale, che analizza i dati delle malattie ed il loro andamento.

All'OERV ed all'ORSA giungono i dati relativi rispettivamente alle malattie infettive animali ed alle malattie causate dagli alimenti.

SETTORE 2 - SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Il Regolamento 1069/2009 ha di recente sostituito il Reg CE 1774/02. Nel confermare i principi del Regolamento abrogato, ne migliora l'efficacia soprattutto per quanto riguarda la rintracciabilità del flusso dei sottoprodotti di origine animale e l'efficienza e l'armonizzazione dei controlli ufficiali.

Il nuovo Regolamento conferma la necessità che i controlli ufficiali siano effettuati in modo uniforme, secondo procedure omogenee e documentate, siano efficaci e programmati in base ad una categorizzazione delle imprese in base al rischio.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Considerando che uno degli obiettivi del presente Piano è quello di prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per la salute pubblica e animale, siano essi rischi diretti o indiretti, l'impostazione generale dello stesso si ritiene applicabile anche al settore dei sottoprodotti di origine animale.

I controlli ufficiali sui S.O.A. si basano sulla:

- Verifica del grado di applicazione delle misure previste dalla normativa nazionale e comunitaria in materia;
- Rilevazione delle principali criticità dei metodi di trasformazione e produzione;
- Utilizzo, quando obbligatorio, di apposite check-list da allegare ai Mod 5 di ispezione;
- Categorizzazione degli allevamenti in base al rischio.

SETTORE 3 – AMBIENTE

I controlli sull'ambiente che abbiano attinenza con la sicurezza alimentare, la sanità pubblica veterinaria e la salute delle piante vengono svolti a livello regionale dall'ARPAC. L'ARPAC effettua sia campionamenti che analisi. Le matrici di tali controlli sono costituiti sia da materiale di varia natura (ad es. terreno, acqua, fumi, etc) e da alimenti di origine non animale.

SETTORE 4 – COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE ALLA SALUTE

In un sistema complesso come quello della filiera alimentare, cui concorrono diversi soggetti, il ruolo svolto dalla comunicazione diviene fondamentale. Una comunicazione efficiente, interna al sistema, permette un funzionamento corretto della filiera, veicolando così un'immagine positiva e rassicurante anche all'esterno ovvero verso la comunità costituita dai cittadini-consumatori, sempre più esigenti in termini di domanda di informazioni.

L'aspetto legato alla *comunicazione del rischio* rappresenta l'elemento innovativo più importante apportato negli ultimi anni dalla legislazione in materia di sicurezza alimentare. I disciplinari prevedono un continuo aggiornamento delle procedure e la comunicazione puntuale alle autorità competenti sui risultati scaturiti dalle analisi effettuate.

Le informazioni raccolte devono essere messe a disposizione dei consumatori, che sono parte attiva della filiera alimentare, con un'opera di informazione ed educazione continua, senza la quale non si raggiunge l'obiettivo desiderato.

Infatti, i consumatori mal informati reagiscono agli allarmi alimentari con scelte irrazionali e con manifesta sfiducia nei confronti di istituzioni, scienziati, produttori e commercianti. Un ruolo importante è svolto in questo senso dai media che nel portare i rischi all'attenzione dell'opinione pubblica, creano spesso un senso di urgenza attorno ad essi.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Alcune caratteristiche che attraggono i media, quali la rarità, la novità, la commerciabilità e l'interesse collettivo, fanno emergere con chiarezza le dinamiche per cui spesso vengono focalizzati i dubbi anziché chiarirli, esacerbando i conflitti e non legittimando le fonti che vengono spesso messe tutte sullo stesso piano. Avviene così facilmente che molte informazioni siano fornite con poche o nessuna analisi rispetto alla corrispondenza a reali conoscenze tecnico-scientifiche, tanto che la copertura dei media è talvolta difficile da prevedere e spiegare.

Gli eventi di contorno alle recenti crisi del cibo associate alla BSE, alla influenza aviare alla diossina hanno fornito grande evidenza di insuccesso e di fallimento dei tradizionali modelli di comunicazione del rischio.

Per comunicare in modo adeguato è necessario mettere in campo una vera e propria strategia di comunicazione modellata il più possibile alla situazione contingente in cui il rischio si manifesta.

Tale comunicazione assume forme diverse in ragione del periodo di attività: comunicazione in "tempo di pace" e "fase di emergenza".

La comunicazione del rischio "*in tempo di pace*" è effettuata attraverso un'informazione preventiva, mirata alla promozione di comportamenti protettivi da adottare nella vita quotidiana ed in caso di emergenza.

La comunicazione in "*fase di emergenza*" ha l'obiettivo di fornire un resoconto dettagliato su ciò che si sta facendo per affrontare l'emergenza, raccomandando le azioni che possono essere adottate al fine di ridurre i rischi.

Per il raggiungimento degli obiettivi della "*comunicazione del rischio*" è necessario che la comunicazione sia organizzata lungo due direttrici principali: verso l'interno e verso l'esterno. La comunicazione interna (Servizio Sanitario), ha lo scopo di diffondere informazioni utili sulle attività che vengono svolte dai gruppi di lavoro e di informare il personale circa eventuali aggiornamenti di carattere scientifico/normativo.

La comunicazione esterna ha invece l'obiettivo di rendere noti alla popolazione ed alle altre categorie coinvolte i rischi sanitari, i comportamenti atti a ridurli e l'attività che l'Istituzione svolge per tutelare la salute pubblica, con la finalità di consolidare il rapporto di fiducia con il pubblico e, nel contempo, di promuovere la propria immagine sul territorio.

SETTORE 5 – <u>IGIENE URBANA VETERINARIA (IUV) E LOTTA AL RANDAGISMO</u>

L'Igiene Urbana Veterinaria (IUV) è una disciplina che comprende attività di Sanità Pubblica Veterinaria rientranti nei Livelli Essenziali di Assistenza (LEA). Il legislatore nazionale, attraverso la definizione dei LEA, ha evidenziato che l'Igiene Urbana Veterinaria ed il sinantropismo

fonte: http://burc.regione.campania.it

rappresentano una priorità da gestire con adeguati strumenti organizzativi, al fine di garantire un accettabile livello di assistenza sanitaria intesa come “prevenzione”.

In particolare, la L.R. n. 16/2001, applicativa della Legge Quadro n. 281/91 in materia di prevenzione del randagismo ed il DPCM del 28.02.03 in materia di benessere degli animali da compagnia e pet-therapy, hanno inquadrato le specifiche problematiche che in alcune aree delle Regione hanno assunto negli anni i connotati di una vera e propria emergenza.

La DGR n° 3438 del 12/07/2002 ha approvato le Linee Guida interpretative della L.R. n° 16 del 24/11/01.

Con DGR n° 2131 del 7/12/2002 sono state stabiliti “Priorità, modalità e termini per la concessione dei contributi previsti dalla L.R. 16/01 in materia di prevenzione del randagismo”.

Con DGR n° 593 del 12/05/2006 è stato recepito l’“Accordo tra Ministero della Salute, Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano in materia di benessere degli animali da compagnia e pet therapy”.

Con Decreto Dirigenziale n° 123/2008 sono state stabilite le modalità e le procedure per l’accreditamento regionale dei Veterinari Liberi Professionisti all’anagrafe canina on line.

Nell’ambito dell’ IUV sono comprese le seguenti attività:

- Anagrafe canina e movimentazione in Banca Dati Regionale;
- Pronto soccorso agli animali senza padrone;
- Sterilizzazione degli animali senza padrone quale metodica di controllo delle popolazioni vaganti;
- Censimento e monitoraggio sanitario delle colonie feline;
- Verifica degli inconvenienti igienico- sanitari da animali d’affezione;
- Gestione delle emergenze territoriali provocate da sinantropi.
- Vigilanza sui concentramenti di animali d’affezione ai fini del controllo sanitario, del benessere, della corretta identificazione nonché della valutazione dei requisiti strutturali ed igienici sanitari dei ricoveri;
- Istruttoria per il rilascio delle autorizzazioni sanitarie ai sensi della DGR n° 593/96;
- Controllo sul commercio e sull’importazione degli animali d’affezione;
- Certificazione e controllo ai sensi del Reg CE 998/03;
- Epidemiologia veterinaria applicata ai sinantropi;
- Accertamenti di diagnostica cadaverica sui sinantropi e sui cani e gatti senza padrone;
- Accertamenti diagnostici sulle patologie infettive e non dei sinantropi e dei cani e gatti senza padrone;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Controlli sui cani stazionanti degli insediamenti zootecnici, finalizzati all'applicazione dell'anagrafe nonché ai rilievi di tipo zoo epidemiologico;
- Educazione sanitaria finalizzata alla conoscenza del corretto rapporto uomo-animale- ambiente;
- Gestione di programmi di formazione professionale destinati ad operatori del settore;
- Gestione di programmi di informazione sulle tematiche di IUV;
- Controllo su programmi di ATT/PTT (attività e terapie assistite dagli animali).

La disomogeneità degli interventi in materia di IUV sul territorio regionale ha determinato una condizione diversificata per cui è reso necessario armonizzare i comportamenti e le azioni al fine di apportare correttivi e garantire il medesimo livello delle prestazioni erogate, in conformità ai Livelli essenziali di assistenza di cui al DPCM 29/11/2001. Pertanto, la Giunta Regionale della Campania, con Delibera n. 1940 del 29.12.2009, ha istituito il Centro di Riferimento Regionale di Igiene Urbana Veterinaria (CRIUV) quale strumento operativo dell'Assessorato Regionale alla Sanità, che attraverso il Settore Veterinario esercita funzioni di indirizzo, verifica e controllo

Il CRIUV, inoltre, è sede del **Registro Tumori Animali (RTA)** della Campania che opera in correlazione con il registro tumori animali nazionale, coordinato dal centro nazionale di referenza per l'oncologia veterinaria e comparata, presso la sezione di Genova dell'IZS del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, attivato con la circolare del Ministero della sanità del 22 luglio 1991, n.14 pubblicata sulla G.U. Serie Generale n. 269 del 16 novembre 1991. L'RTA è strutturato per interfacciarsi con altre banche dati nazionali e regionali nonché con il Registro tumori umani. Sono fruitori ed alimentatori dell'RTA della Campania, oltre agli Enti costituenti il CRIUV (IZSM – Università) anche altri soggetti quali:

- ✓ AASSLL in particolare attraverso i reperti al macello
- ✓ Veterinari LLPP attraverso i casi clinici nonché le relative diagnosi di laboratorio
- ✓ Laboratori diagnostici medico-veterinari

I dati dell'RTA sono trasmessi agli osservatori epidemiologici regionali (ORSA – OERV – OEV) per le successive analisi e comparazioni di natura epidemiologica.

Il CRIUV persegue le seguenti finalità:

- creazione di una rete di collaborazione tra le Aziende Sanitarie per la gestione delle popolazioni animali sinantropiche attraverso metodiche di contenimento delle stesse,
- approfondimento epidemiologico sulle realtà di tipo parassitario, infettivistico ed ambientale con particolare riferimento ai contaminanti, utilizzando tali popolazioni come sentinelle ambientali e, quindi, a salvaguardia della salute pubblica,

fonte: http://burc.regione.campania.it

- rilevazione ed elaborazione dei dati relativi alla patologia neoplastica degli animali nella banca dati del Registro Tumori Animali a valenza regionale,
- realizzazione di una rete di referenti C.R.I.U.V. presso le AASSLL da dedicare alla mappatura delle aree nelle quali potranno evidenziarsi particolari problematiche legate alla frequenza di patologie di interesse zoonotico e tossicologico,
- erogazione delle Attività di II Livello Assistenziale in favore degli animali senza padrone, per rispondere al principio di uniformità ed economicità di spesa, avendo come riferimento una struttura centralizzata per attività cliniche e di diagnosi con attrezzature costose e di difficile gestione in forma non associata,
- attivazione della rete di collaborazioni per la diagnostica cadaverica con l'allestimento di almeno 1 presidio/ASL che effettui indagini diagnostiche su animali vivi e necroscopiche su animali deceduti; la peculiarità della rete consiste nel coinvolgimento delle AASSLL con il ruolo di fornitore/fruitore di tutte le attività svolte dal CRIUV,
- attivazione della degenza sanitaria per volatili ed altri sinantropi al fine di approfondimenti di tipo epidemiologico,
- realizzazione di programmi di formazione ed informazione al personale medico e di comparto addetto alle linee di attività proprie del CRIUV (AASSLL, IZSM, Università),
- realizzazione di modelli operativi per l'erogazione di attività e terapie assistite dagli animali (ATT/PTT), anche attraverso gruppi misti di lavoro AASSLL/CRIUV.

Nella prima fase il CRIUV fornisce assistenza alle realtà territoriali più disagiate, ne incentiva la crescita e promuove forme temporanee di collaborazioni interaziendali con altre realtà più dotate, con l'obiettivo di uniformare i livelli prestazionali relativi alle attività di I Livello assistenziale di seguito elencate e che restano di esclusiva competenza dei Servizi veterinari territoriali:

- gestione dell'Anagrafe Canina, che comprende tutte le prestazioni e le attestazioni previste,
- sterilizzazione chirurgica degli animali senza padrone,
- intervento di pronto soccorso per cani e gatti con esclusione delle prestazioni di II Livello.

Il CRIUV eroga le seguenti prestazioni di II livello per conto delle AASSLL che non sono in grado di erogarle in proprio:

- Diagnostica e prestazioni clinico-chirurgiche di elevata complessità in regime di ricovero per cani e gatti senza padrone, e nei seguenti casi:
    - pronto soccorso,
    - primo soccorso presso i canili pubblici:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Diagnostica necroscopica finalizzata all'acquisizione di conoscenze sulle cause di morte, nonché sulla prevalenza di patologie di tipo infettivo e non nei sinantropi.

SETTORE 6 - FARMACOVIGILANZA VETERINARIA

Il Decreto Legislativo 6 aprile 2006, N. 193, attuativo della direttiva 2004/28/CE recante il codice comunitario dei medicinali veterinari, all'art. 94, comma 2, prevede l'attivazione a cura delle regioni dei Centri regionali di farmacovigilanza, con il contributo degli Istituti Zooprofilattici, delle Facoltà universitarie di medicina veterinaria o di altri centri specializzati.

Con decreto dirigenziale del Settore Veterinario Regionale n. 101 del 28 dicembre 2007 è stato approvato il progetto pilota per l'attivazione del "*Centro di referenza regionale per la Farmacovigilanza Veterinaria*" promosso dal Dipartimento di Scienze Cliniche Veterinarie dell'Università degli Studi di Napoli Federico II.

Il progetto prevedeva la realizzazione di un sistema di raccolta, trasmissione e valutazione delle informazioni relative alle reazioni avverse del medicinale veterinario rilevate nel territorio della regione Campania. Nella prima fase attuativa è stato affidato al Centro anche il compito di avviare un processo d'informazione, formazione e aggiornamento rivolto ai medici veterinari, in collaborazione con il servizio sanitario territoriale.

Grazie al lavoro preliminare svolto in attuazione del progetto, oggi il Centro opera in stretta correlazione con i referenti territoriali della Farmacovigilanza Veterinaria, con il Settore Veterinario Regionale e con il Ministero della Salute ed è composto da personale regionale e della Facoltà di Medicina Veterinaria di Napoli ed è dotato di un proprio regolamento operativo.

Il Centro concorre alla costituzione, in ambito nazionale e comunitario, di un sistema di raccolta, trasmissione e valutazione delle informazioni relative alle reazioni avverse del medicinale veterinario. Chiunque ha motivo di ritenere che dall'utilizzo di un medicinale veterinario siano derivate sospette reazioni avverse, è tenuto a darne comunicazione al Centro. Sono tenuti alla segnalazione i medici veterinari, i farmacisti, gli istituti di ricerca e le cliniche veterinarie delle università, le aziende titolari di A.I.C. e gli operatori professionali sul territorio per il tramite del veterinario. Le segnalazioni sono effettuate utilizzando l'apposita scheda di segnalazione. Le schede di segnalazione devono essere trasmesse via fax, e-mail o posta prioritaria entro quindici giorni dal momento della conoscenza dell'evento. Nel caso in cui le reazioni avverse siano da considerarsi gravi, il predetto termine è ridotto a sei giorni.

Le attività del Centro risultano essere le seguenti:

1. Raccolta delle segnalazioni di Reazione Avversa. Il Centro, ricevuta la segnalazione, assicura:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- l’esame delle schede di segnalazione pervenute,
- l’invio delle schede al Ministero della Salute – Direzione Generale della Sanità Animale e del Farmaco Veterinario - Ufficio XI ed alla regione per la successiva gestione delle stesse,
- lo sviluppo e il mantenimento di un apposito archivio per la Farmacovigilanza in cui si raccolgono le schede di segnalazione,
- eventuali sopralluoghi sul territorio e aggiornamento del Ministero della Salute sull’attività svolta;

2. Divulgazione ed informazione sul territorio. Oltre ad effettuare l’informazione diretta presso le strutture ambulatoriali, il Centro concorre all’informazione dei Liberi Professionisti attraverso brochure e poster divulgativi;
3. Realizzazione di un elenco aggiornato delle strutture sanitarie veterinarie. Con la collaborazione delle Asl delle cinque Province campane è stato realizzato un elenco, costantemente aggiornato, delle strutture ambulatoriali presenti sul territorio;
4. Promozione di eventi formativi ed informativi. Il Centro organizza giornate formative per i Medici Veterinari delle Asl e dei Liberi Professionisti;
5. Promozione ed informazione telematica. E’ disponibile un sistema telematico - portale internet ed e-mail www.anagrafecaninacampania.it - farmacovigilanza@unina.it) - per la diretta comunicazione con Enti e/o persone interessate. E’ stata realizzata una mailinglist dei Medici Veterinari iscritti all’anagrafe canina campana per consentire una più rapida ed efficace divulgazione di informazioni e/o comunicazioni ufficiali.

Nell’ambito della farmacovigilanza, in Regione vengono svolte inoltre le seguenti attività:

- Valutazione dell’efficacia dei vaccini antirabbia mediante la verifica dei rapporti di prova;
- Valutazione dell’antibiotico-resistenza dei principali agenti a carattere zoonotico isolati da specie aviare e cunicule nei confronti dell’Enrofloxacina nella Regione Campania;
- Incentivazione dell’attività di Farmacovigilanza anche nel settore degli animali da reddito;
- Promozione di giornate di informazione per i Medici Veterinari delle Regioni meridionali disponendo di contatti con le istituzioni universitarie ed istituzionali delle altre Regioni limitrofe;
- Diffusione delle attività del Centro presso le rivendite autorizzate di farmaci veterinari.

SETTORE 7 - FARMACOSORVEGLIANZA VETERINARIA

fonte: http://burc.regione.campania.it

Il Decreto legislativo 6 aprile 2006, n. 193/06 ha sancito la predisposizione, da parte delle Regioni e le Province Autonome, di piani di monitoraggio (altrimenti detta farmacosorveglianza) sul farmaco veterinario basati sull'analisi di indicatori di rischio, nonché il coordinamento delle attività delle AA.SS.LL. in dipendenza delle tipologie di allevamento e delle esigenze di tutela sanitaria esistenti sul territorio di competenza.

Ai Servizi Veterinari delle ASL spetta il controllo del corretto impiego dei medicinali veterinari al fine di garantire lo stato di salute e di benessere degli animali, di contribuire alla sicurezza alimentare per il possibile riscontro di residui di sostanze farmacologicamente attive, nonché di prevenire i rischi per l'ambiente dovuti all'uso improprio dei farmaci nel settore zootecnico. A queste attività si aggiunge anche il controllo sul rispetto delle norme in materia di produzione e distribuzione dei medicinali veterinari.

Da quanto sopra la farmacosorveglianza deve essere intesa come "sistema di controllo finalizzato al monitoraggio della produzione, distribuzione ed utilizzo del farmaco".

Viste le competenze attribuite, e valutata la necessità di adottare procedure uniformi ed efficaci per il controllo dei farmaci veterinari, si definisce il Piano di monitoraggio regionale di Farmacosorveglianza Veterinaria.

Il Piano attraverso i controlli mira a organizzare, raccogliere e analizzare le informazioni derivanti dall'attività di controllo svolta dalle AA.SS.LL. nel settore della distribuzione del farmaco veterinario e sull'impiego dei farmaci veterinari negli allevamenti di animali produttori di alimenti per l'uomo. E' prevista, altresì, l'istituzione di un sistema di tracciabilità del farmaco veterinario attraverso un sistema informatizzato di raccolta dei dati relativi alla produzione, distribuzione, commercializzazione, anche con il supporto della informatizzazione della ricetta medico veterinaria al fine di contrastare in maniera più efficace le possibili frodi e consentire il monitoraggio degli approvvigionamenti dei medicinali stessi. In concreto la finalità del Piano è di offrire garanzie di carattere sanitario attraverso elementi di conoscenza indispensabili per una efficace programmazione degli interventi sanitari.

Le attività di farmacosorveglianza vengono svolte dal veterinario ufficiale presso:

1. Centri di distribuzione all'ingrosso e al dettaglio dei farmaci;
2. Farmacie;
3. Titolari di impianti di cura, di allevamento e di custodia ;
4. Allevatori di animali da reddito;
5. Medici veterinari zooiatri e liberi professionisti.

Le attività che il veterinario ufficiale deve svolgere nell'espletamento della farmacosorveglianza comprendono:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Controllo del registro di carico e scarico dei medicinali veterinari e della relativa documentazione e ricettazione nei centri di distribuzione all'ingrosso e al dettaglio. Come procedura documentata di tale controllo è stata predisposta una check list da allegare al
- Mod. 5 di ispezione;
- Controllo presso le farmacie delle ricette, ivi compresa la correttezza della compilazione, della movimentazione del farmaco, anche attraverso controlli crociati presso i fornitori:
- Controllo negli impianti di cura, di allevamento e di custodia, sulla documentazione, ricettazione e modalità di registrazione di carico e scarico dei farmaci impiegati nonché delle scorte di medicinali presenti, ivi compresi quelli rimasti inutilizzati, quelli scaduti e quelli gratuiti;
- Controllo presso gli allevatori di animali da reddito della documentazione, della ricettazione e della modalità di registrazione di carico e scarico dei farmaci impiegati, della registrazione delle sostanze ad azione ormonica consentita negli animali da riproduzione per finalità terapeutiche o zootecniche, nonché del corretto uso di farmaci. Come procedura documentata di tale controllo è stata predisposta una check list da allegare al Mod. 5 di ispezione;
- Controllo presso i medici veterinari zooiatri e liberi professionisti della documentazione, della ricettazione e della modalità di registrazione di carico e scarico dei farmaci della scorta;
- Controllo sulla corretta modalità di conservazione del farmaco in tutti gli ambiti sopra considerati.

Il D.Lvo 193/06 dispone l'esecuzione di almeno:

- 1 controllo annuale presso gli impianti di distribuzione all'ingrosso e al dettaglio (art. 88, 1° comma);
- 1 controllo annuale presso allevamenti animali da reddito (art. 79 , 3° comma).

I controlli sono svolti anche presso gli impianti di cura, allevamento e custodia, e nelle strutture dei veterinari libero professionisti dove vanno verificati la documentazione dei farmaci, la ricettazione, la modalità di registrazione dei medicinali impiegati, con particolare riferimento alle scorte, alle confezioni rimaste inutilizzate o scadute e alla gestione dei campioni gratuiti.

Per la corretta e puntuale attuazione del piano, ogni A.S.L nomina un referente afferente al N.O.R.V., con i seguenti compiti:

- Sovraintendere a tutte le attività collegate alla pratica attuazione del piano, all' aggregazione , alla validazione e all' invio dei dati di base;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Predisporre modalità operative per il controllo delle ricette medico-veterinarie, per il controllo sull'acquisto e la detenzione dei medicinali veterinari, compresi quelli delle scorte, se autorizzate, e il loro impiego sugli animali;
- Gestire il contenzioso amministrativo e penale in materia di medicinali veterinari;
- Partecipare alle periodiche riunioni organizzate dalla Regione sullo stato di attuazione del piano e sulle problematiche collegate alla farmacosorveglianza.

Con decreto dirigenziale del Dirigente del Settore Veterinario regionale, è altresì nominato un referente regionale con qualifica di responsabile regionale del gruppo NORV, per il presente Piano, con i seguenti compiti:

- Acquisire e validare i dati di base provenienti dalle AA.SS.LL.;
- Individuare degli indicatori di rischio su base regionale ed areale;
- Coordinare l'attività dei referenti delle AA.SS.LL.;
- Organizzare periodiche riunioni per analizzare lo stato di attuazione del piano e per discutere sulle problematiche legate alla farmacosorveglianza;
- Divulgare le norme, gli orientamenti ed i chiarimenti del Ministero della Salute in materia di medicinali veterinari;
- Partecipare alle riunioni organizzate dal Ministero della Salute sulla specifica materia;
- Stringere rapporti collaborativi con gli Ordini professionali dei medici veterinari e dei farmacisti e con le Associazioni di categoria interessate;
- Predisporre una relazione annuale sui risultati del piano.

I referenti regionale e delle ASL costituiscono la "Commissione regionale di controllo sulla distribuzione e l'impiego dei farmaci veterinari".

SEZIONE 2 - CRITERI PER LA PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

La programmazione e la gestione dei controlli da parte delle A.C. locali sulle linee di attività identificate nella precedente Sezione, deve essere imperniata sui seguenti criteri:

- ✓ Censimento degli stabilimenti/aziende;
- ✓ Categorizzazione di rischio degli stabilimenti/aziende;
- ✓ Identificazione e quantificazione delle risorse;
- ✓ Identificazione dei volumi prestazionali riferiti all'impegno, anche temporale, richiesto;
- ✓ Identificazione degli obiettivi e delle priorità;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- ✓ Identificazione delle modalità del monitoraggio del raggiungimento degli obiettivi.

SEZ 2 A – <u>CENSIMENTO DEGLI STABILIMENTI</u>

Presupposto fondamentale per la programmazione e l'organizzazione dei controlli è il censimento degli stabilimenti, dei produttori primari, dei privati possessori di animali e di qualsiasi altra attività soggetta a controllo; il censimento ha come obiettivo la costituzione di una anagrafica completa e aggiornata.

Il sistema informatico GISA e quello BDR Anagrafe canina sono gli strumenti informatici unici regionali dove saranno presenti le anagrafiche e dove verranno riversati tutti i dati relativi ai controlli ufficiali effettuati.

SEZ. 2.B - <u>CATEGORIZZAZIONE DI RISCHIO DEGLI STABILIMENTI</u>

Ai fini di una corretta programmazione dei controlli ufficiali, tutti gli stabilimenti/strutture operative le cui attività ineriscono la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria devono essere categorizzati in base al rischio accertato o ex ante. La categorizzazione del rischio non si applica alla Sanità delle piante. Si precisa che la categorizzazione deve essere attuata per ogni singolo stabilimento di una impresa, intendendo come singolo stabilimento ogni struttura produttiva, condotta da un unica impresa, caratterizzata da un indirizzo; in tali strutture produttive possono essere svolte una o più attività produttive (ad es. se nella struttura produttiva sita nel Comune di xxxx alla via yyyyyy, n. zzz, è presente un macello, un laboratorio di sezionamento ed un bar, ciò significherà che esiste uno stabilimento con tre attività produttive).

I criteri per la categorizzazione di rischio degli stabilimenti sono:

- l'interazione tra la probabilità e la gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo biologico, fisico o chimico,
- le eventuali non conformità rilevate durante il controllo ufficiale in atto,
- le eventuali non conformità rilevate durante i precedenti controlli ufficiali che costituiscono i dati storici,
- i "fattori di rischio" intesi come le modalità di conduzione, la struttura e l'organizzazione dell'impresa, la sua entità produttiva, il target, il rispetto delle pratiche commerciali, etc..

Sono state ideate cinque classi di rischio a cui corrispondono frequenze, modalità, tecniche ed intensità dei controlli ufficiali a farsi. Lo schema per la programmazione dei controlli per ogni categoria di rischio, sono riportati più avanti.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Qualora si rendesse necessario a causa di rilevazione di non conformità gravi nel corso dei controlli ufficiali svolti nel periodo che intercorre tra una sorveglianza e quella successiva (*stati d'allarme rapido,situazioni di emergenza, coinvolgimento in piani di monitoraggio, sospetti delle A.C. circa la presenza di non conformità, verifiche sulle modalità di importazione di alimenti/animali, qualsiasi altra motivata necessità*), tutti gli stabilimenti/strutture operative possono essere sottoposti a controlli ufficiali aggiuntivi a quelli normalmente programmati in base alla categoria di rischio; tali controlli potranno riguardare uno o più aspetti della loro attività.

Le non conformità rilevate durante tali controlli non cadenzati, come quelle rilevate nei controlli programmati in base alla categoria di rischio, formeranno il dato storico delle non conformità, costituito da un punteggio numerico. Tale punteggio a sua volta sarà uno degli addendi dei punteggi delle check-list utilizzate per la ispezione effettuata con la tecnica della sorveglianza. Il punteggio ottenuto dalla check list, o la somma dei punteggi ottenuti dalle check list (nel caso nello stabilimento vengano effettuate più attività produttive), farà inserire lo stabilimento in una delle cinque categorie di rischio previste.

STABILIMENTI DI PRODUZIONE PRIMARIA CHE PRODUCONO ALIMENTI PER USO UMANO E/O ANIMALE

Tali imprese sono rappresentate essenzialmente dalle aziende agricole e/o zootecniche (sia sulla terraferma che in acqua), nonché da quelle che si occupano di pesca e caccia in forma professionale. In ogni caso anche la loro attività deve essere registrata ed inserita nell'anagrafica GISA.

Anche per esse sono state approntate o saranno approntate nel corso della vigenza del presente P.R.I., idonee check list per l'ispezione con la tecnica della sorveglianza.

STABILIMENTI RISCHIO 1 (punteggio fino a 150)

AZIENDE AGRICOLE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 5 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**In caso di necessità o di piani di monitoraggio**
AZIENDE ZOOTECNICHE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 5 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità, di piani di monitoraggio o sospetto di presenza di n.c.**
AZIENDE ZOOTECNICHE PRODUTTRICI DI LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO TERMICO E ALLA TRASFORMAZIONE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 5 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio**
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI CACCIA O PESCA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 5 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**In caso di necessità**

fonte: http://burc.regione.campania.it

IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI MOLLUSCHICOLTURA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 5 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**In caso di necessità o di piani di monitoraggio**

STABILIMENTI RISCHIO 2 (punteggio da 151 a 250)

AZIENDE AGRICOLE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 4 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**In caso di necessità o di piani di monitoraggio**
AZIENDE ZOOTECNICHE IN GENERE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 4 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio**
AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO TERMICO E ALLA TRASFORMAZIONE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 4 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio**
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI CACCIA O PESCA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 4 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**In caso di necessità**
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI MOLLUSCHICOLTURA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 4 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**In caso di necessità o di piani di monitoraggio**

STABILIMENTI RISCHIO 3 (punteggio da 251 a 350)

AZIENDE AGRICOLE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 3 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**In caso di necessità o di piani di monitoraggio**
AZIENDE ZOOTECNICHE IN GENERE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 3 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio**
AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO TERMICO E ALLA TRASFORMAZIONE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 3 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio**
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI CACCIA O PESCA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 3 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**In caso di necessità**
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI MOLLUSCHICOLTURA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 3 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**In caso di necessità o di piani di monitoraggio**

fonte: http://burc.regione.campania.it

STABILIMENTI RISCHIO 4 (punteggio da 351 a 450)

AZIENDE AGRICOLE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 2 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**In caso di necessità o di piani di monitoraggio**
AZIENDE ZOOTECNICHE IN GENERE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 2 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio**
AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO TERMICO E ALLA TRASFORMAZIONE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 2 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio**
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI CACCIA O PESCA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 2 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**In caso di necessità**
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI MOLLUSCHICOLTURA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 2 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**In caso di necessità o di piani di monitoraggio**

STABILIMENTI RISCHIO 5 (punteggio oltre 450)

AZIENDE AGRICOLE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni anno**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**In caso di necessità o di piani di monitoraggio**
	Audit	**Un audit ogni due anni relativo alle buone prassi in agricoltura**
AZIENDE ZOOTECNICHE IN GENERE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni anno**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio**
	Audit	**Un audit ogni due anni relativo alle buone prassi in agricoltura**
AZIENDE PRODUTTRICI DI LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO TERMICO E ALLA TRASFORMAZIONE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni anno**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**Quelle previste dalle norme cogenti, e supplementari in caso di necessità o di piani di monitoraggio**
	Audit	**Un audit ogni due anni circa relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità (preferibilmente alternando uno di buone prassi igieniche, uno di buone prassi in agricoltura ed uno delle procedure basate su HACCP)**

fonte: http://burc.regione.campania.it

IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI CACCIA O PESCA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni anno**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**In caso di necessità**
	Audit	**Un audit ogni due anni relativo alle buone prassi in agricoltura**
IMPRESE CHE SI OCCUPANO DI MOLLUSCHICOLTURA	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni anno**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**In caso di necessità o di piani di monitoraggio**
	Audit	**Un audit ogni due anni relativo alle buone prassi in agricoltura**

STABILIMENTI CHE TRATTANO ALIMENTI PER USO UMANO IN FASE SUCCESSIVA ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

Tenuto conto di quanto stabilito dalla Circolare Ministeriale n. DG SAN 13/3/6238/P del 31 maggio 2007 sulla categorizzazione di rischio delle imprese registrate, è necessario stabilire un livello di rischio “ex ante” per alcune tipologie di tali imprese.

Tale livello di rischio sarà mantenuto fino all’esecuzione della prima ispezione con la tecnica della sorveglianza, durante la quale saranno utilizzate le check list dedicate; i risultati numerici di tali check list comporteranno l’ attribuzione del livello di rischio. Da quel momento quella impresa sarà sottoposta ai controlli ufficiali previsti per una delle cinque categorie di rischio in cui è stata compresa.

Le tipologie di impresa registrate interessate a quanto sopra esplicitato sono le seguenti:

Imprese rischio 1:

- Esercizi di vicinato settore alimentare;
- Esercizi di somministrazione di tipo “B” e “C”;
- Laboratori artigianali (con o senza vendita) per la produzione di prodotti di rosticceria, pizzetteria, prodotti da forno e similari;
- Altri tipi di laboratorio che producono solo prodotti alimentari stabilizzati che cioè abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche:
    a) Aw<0,85,
    b) pH<4,6
    c) essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Imprese rischio 2:

- Esercizi di somministrazione tipo "A";
- Laboratori che producono prodotti alimentari che hanno caratteristiche non ricomprese nelle lettere a), b), c) del precedente punto 4;
- Medie e grandi strutture di vendita;
- Depositi all'ingrosso.

Imprese rischio 3:

- Centri di preparazione pasti per la ristorazione collettiva (scolastica, penitenziaria, assistenziale, etc.).

E' da precisare che se un'impresa ha più linee di attività, la categoria "ex ante" sarà quella più a rischio.

STABILIMENTI RISCHIO 1 (punteggio fino a 150)

IMPRESE REGISTRATE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 5 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**In caso di necessità o di piani di monitoraggio**

STABILIMENTI RISCHIO 2 (punteggio da 151 a 250)

IMPRESE REGISTRATE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 4 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Ogni 5 anni per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure**
IMPRESE RICONOSCIUTE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 4 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici" nel caso l'impresa sia un laboratorio di sezionamento	**una volta ogni cinque settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**
	Ispezioni "semplici" nel caso l'impresa sia una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 853/04 ma diversa dalla tipologia precedente	**una ispezione almeno ogni sei settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**

STABILIMENTI RISCHIO 3 (punteggio da 251 a 350)

IMPRESE REGISTRATE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 3 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Ogni 4 anni per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure**
IMPRESE RICONOSCIUTE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 3 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici" nel caso l'impresa sia un laboratorio di sezionamento	**Una volta ogni quattro settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**
	Ispezioni "semplici" nel caso l'impresa sia una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 853/04 ma diversa dalla	**Una ispezione almeno ogni cinque settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non**

fonte: http://burc.regione.campania.it

	tipologia precedente	**dovranno avere una cadenza prefissata)**

STABILIMENTI RISCHIO 4 (punteggio da 351 a 450)

IMPRESE REGISTRATE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 2 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**Ogni 3 anni per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure**
	Audit	**Un audit ogni cinque anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità (preferibilmente alternando uno di buone prassi igieniche ed uno delle procedure basate su HACCP)**
IMPRESE RICONOSCIUTE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 2 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici” nel caso l'impresa sia un laboratorio di sezionamento	**Una volta ogni tre settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**
	Ispezioni ”semplici” nel caso l'impresa sia una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 853/04 ma diversa dalla tipologia precedente	**Una ispezione almeno ogni quattro settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**
	Audit	**Un audit ogni tre anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità (preferibilmente alternando uno di buone prassi igieniche ed uno delle procedure basate su HACCP)**

STABILIMENTI RISCHIO 5 (punteggio oltre 450)

IMPRESE REGISTRATE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni anno**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**Ogni due anni per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure**
	Audit	**Un audit ogni tre anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità (preferibilmente alternando uno di buone prassi igieniche ed uno delle procedure basate su HACCP)**
IMPRESE RICONOSCIUTE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni anno**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici” nel caso l'impresa sia un laboratorio di sezionamento	**Una volta ogni due settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**
	Ispezioni ”semplici” nel caso l'impresa sia una azienda riconosciuta ai sensi del Reg. CE 853/04 ma diversa dalla tipologia precedente	**Una volta ogni tre settimane per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**
	Audit	**Un audit ogni due anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità (preferibilmente alternando uno** di buone prassi igieniche ed uno delle procedure basate su HACCP)

fonte: http://burc.regione.campania.it

CATEGORIE DI RISCHIO DEGLI STABILIMENTI (DIVERSI DA QUELLI DI PRODUZIONE PRIMARIA) CHE PRODUCONO O COMMERCIALIZZANO ALIMENTI PER GLI ANIMALI LE CUI PRODUZIONI SONO DESTINATE ALL'ALIMENTAZIONE UMANA

In questa categoria vengono compresi:

- ✓ gli stabilimenti che producono alimenti per animali ricevendo materia prima dalla produzione primaria (ad es. molini),
- ✓ gli stabilimenti che producono alimenti per animali utilizzando come materia prima i S.O.A. (ad es. mangimifici),
- ✓ gli stabilimenti che producono alimenti per animali che effettuano entrambe le operazioni (ad es. mangimifici),
- ✓ gli stabilimenti che commercializzano alimenti per animali destinati alla produzione di alimenti per uso umano (ad es. depositi e rivendite).

Anche tali imprese vengono inserite nell'anagrafica GISA come i controlli in esse effettuati.

STABILIMENTI RISCHIO 1 (punteggio fino a 150)

IMPRESE RICONOSCIUTE O REGISTRATE AI SENSI DEL REG. CE 183/03	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 5 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Una ispezione ogni due anni per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**

STABILIMENTI RISCHIO 2 (punteggio da 151 a 250)

IMPRESE RICONOSCIUTE O REGISTRATE AI SENSI DEL REG. CE 183/03	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 4 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Una ispezione ogni anno per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**

STABILIMENTI RISCHIO 3 (punteggio da 251 a 350)

IMPRESE RICONOSCIUTE O REGISTRATE AI SENSI DEL REG. CE 183/03	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 3 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Uuna ispezione ogni sei mesi per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**

STABILIMENTI RISCHIO 4 (punteggio da 351 a 450)

IMPRESE RICONOSCIUTE O REGISTRATE AI SENSI DEL REG. CE 183/03	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 2 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Una ispezione ogni tre mesi per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**

fonte: http://burc.regione.campania.it

STABILIMENTI RISCHIO 5 (punteggio oltre 450)

IMPRESE RICONOSCIUTE O REGISTRATE AI SENSI DEL REG. CE 183/03	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni anno**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Una ispezione ogni mese per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**
	Audit	**Un audit ogni due anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità (preferibilmente alternando uno di buone prassi igieniche ed uno delle procedure basate su HACCP)**

CATEGORIE DI RISCHIO DEGLI STABILIMENTI CHE TRASFORMANO SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

In questa categoria sono comprese le imprese che trasformano i sottoprodotti di origine animale a prescindere della categoria di sottoprodotto trattato (I°, II°, III° categoria). Pertanto fanno parte di questa categoria anche gli stabilimenti che producono alimenti per animali utilizzando S.O.A. cat. III.

Anche tali imprese vengono inserite nell'anagrafica GISA come i controlli in esse effettuati.

STABILIMENTI RISCHIO 1 (punteggio fino a 150)

IMPRESE RICONOSCIUTE AI SENSI DEL REG. CE 1069/09	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 5 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Una ispezione ogni due anni per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**

STABILIMENTI RISCHIO 2 (punteggio da 151 a 250)

IMPRESE RICONOSCIUTE AI SENSI DEL REG. CE 1069/09	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 4 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Una ispezione ogni anno per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**

STABILIMENTI RISCHIO 3 (punteggio da 251 a 350)

IMPRESE RICONOSCIUTE AI SENSI DEL REG. CE 1069/09	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 3 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Una ispezione ogni sei mesi per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**

fonte: http://burc.regione.campania.it

STABILIMENTI RISCHIO 4 (punteggio da 351 a 450)

IMPRESE RICONOSCIUTE AI SENSI DEL REG. CE 1069/09	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 2 anni**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**Una ispezione ogni tre mesi per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**
	Audit	**Un audit ogni quattro anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità**

STABILIMENTI RISCHIO 5 (punteggio oltre 450)

IMPRESE RICONOSCIUTE AI SENSI DEL REG. CE 1069/09	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni anno**
	Frequenza delle ispezioni ”semplici”	**Una ispezione al mese per la verifica di uno o più aspetti produttivi e/o procedure (tali ispezioni non dovranno avere una cadenza prefissata)**
	Audit	**Un audit ogni due anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità**

In considerazione del fatto che la reportistica ministeriale limita a tre le categorie di rischio per tale settore, il Settore Veterinario Regionale utilizzerà la seguente ***tabella di conversione***:

SCHEMA REGIONALE	SCHEMA MINISTERIALE
Categoria di rischio 1	Categoria di rischio 1
Categoria di rischio 2	Categoria di rischio 1
Categoria di rischio 3	Categoria di rischio 2
Categoria di rischio 4	Categoria di rischio 3
Categoria di rischio 5	Categoria di rischio 3

CATEGORIE DI RISCHIO DELLE ATTIVITA’ DI CONCENTRAMENTO DI ANIMALI NON DESTINATI ALLA PRODUZIONE DI ALIMENTI PER USO UMANO

In questa categoria vengono comprese tutte le imprese che si occupano di animali vivi, ad eccezione delle aziende zootecniche che li allevano per l’alimentazione umana. Tra queste ad esempio vi sono i canili, i gattili, gli zoo, le scuderie per cavalli sportivi, gli stabilimenti adibiti alla riproduzione animale, gli stabilimenti per la sperimentazione sugli animali, le rivendite di animali etc.. In esse gli

fonte: http://burc.regione.campania.it

aspetti principali sottoposti a controllo risultano essere il benessere animale, l'identificazione degli animali e le azioni relative alla lotta al randagismo. Anche tali imprese vengono inserite nell'anagrafica GISA come i controlli in esse effettuati.

Per i circhi ed imprese similari non è prevista la programmazione cadenzata delle attività di controllo, essendo attività mobili. Esse pertanto non saranno sottoposte ad ispezione con la tecnica della sorveglianza.

STABILIMENTI RISCHIO 1 (punteggio fino a 150)

IMPRESE REGISTRATE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 5 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Una ispezione almeno ogni due anni**

STABILIMENTI RISCHIO 2 (punteggio da 151 a 250)

IMPRESE REGISTRATE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 4 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Una ispezione almeno ogni anno**

STABILIMENTI RISCHIO 3 (punteggio da 251 a 350)

IMPRESE REGISTRATE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 3 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Una ispezione almeno ogni sei mesi**

STABILIMENTI RISCHIO 4 (punteggio da 351 a 450)

IMPRESE REGISTRATE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni 2 anni**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Una ispezione almeno ogni tre mesi**
	Audit	**Un audit ogni quattro anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità**

STABILIMENTI RISCHIO 5 (punteggio oltre 450)

IMPRESE REGISTRATE	Frequenza delle ispezioni con la tecnica della sorveglianza	**Ogni anno**
	Frequenza delle ispezioni "semplici"	**Una ispezione almeno ogni due mesi**
	Audit	**Un audit ogni due anni relativo alla procedura in cui sono state riscontrate maggiori non conformità**

SEZ. 2.C – <u>IDENTIFICAZIONE DELLE RISORSE</u>

E' necessario che ogni Servizio e struttura operativa delle A.C. territoriali faccia una ricognizione delle proprie risorse umane e strumentali. A tal proposito sarà cura del loro responsabile:

1. approntare ed tenere aggiornato un funzionigramma ed un organigramma
2. approntare ed tenere aggiornata una lista dei beni strumentali in uso, con particolare riferimento ai mezzi di trasporto, ai computer, ed ai telefoni e fax
3. valutare le risorse finanziarie (se disponibili), rendicontare le spese sostenute e programmare le esigenze secondo le procedure in uso all'Azienda.

fonte: http://burc.regione.campania.it

SEZ. 2.D – VOLUMI PRESTAZIONALI RIFERITI ALL'IMPEGNO, ANCHE TEMPORALE RICHIESTO

Il Sistema Sanitario Regionale deve reggersi sulla individuazione di obiettivi di salute raggiungibili attraverso azioni efficaci e misurabili. Questo processo richiede un grande impegno che vede protagonisti gli operatori sanitari.

L'erogazione del servizio reso e, conseguentemente, i volumi prestazionali delle singole strutture delle AA.SS.LL., deve essere pianificato e programmato in ambito territoriale perseguendo livelli di eccellenza e deve riguardare tutte le prestazioni erogate in ogni struttura del Dipartimento di Prevenzione coinvolta nel Piano Regionale Integrato. Esso deve necessariamente avere come base di calcolo i volumi prestazionali ad personam.

Compete al coordinamento regionale ex art. 5 del CCNL 2006/2009 sia della Dirigenza Medica e Veterinaria che della Dirigenza Sanitaria, indicare criteri generali per sviluppare, a livello aziendale, un sistema di standard finalizzati all'individuazione dei volumi prestazionali riferiti all'impegno, anche temporale, richiesto ai Dirigenti ed al personale del Comparto, nonché di monitoraggio delle prestazioni concordate e correlate al raggiungimento degli obiettivi. Compete, poi, alla singola Azienda, nell'ambito dell'autonomia prevista dall'art. 40 del D.lgs 165/2001, la quantificazione ed il monitoraggio dei volumi prestazionali, sia quelli da erogare per compiti d'istituto, sia quelli da erogare per prestazioni aggiuntive**.**

L'individuazione dei volumi prestazionali dei Servizi del Dipartimento di Prevenzione**,** deve **r**eggersi su standard evidenti utilizzando, se possibile e con gli opportuni adattamenti, indicatori già in uso ad altre realtà sanitarie quali le iso-risorse e le iso-gravità (indicatori di complessità, di appropriatezza etc). In mancanza di tali strumenti, ovvero in presenza di insormontabili difficoltà per il loro adattamento con la realtà territoriale, è necessario utilizzare altri indicatori che facciano riferimento a parametri già in uso ad altre realtà sanitarie, attesa la necessità di dotarsi comunque di un "tempario prestazionale".

L'individuazione dei volumi prestazionali riferiti all'impegno, anche temporale, richiesto alla dirigenza ed al personale del comparto, nonché di monitoraggio delle prestazioni concordate e correlate al raggiungimento degli obiettivi, è finalizzato, tra l'altro, a:

a) definire tra gli organi di vertice aziendali, la dirigenza ed il comparto, nell'ambito delle rispettive competenze, le prestazioni minime quali-quantitative da assegnare ai singoli operatori per lo svolgimento dei compiti d'istituto
b) definire le prestazioni aggiuntive quali-quantitative da assegnare ai singoli dirigenti, in aggiunta a quelle assegnate ed espletate di cui al precedente punto a), e correlate a prestazioni aggiuntive ex art. 14, comma 6, del CCNL 2002/2005 della Dirigenza

fonte: http://burc.regione.campania.it

c) dare applicazione, in maniera oggettiva, al sistema di premialità introdotto dal D.lgs 150/2009 (cosiddetta Legge Brunetta).

In considerazione che, ad oggi, non sono state emanate linee generali di indirizzo finalizzate all'individuazione dei volumi prestazionali, fermo restando l'autonomia delle Aziende di cui all'art. 40 del D.lgs 165/2001 e s.m.i., il presente Piano intende dare indicazioni per la programmazione ed organizzazione di taluni controlli ufficiali per i Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione che i Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL, che, in uno con le altre attività rese, rappresentano, *de facto*, i volumi di attività resi dalle singole strutture.

I criteri adottati per le indicazioni temporali di talune prestazioni rappresentano un primo approccio al più complesso ed articolato nel calcolo dei volumi prestazionali e, pertanto, devono ritenersi dinamici e sperimentali.

L'effettuazione dei controlli ufficiali è affidata alle seguenti figure professionali delle AA.SS.LL.:

- Medici e Medici Veterinari
- Laureati diversi dai precedenti (biologi, agronomi, etc)
- TT.PP.AA.LL.

Tenuto conto:

1. dell'assenza di indicazioni legislative tese a stabilire i tempi medi per l'effettuazione dei controlli,
2. della variabilità del tempo necessario all'espletamento dei controlli che è causata:
    a. dalle innumerevoli possibili azioni da svolgersi nel corso del controllo ufficiale
    b. dalla variabilità dell'intensità del controllo causata dalla innumerevole diversità delle linee d'attività controllate
    c. dalla differenza intrinseca delle varie tecniche di controllo (ispezione - audit - ispezione con la tecnica della sorveglianza)
    d. del tempo necessario al raggiungimento dello stabilimento oggetto del controllo, che varia in funzione dell'orografia, del mezzo di trasporto utilizzato, della facilità di raggiungimento, del traffico veicolare etc,
3. delle attività istituzionali non legate all'espletamento di controlli ufficiali (ricezione pubblico, educazione alla salute, inserimento dati nel sistema informatico, riunioni operative, attività burocratiche varie),
4. delle attività di Polizia Giudiziaria,

si ritiene di stabilire una unità di misura base per la quantizzazione delle attività di controllo ufficiale svolto dalle Autorità Competenti. Tale unità di misura è l'*unità/ispezione*, cioè il tempo medio stimato affinché un funzionario dell'A.C. effettui una ispezione. Tale tempo

fonte: http://burc.regione.campania.it

medio è comprensivo anche del tempo necessario all'espletamento di attività non propriamente legate al controllo, ma facenti parte dei compiti istituzionali (punti 3 e 4 sopradescritti). L'unità/ispezione è quantizzata in n. 4 ore.

Le altre tecniche "complesse" di controllo si misurano quindi in unità/ispezione secondo il seguente prospetto:

TECNICA	DURATA ORARIA MEDIA
Ispezione con la tecnica della sorveglianza	n. 3 unità/ispezione (12 ore)
Audit	n. 7 unità/ispezione (28 ore)

Non possono essere quantizzate con l'unità di misura "unità/ispezione" l'attività veterinaria effettuata presso gli stabilimenti di macellazione. I Servizi Veterinari nel cui territorio di competenza insistono macelli, devono preventivare il debito orario (sia ad personam che di struttura) da dedicare ai controlli obbligatori ex Reg CE 854/04. Le unità/ispezioni corrispondenti a tale monte ore vanno dedotti sia dall'obiettivo di struttura che dal carico di lavoro del/dei veterinari addetti al controllo nei macelli. Adottando il criterio sopradescritto, ogni struttura a carattere gestionale delle A.A.S.S.L.L., e, di conseguenza, le loro articolazioni, può temporizzare e determinare talune prestazioni, singole e di equipe, atte a garantire gli obiettivi aziendali e regionali in materia.

Per avere ogni elemento utile per tale determinazione, esse tengono conto anche:

1. delle risorse umane e delle relative funzioni assegnate,
2. del numero di personale tecnico – amministrativo di supporto alle attività ,
3. delle caratteristiche geo-morfologiche del territorio che incide in modo significativo sulla facilità di accesso alle strutture da controllare,
4. delle condizioni socio-economiche del territorio che, imponendo l'adozione di misure particolari, possono incidere negativamente sulle normali attività di controllo,
5. della presenza di problematiche particolari di natura sanitaria e/o ambientali che costituiscono un impegno aggiuntivo al normale flusso dei controlli ufficiali.

SEZ. 2. E – <u>IDENTIFICAZIONE DEGLI OBIETTIVI E DELLE PRIORITA'</u>

Una volta stabilita la disponibilità minima dei volumi prestazionali, ogni Servizio a carattere gestionale delle A.A.S.S.L.L. procederà all'identificazione degli obiettivi in relazione alle linee di attività suddivise per macroarea e settori, come elencati alla sez. 1 del cap. III.

Gli obiettivi Aziendali dovranno integrarsi con gli obiettivi del presente Piano, ritenuti strategici per la Regione Campania. Pertanto, la programmazione dovrà tener conto in via primaria degli obiettivi operativi regionali contenuti nei DPAR ed in via secondaria degli obiettivi operativi territoriali

fonte: http://burc.regione.campania.it

contenuti nei DPAT. Gli obiettivi descritti in tali documenti rappresentano gli obiettivi di ogni singola struttura aziendale e, a cascata, di ogni singolo operatore sanitario

Gli obiettivi e, quindi, la programmazione sono comunque soggetti a variabili che possono influire su di essi, quali:

- Emergenze;
- Modifica delle risorse disponibili.

SEZ. 2. F – IDENTIFICAZIONE DELLE MODALITÀ DEL MONITORAGGIO DEL RAGGIUNGIMENTO DEI VOLUMI PRESTAZIONALI MINIMI AD PERSONAM E DI STRUTTURA

Per il controllo del raggiungimento degli obiettivi, ogni struttura territoriale e regionale, si avvale della reportistica offerta dal sistema informatico GISA nel quale devono obbligatoriamente essere riversati tutti i dati dei controlli ufficiali effettuati.

Con periodicità minima trimestrale ogni struttura dovrà interrogare il sistema informatico utilizzando l'apposito campo "report".

Alle quattro scadenze sopraindicate, il responsabile di ogni struttura invierà alla struttura sottordinata (o ai singoli Dirigenti se trattasi di struttura semplice) una valutazione dello stato di raggiungimento degli obiettivi (singoli e di equipe)

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IV
PIANI DI INTERVENTO ED ASSISTENZA RECIPROCA

SEZIONE 1 - PIANI DI INTERVENTO

I Piani di Intervento vengono approntati per far fronte alle emergenze che possono sorgere sul territorio regionale**.**

Per quanto concerne i sistemi d'allarme rapido con delibera di Giunta Regionale n. 1745 del 20.11.2009 si è provveduto ad impartire ai SIAN ed ai Servizi Veterinari le disposizioni da adottarsi in caso di riscontro sul mercato di alimenti e mangimi che non rispondono ai criteri di sicurezza alimentare, così come previsto dal Reg. CE n. 178/2002.

Con la citata delibera è stato istituito nell'AGC Assistenza Sanitaria la sede logistica del "*Nodo Unico Regionale*", dotandolo delle necessarie attrezzature informatiche, tra cui la PEC, e di personale specificamente dedicato che assicura il servizio H 24, compresi i giorni prefestivi e festivi.

Inoltre, per la gestione delle notifiche di allerta, sia il nodo regionale che quelli istituiti a livello Dipartimentale delle ASL territoriali, utilizzano il sistema GISA.

Lo scopo del sistema è quello di consentire una rapida risposta per quanto attiene alle procedure di ritiro e/o richiamo dal mercato del prodotto non conforme, e di registrare in tempo reale gli controlli ufficiali presso gli OSA coinvolti nell'allerta.

In Regione Campania è stato approntato inoltre dall'AGC Assistenza Sanitaria con Decreto Dirigenziale n. 101 del 13.11. 2008, in attuazione del Reg. CE n. 882/2004 l'Unità di crisi per le emergenze relative alla sicurezza degli alimenti e dei mangimi che non possono essere gestite con le normali procedure sopradescritte.

SEZIONE 2 - COOPERAZIONE ED ASSISTENZA RECIPROCA

Per la Cooperazione e l'assistenza reciproca, ci si rifà direttamente al P.N.I.

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO V

AUDIT SULLE AUTORITA' COMPETENTI E SULLE IMPRESE

Specularmente al P.N.I., il presente Piano descrive di seguito il sistema di audit regionale che prevede l'effettuazione di:

1. audit interni effettuati dai Servizi Medici e Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL., e dai Settori Veterinario e Assistenza Sanitaria della Regione sui sistemi di gestione delle proprie strutture e attività
2. audit interni effettuati dai Settori Veterinario e Assistenza Sanitaria della Regione sui Servizi Medici e Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL.
3. audit effettuati dai Servizi Medici e Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. sulle imprese.

I Settori Veterinario e Assistenza Sanitaria predispongono annualmente un programma per l'effettuazione degli audit interni di cui ai precedenti punti 1 e 2. Tali programmi sono elaborati sulla base delle criticità evidenziate all'interno del sistema dei controlli ufficiali e delle priorità dettate dall'analisi del rischio regionale.

SEZIONE 1 - AUDIT INTERNI EFFETTUATI DAI SERVIZI MEDICI E VETERINARI DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE AA.SS.LL. O DAI SETTORI VETERINARIO E ASSISTENZA SANITARIA DELLA REGIONE SUI SISTEMI DI GESTIONE DELLE PROPRIE STRUTTURE E ATTIVITÀ

In questo tipo di audit previsti dall'art. 4, punto 6 del Reg. CE 882/04, i Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali ed i Servizi Medici e Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. attuano un audit su alcune attività o strutture operative ovvero sulla loro intera organizzazione, che rappresentano pertanto il campo sottoposto a verifica.

Il criterio per l'effettuazione di tali tipi di audit è la Dec. CE 677/06 che detta le linee guida per l'effettuazione degli audit di cui all'art. 4, punto 6 del Reg. CE 882/04.

Obiettivo del programma di audit interno dei Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali e dei Servizi Medici e Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. è la verifica delle procedure interne per valutarne l'efficienza e l'efficacia ovvero il rispetto dei carichi di lavoro.

L'audit interno può prevedere una verifica presso le imprese, con l'obiettivo di verificare se i controlli ufficiali sono eseguiti in modo efficace e se sono idonei a conseguire gli obiettivi stabiliti dalla pertinente legislazione, compresa la conformità al presente Piano Regionale Integrato.

fonte: http://burc.regione.campania.it

I Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali per l'effettuazione di tali audit si avvalgono del Nu.Re.C.U., compreso il responsabile del gruppo. Si precisa che la Regione ha formato i membri di tale Nucleo che hanno conseguito la qualifica di Lead Auditor Food Safety ISO 22000:05.

Anche i Servizi Medici e Veterinari delle AA.SS.LL. possono avvalersi del Nu.Re.C.U. per gli audit interni. Essi, pertanto, stabiliti gli obiettivi dell'audit, richiedono al Settore Regionale competente la nomina di un gruppo di auditores afferenti al Nu.Re.C.U., compreso il responsabile del gruppo, che procederà alla pianificazione dell'audit, previo contatti con il Servizio richiedente.

Il dirigente del Settore Regionale e il direttore del Servizio ASL non possono ricoprire l'incarico di responsabile del gruppo di audit dei propri audit interni.

SEZIONE 2 - AUDIT INTERNI EFFETTUATI DAI SETTORI VETERINARIO E ASSISTENZA SANITARIA DELLA REGIONE SUI SERVIZI MEDICI E VETERINARI DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE AA.SS.LL.

In questo caso l'organizzazione sottoposta ad audit è il Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L.. Poiché tali audit sono svolti all'interno del Sistema Sanitario Nazionale, sono da considerarsi audit interni e, pertanto, il criterio per la loro effettuazione è la Dec CE 677/06 che detta le linee guida per l'effettuazione degli audit di cui all'art. 4, punto 6 del Reg. CE 882/04.

Il responsabile del programma di audit effettuato dai Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario verso i Servizi Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. Regionali è il Dirigente del rispettivo Settore Regionale.

I Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione Campania per l'effettuazione di tali audit si avvalgono del Nu.RE.C.U.

Tali audit hanno l'obiettivo di verificare la corretta applicazione del P.R.I. ed in particolare:

a) L'efficienza della struttura organizzativa dei Servizi, ivi compreso le procedure di aggiornamento del personale;
b) Il grado di recepimento e di attuazione delle direttive regionali;
c) L'efficacia e l'efficienza dei criteri di programmazione;
d) Lle procedure adottate in relazione all'esecuzione dei controlli ufficiali;
e) L'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

I Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario della Regione Campania possono estendere il campo dell'audit, con verifiche presso le imprese quale indicatore di efficienza dell'AC territoriale.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Gli obiettivi del programma di audit dei Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali verso i Servizi Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. della regione sono stabiliti in funzione :

- di particolari piani e programmi comunitari e nazionali,
- delle attività svolte prevalentemente sul territorio,
- di particolari piani e programmi comunitari, nazionali e regionali,
- di strategie individuate dai Servizi Dipartimentali delle AA.SS.LL.,
- di particolari problematiche emergenti,
- numero e tipo di organizzazione delle Aziende Sanitarie Locali,
- dati sulle attività produttive presenti sul territorio delle Aziende Sanitarie Locali e loro distribuzione per settore produttivo,
- concentrazione di imprese inserite in categorie ad alto rischio,
- natura del territorio delle Aziende Sanitarie Locali,
- dati sull'attività di controllo delle Aziende Sanitarie Locali,
- dati sugli stati di allerta,
- particolari problematiche emergenti.

I responsabili dei Settori Assistenza Sanitaria e/o Veterinario della Regione Campania comunicano alle AA.SS.LL. entro il mese di febbraio il programma annuale di audit.

Il responsabile del gruppo di audit procede alla pianificazione dello stesso e ne trasmette il piano, con un preavviso minimo di dieci giorni lavorativi dalla data di inizio, al Servizio Medico e/o Veterinario del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. da sottoporre ad audit.

SEZIONE 3 - AUDIT EFFETTUATI DAI SERVIZI MEDICI E VETERINARI DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE AA.SS.LL. SULLE IMPRESE

In questo tipo di audit, l'organizzazione da sottoporre ad audit è l'impresa soggetta a controlli ufficiali da parte dalle AA.SS.LL. per la verifica delle procedure adottate per assicurare la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria.

L'audit è la tecnica di controllo con la quale si valutano le procedure attuate dalle imprese.

Gli obiettivi del programma di audit del Servizio Medico e Veterinario del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. sono stabiliti in funzione:

a) di particolari piani e programmi comunitari e nazionali,
b) delle attività svolte prevalentemente sul territorio,
c) di particolari piani e programmi comunitari, nazionali e regionali,

fonte: http://burc.regione.campania.it

d) di strategie individuate dai Servizi Dipartimentali delle AA.SS.LL.,
e) di particolari problematiche emergenti,
f) dati sulle attività presenti sul territorio di competenza e loro distribuzione settoriale,
g) presenza di concentrazione di particolari settori produttivi e/o commerciali,
h) natura del territorio,
i) dati sugli stati di allerta,
j) particolari piani e programmi Comunitari, Nazionali e Regionali,
k) particolari problematiche emergenti.

In particolare tali audit vengono effettuati nei seguenti casi:

- quando è prevista per la categoria di rischio dell'impresa,
- su indicazione regionale ovvero quando gli stessi Servizi territoriali, in base ad una analisi del rischio, intendano rivolgere l'attenzione su un particolare settore produttivo.

Il responsabile dei Servizi Medici o Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL procede alla nomina del responsabile del gruppo di audit incaricando un dirigente che abitualmente non svolge i controlli ufficiali presso l'impresa sottoposta ad audit. Ciò al fine di:

- garantire la dovuta imparzialità,
- favorire l'interscambio di conoscenze tecniche,
- uniformare il giudizio del controllo.

Il responsabile del gruppo viene scelto in base alla competenza specifica nella materia oggetto dell'audit. Nel caso gli obiettivi ed il campo dell'audit coinvolgano sia i Servizi Medici che Veterinari, l'audit deve essere svolto congiuntamente.

Per lo svolgimento degli audit da effettuare nelle imprese, può essere preso come riferimento l'articolo 4 del Reg. CE/854/2004, che esplicitamente elenca tra i controlli ufficiali da condurre presso gli stabilimenti di prodotti di origine animale gli:

- ❖ audit sulle buone prassi igieniche
- ❖ audit sulle procedure basate su HACCP
- ❖ qualsiasi altro campo di audit.

Per analogia gli audit da effettuarsi in tutte le altre tipologie di imprese possono prevedere i sopraelencati campi, quando applicabili.

Gli audit di buone prassi igieniche (o delle corrette prassi agricole nel caso di produzione primaria) devono verificare il costante rispetto delle procedure da parte degli operatori per quanto riguarda uno o più dei seguenti aspetti:

- Gestione dell'informazione in materia di catena alimentare;
- Gestione del benessere animale;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Gestione dell’alimentazione animale;
- Gestione dell’anagrafe animale;
- La manutenzione dei locali e delle attrezzature;
- L’igiene generale (pre-operativa, operativa e post-operativa);
- L’igiene del personale;
- La formazione del personale in materia di igiene e procedure di lavoro;
- La lotta contro gli animali indesiderati;
- La qualità delle acque;
- Controllo delle temperature;
- controlli sui prodotti alimentari che entrano ed escono dallo stabilimento e la relativa documentazione di accompagnamento;
- La gestione dei sottoprodotti di origine animale.

Gli audit delle procedure basate sull’HACCP devono verificare che gli operatori applichino dette procedure in maniera corretta e permanente. In particolare deve essere verificato:

1. Se l’impresa abbia effettuato una corretta analisi del rischio;
2. Se siano stati identificati i punti critici relativi all’attività svolta;
3. Se l’impresa abbia posto in atto le procedure per il controllo di tali punti critici;
4. Se le procedure di controllo dei punti critici siano adeguati allo scopo e siano attuati in maniera efficace;
5. Le azioni correttive da porre in atto quando l’impresa evidenzia che le procedure non sono più efficaci ;
6. Che l’impresa sia in grado di dimostrare con opportune registrazioni l’effettuazione di tali controlli;
7. Che le procedure garantiscano, per quanto possibile, che i prodotti alimentari siano conformi ai criteri microbiologici stabiliti dalla normativa comunitaria;
8. Che le procedure garantiscano che i prodotti alimentari/alimenti per animali siano conformi alla normativa comunitaria su residui, contaminanti e sostanze proibite o altri pericoli chimici;
9. Che le procedure garantiscano che i prodotti alimentari non presentino pericoli fisici quali corpi estranei;
10. Le azioni predisposte quando prodotti non conformi sono già stati commercializzati e distribuiti dall’impresa.

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VI

CRITERI OPERATIVI E PROCEDURE

Nel presente capitolo vengono descritte:

1) Le linee di indirizzo regionali affinché le A.C. garantiscano il rispetto dei criteri operativi previsti dal Reg. (CE) n.882/2004 e dalla Dec. CE 2007/363;
2) Le procedure documentate che le A.C. devono adottare nel corso dei controlli ufficiali e degli adempimenti d'ufficio;
3) Le modalità di registrazione dei controlli ufficiali .

SEZIONE 1 - RISPETTO DEI CRITERI OPERATIVI

Nelle seguenti sottosezioni si riportano i criteri operativi necessari a soddisfare i requisiti del Reg CE 882/04 per quanto di competenza regionale. Specularmente al P.N.I., tali criteri sono dettati per:

- ✓ Il personale che effettua i controlli ufficiali
- ✓ I controlli ufficiali
- ✓ La gestione delle non conformità

SEZ 1.A - PERSONALE AFFERENTE ALLE A.C. CHE EFFETTUA CONTROLLI UFFICIALI

INCOMPATIBILITA'/CONFLITTI D'INTERESSE

Il personale afferente alle A.C. addetto all'effettuazione dei controlli ufficiali deve:

1. Svolgere il proprio operato con la giusta diligenza comportamentale ed una condotta idonea ed adeguata;
2. Assicurare al cittadino ed alle imprese la dovuta imparzialità, competenza, coerenza, trasparenza, riservatezza ed integrità;
3. Essere libero da qualsiasi pregiudizio o conflitto di interesse; nello specifico è considerato come conflitto d'interesse l'eventualità che egli stesso, il coniuge, i conviventi, i parenti fino al quarto grado nonché gli affini fino al terzo grado:
   - abbiano rapporti di lavoro o economici con alcuna delle imprese di cui si può ragionevolmente supporre rientrino nella propria sfera di controllo,
   - effettuino consulenze per alcuna delle imprese di cui si può ragionevolmente supporre rientrino nella propria sfera di controllo,

fonte: http://burc.regione.campania.it

- siano titolari o avere quote societarie ovvero avere interessi finanziari diretti o indiretti di alcuna delle imprese di cui si può ragionevolmente supporre rientrino nella propria sfera di controllo,

4. Agire nel rispetto delle regole procedimentali assicurando al cittadino ed alle imprese la legittimità dell'azione svolta;
5. Non utilizzare ai fini privati le informazioni di cui disponga per ragioni d'ufficio;
6. Evitare dolose o colpose trasgressioni degli obblighi di servizio o delle regole di condotta;
7. In casi di contestazione dell'azione svolta, dar prova di non aver agito con negligenza, imprudenza o l'imperizia;
8. Rispettare le gerarchie funzionali della struttura in cui opera, nonché ottemperare alle indicazioni ed alle disposizioni impartite;
9. Attuare i controlli e il lavoro collaterale secondo le indicazioni contenute nelle apposite procedure codificate (se presenti) regionali o aziendali;
10. Mantenere il segreto sull'attività di controllo svolta nelle imprese, né comunicarne ad alcuno gli esiti al di fuori di comprovate ed autorizzate necessità di divulgazione;
11. Mantenere il segreto sugli atti e sulle operazioni di Polizia Giudiziaria;
12. Mantenere il segreto sulle procedure adottate nell'impresa, sia che esse abbiano o meno le caratteristiche di segreti industriali;
13. Mantenere il segreto sulle caratteristiche di composizione dei prodotti trattati e le loro modalità di preparazione, né giudicare o comparare più imprese o i loro prodotti.

La base normativa di quanto prescritto dai precedenti punti 2 e 3, è rappresentata da:

- art. 4 del Reg CE 882/04 che dispone l'obbligo della imparzialità e della mancanza di conflitti di interessi da parte delle A.C.
- combinato disposto del D.P.R. 10 gennaio 1957 n. 3 e dell'art. 53 del D.lvo 165/2001 così come modificato dal D.L.vo 150/09, che richiama il principio delle incompatibilità dei pubblici dipendenti cui in modo assoluto, e solo con talune eccezioni, è vietato qualsiasi altra attività di lavoro subordinato o autonomo. In particolare sono vietate le libere professioni in contrasto o in concorrenza con l'azienda di appartenenza, nonché ogni forma di attività commerciale, ivi compresa l'assunzione di cariche gestionali in società aventi scopo di lucro.
- CC.CC.NN.L e dai vari decreti ministeriali che disciplinano l'attività libero professionale che ribadiscono i principi di cui al punto precedente.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Per garantire sia alle imprese soggette a controllo che agli stakeholder la "terzietà" dell'azione del personale afferente alle A.C., è necessario che questi dichiari esplicitamente l'assenza di incompatibilità e l'inesistenza di conflitti di interessi nei confronti dell'impresa o del cittadino la cui attività è soggetta al controllo. A tal fine, la procedura documentata denominata Mod. 5 da utilizzare obbligatoriamente da parte dell'A.C. per la descrizione delle ispezioni, contiene una dichiarazione in tal senso. Analoga dichiarazione dovrà essere inserita nei verbali di audit. Se viceversa esistessero motivi di incompatibilità e/o conflitto di interessi, gli addetti al controllo ufficiale si asterranno dall'effettuazione del controllo stesso, relazionando in merito alle figure gerarchicamente superiori.

In ogni caso, affinché i responsabili delle strutture delle A.C. possano essere in possesso di tutti i dati utili all'approntamento di una corretta programmazione delle attività di controllo, è stato predisposto il Mod. 8 denominato "*Dichiarazione di conflitto di interessi*" tramite il quale ogni addetto ai controlli, non escluso il livello dirigenziale, comunica la sussistenza di incompatibilità e/o l'esistenza di conflitti di interessi nei confronti di una o più imprese di cui si può ragionevolmente supporre rientrino nella propria sfera di controllo. Il responsabile della struttura cui afferisce il dichiarante, terrà conto della dichiarazione ai fini della programmazione dei controlli. Al personale che, in presenza di accertata incompatibilità e/o esistenza di conflitti di interessi, ha omesso la dichiarazione obbligatoria ovvero questa risulti mendace, si applicano le sanzioni previste dal combinato disposto del Contratto Nazionale di Lavoro e dagli artt. da 55 a 55 sexies del D.L.vo 165/01.

ACCESSO AGLI ATTI/TRASPARENZA

Usualmente negli uffici che si occupano di sicurezza alimentare, di sanità pubblica veterinaria o sanità delle piante, non esiste documentazione riservata, fatti salvi:

- gli atti inerenti attività di P.G..
- gli eventuali dati sensibili riportati in alcune documentazioni

Pertanto, al di fuori dei due casi sopra descritti, la documentazione deve essere accessibile a qualsiasi addetto ai controlli ufficiali obiettivamente motivato, stante l'utilità della stessa allo svolgimento delle attività di controllo. A questo scopo l'accesso al sistema informatico GISA è disponibile per la dovuta consultazione a qualsiasi addetto ai controlli ufficiali debitamente accreditato (munito di codice utente e password). Viceversa sarà cura del responsabile della struttura operativa o di un suo delegato tenere chiusa e inaccessibile l'eventuale documentazione riservata.

fonte: http://burc.regione.campania.it

RAPPORTI CON ALTRE AUTORITA'

I rapporti con altre Autorità, Enti, Forze dell'ordine etc sono tenuti dal responsabile apicale della struttura ovvero dal personale all'uopo delegato con atto formale.

POLIZIA GIUDIZIARIA

Almeno uno dei componenti dei gruppi di controllo deve avere la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria. Pertanto, nel caso il controllo sia effettuato da un singolo addetto, questi deve avere la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria.

ORGANIGRAMMA/FUNZIONIGRAMMA

Ogni responsabile apicale deve approntare un documento dove venga descritta l'architettura dell'organizzazione e delle responsabilità delegate alle sub articolazioni, nonché al personale con incarico professionale.

Ogni responsabile di struttura operativa sub apicale ovvero il personale con incarico professionale deve approntare a sua volta un documento dove venga descritta l'architettura dell'organizzazione interna, le funzioni della struttura, la distribuzione delle responsabilità (albero delle responsabilità o un funzionigramma) ed un organigramma.

SEZ 1.B – CONTROLLI UFFICIALI

I controlli ufficiali effettuati dalle A.C. in materia di sicurezza alimentare, sanità pubblica veterinaria e sanità delle piante, vengono effettuati utilizzando le tecniche ed i metodi di controllo ufficiale elencati nel Reg. CE 882/04, Reg. CE 178/02, Reg. CE 852/04, Reg. CE 864/04.

Tutte le diverse forme di metodi e tecniche di controllo ufficiale hanno come elemento base la "verifica", intendendo con questa il controllo di un singolo requisito specifico. Stabilito ciò, tutti i principali metodi e tecniche di controllo ufficiale previsti dalla normativa cogente, al di fuori del campionamento per analisi, possono essere ricondotti e ricompresi in due tipologie:

1. Ispezione,
2. Audit,

Di seguito vengono descritti criteri operativi necessari all'esecuzione di ogni singola tecnica o metodo di controllo ufficiale, nonché i criteri operativi per il rilevamento delle non conformità, il relativo follow up e la verifica della loro risoluzione.

VERIFICA

Definizione da Reg. CE 882/04:

fonte: http://burc.regione.campania.it

"il controllo, mediante esame e considerazione di prove obiettive, volto a stabilire se siano stati soddisfatti requisiti specifici."

La verifica pertanto è l'azione di controllo, effettuata dall'operatore del controllo ufficiale, su uno specifico e singolo aspetto di una qualsiasi componente di una impresa/azienda. Egli quindi "verifica" la corrispondenza del quid sottoposto a controllo con la normativa in vigore, oppure "verifica" la presenza di un fattore di rischio anche se non codificato in normativa. Le check list della sorveglianza sono un tipico esempio dei due tipi di verifiche sopradescritti: poste sotto forma di domande, alcune di esse sono tese a "verificare" se siano presenti non conformità a norme vigenti, mentre altre acquisiscono solo elementi per una migliore analisi del rischio nell'impresa, pur se tali elementi non sono codificati da alcuna normativa.

ISPEZIONE

Definizione da Reg. CE 882/04:

"l'esame di qualsiasi aspetto relativo ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge relative ai mangimi, agli alimenti, alla salute e al benessere degli animali"

L'ispezione corrisponde all'accesso senza preavviso presso una struttura (stabilimento, azienda zootecnica, mezzo di trasporto etc) per effettuare il controllo di qualsiasi attività svolta nella stessa. Essa può essere costituita da una o più verifiche.

Il monitoraggio e la sorveglianza rappresentano, rispettivamente, forme di aggregazione di ispezioni e di metodi di effettuazione di ispezioni; nel monitoraggio viene controllato un singolo dato in più imprese (in ognuna di esse pertanto viene effettuata un'ispezione per il controllo di quel singolo dato). La sorveglianza invece è un'ispezione durante la quale vengono sottoposte a controllo tutte le attività svolte in un'impresa/azienda.

Per ispezioni "semplici" devono intendersi tutte quelle effettuate con tecniche diverse dalla sorveglianza.

L'ispezione pertanto può essere considerata come una fotografia di tutta l'impresa (sorveglianza) o di una singola linea d'attività di essa; essa infatti valuta la situazione nel momento stesso in cui la si effettua.

Se nello stesso accesso presso un'impresa che svolge più linee d'attività, l'ispezione ha interessato ad esempio due di queste, risulterà che sono state effettuate due ispezioni. Il sistema informatico GISA è predisposto per l'inserimento di più ispezioni effettuate nel corso di un unico accesso presso una impresa che svolga più linee d'attività; ciò è fondamentale per ottenere una reportistica distinta per linea d'attività sul:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- numero dei controlli ufficiali effettuati,
- numero dei campioni effettuati,
- numero e grado di non conformità rilevate.

Tale reportistica a sua volta è basilare per l'analisi del rischio.

I motivi per l'accesso in una impresa/azienda senza preavviso e quindi per l'effettuazione di una ispezione, sono i seguenti:

a) effettuare l'ispezione con la tecnica della sorveglianza,
b) il coinvolgimento in piani di monitoraggio,
c) accesso programmato in base alla categoria di rischio,
d) sistemi d'allarme rapido,
e) rilascio certificazioni,
f) sospetti delle A.C. circa la presenza di non conformità,
g) controlli importazione/scambio,
h) reclami ,
i) verifica della risoluzione di non conformità precedentemente rilevate (follow up),
j) macellazione privata,
k) richiesta forze dell'ordine,
l) delega indagini,
m) controllo SCIA,
n) tossinfezione,
o) a seguito di campione/tampone non conforme.

Il numero delle ispezioni di cui alle lettere da d) a n) per loro natura non è preventivabile. Esso risulterà dai report del P.R.I. stesso.

I Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario regionali svolgono attività di "ispezione" in imprese/aziende avvalendosi del "Nucleo Regionale di Controllo Ufficiale" (Nu.Re.C.U.).

Le ispezioni effettuate dal Nu.Re.C.U. vengono svolte esclusivamente:

1. in casi di emergenza,
2. in stabilimenti che effettuano l'esportazione dei loro prodotti,
3. su indicazione ministeriale.

SORVEGLIANZA

Definizione da Reg. CE 882/04: "*l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività.*"

fonte: http://burc.regione.campania.it

Essendo l'osservazione "approfondita di una azienda", la sorveglianza rappresenta, tra tutte le tecniche e metodi previsti per l'espletamento dei controlli ufficiali, quella maggiormente idonea ad attribuire la categoria di rischio delle imprese. Ciò in quanto nel corso dell'ispezione effettuata con la tecnica della sorveglianza devono essere effettuate tutte le possibili verifiche per accertare la conformità degli alimenti, dei prodotti primari, dei mangimi, dello stato di salute e benessere degli animali, delle strutture e delle attrezzature, della sanità delle piante nonché la rilevazione dei fattori di rischio.

Si precisa che, poiché una impresa può avere più stabilimenti posti in luoghi diversi, il sistema di categorizzazione adottato con il presente P.R.I. ha come fondamento il singolo stabilimento (che abbia o meno più linee d'attività) riconducibile ad una localizzazione univoca.

La differenza tra una ispezione "semplice" ed una effettuata con la tecnica della sorveglianza, consiste nel fatto che nel corso della prima le verifiche possono limitarsi anche solo ad uno o alcuni aspetti, mentre nel secondo caso esse devono riguardare tutti gli aspetti che attengono le attività svolte nello stabilimento dell'impresa.

Come per le ispezioni "semplici", gli accessi per l'effettuazione dell'ispezione con la tecnica della sorveglianza devono essere effettuati senza preavviso e durante le attività lavorative.

Nel corso di tale tecnica di controllo ufficiale si dovrà procedere alla valutazione di ogni elemento utile per l'analisi del rischio relativo allo stabilimento dell'impresa valutanda.

In ogni caso, ai fini della categorizzazione di rischio, contribuiscono anche tutte le altre tecniche e metodi di controllo ufficiale di cui agli artt. 2 e 10 del Regolamento CE 882/2004, quali l'audit, i monitoraggi, i campionamenti etc.. Tali tecniche concorreranno all'analisi del rischio degli stabilimenti delle imprese ed alla loro categorizzazione secondo un sistema articolato basato su un punteggio numerico di rischio (dati storici) descritto al Cap III Sez. 2 B.

Il sistema regionale di categorizzazione di rischio prevede che l'ispezione con la tecnica della sorveglianza attribuisca la categoria di rischio alle imprese. Essa è compito esclusivo dei Servizi medici e Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali, che sono tenute ad operare congiuntamente quando uno stabilimento/azienda svolge linee di attività di competenza di entrambi i Servizi. Analogamente le ispezioni con la tecnica della sorveglianza svolte in aziende zootecniche dove vengono trattati linee di attività di competenza di strutture veterinarie diverse (benessere, anagrafe, farmacosorveglianza, profilassi delle malattie infettive etc), dovranno essere effettuate in maniera congiunta dai veterinari afferenti a tali strutture. Se ciò non fosse possibile per evidenti e plausibili motivi organizzativi, il veterinario che svolge tale ispezione effettuerà tutte le verifiche previste.

Le imprese che effettuano il trasporto in genere, l'ambulantato in forma itinerante, che commercializzano farmaci veterinari o la cui attività ricade nella sanità delle piante non sono da

fonte: http://burc.regione.campania.it

ricomprendersi tra le attività da sottoporre a sorveglianza né a categorizzazione di rischio, in quanto o non possono, in ragione della peculiarità della attività espletata, soggiacere ad interventi programmati (1 e 2), oppure la categorizzazione di rischio non è applicabile per motivi particolari (3 e 4).

Al fine di giungere ad una definizione del livello di rischio quanto più possibile obiettivo, le ispezioni svolte nell'ambito della sorveglianza presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg.CE 853/2004, vanno effettuate da dirigenti veterinari diversi da quelli ufficiali impiegati nelle altre tecniche di ispezione nella stessa impresa.

Al fine di facilitare, uniformare e guidare gli addetti all'effettuazione delle verifiche durante l'ispezione nella fase della sorveglianza, sono state predisposte delle schede contenenti check-list relative alle categorie settoriali delle imprese. Le check-list sono articolate in modo da avere un risultato numerico finale. Tale risultato farà inserire l'impresa sottoposta a sorveglianza in una delle categorie di rischio elencate nel Cap III Sez. 2 B. Ad ogni categoria di rischio corrisponderanno la tipologia, la frequenza e l'intensità dei successivi metodi e tecniche di controllo ufficiale da effettuarsi in quell'impresa.

Sarà cura dei Settori Veterinario e Settore Assistenza Sanitaria sottoporre a revisione le check list in considerazione delle esigenze ed osservazioni degli operatori e dei progressi scientifici e tecnici. Le check list modificate saranno approvate e validate dal Responsabile dell'A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria riportando il numero e la data di revisione sul frontespizio delle check list.

AUDIT

Definizione da Reg. CE 882/04: "*un esame sistematico e indipendente per accertare se determinate attività e i risultati correlati siano conformi alle disposizioni previste, se tali disposizioni siano attuate in modo efficace e siano adeguate per raggiungere determinati obiettivi*."

Con l'entrata in applicazione dei Regolamenti (CE) n. 852, 853, 854 ed 882/2004 e successive modifiche, costituenti il cosiddetto "pacchetto igiene", viene confermato che le Autorità incaricate di effettuare i controlli ufficiali, oltre alle tecniche già in uso quali ispezioni e campionamenti, è stata introdotta tale nuova tecnica per valutare l'efficacia e l'efficienza delle procedure messe in atto dall'impresa. La garanzia sanitaria non è, quindi, verificabile solo in via preventiva (la vecchia fase autorizzativa) o a posteriori sul prodotto finale del processo, ma anche attraverso l'audit, inteso come sistema di controllo per la valutazione delle procedure. L'audit è una tecnica di controllo ufficiale che si attua previo preavviso all'impresa.

fonte: http://burc.regione.campania.it

L'audit deve consentire di verificare che il personale incaricato osservi le istruzioni e le linee guida ricevute a tutela della salute pubblica, e che le misure prese siano efficaci. L'audit, pertanto, è uno strumento insostituibile per accertare che:

a. Le modalità di svolgimento delle attività siano conformi alla normativa ed a quanto dichiarato dall'organizzazione sottoposta a controllo;
b. Le modalità di svolgimento delle attività siano appropriate e idonee a raggiungere gli obiettivi prestabiliti;
c. In una impresa/azienda le modalità di svolgimento delle attività siano sufficientemente descritte e diffuse al personale e da loro comprese.

Attraverso le ispezioni e le verifiche è possibile valutare la conformità dell'organizzazione sottoposta a controllo al momento stesso dell'ispezione, mentre attraverso l'audit si valutano le procedure messe in atto, per verificarne l'efficacia ai fini della sicurezza alimentare e della sanità pubblica veterinaria. Nel corso dell'audit può essere previsto lo svolgimento di un attività ispettiva sul campo per verificare se le procedure descritte dall'organizzazione siano effettivamente attuate e se sono efficaci.

E' facilmente intuibile quindi la differenza tra l'ispezione e l'audit; quest'ultimo, analizzando le procedure messe in atto dall'organizzazione, stabilisce se quelle procedure diano sufficiente garanzia di conformità alla normativa.

I criteri per lo svolgimento degli audit sulle imprese sono dettati dall'art. 3 del Reg. CE 882/04. Le non conformità eventualmente riscontrate nel corso dell'audit, vengono tradotte in un punteggio numerico come descritto nella prossima Sez. 1 C.

Per lo svolgimento degli audit sulle imprese è stata predisposta una apposita procedura contenuta nell'allegato "Istruzioni Operative".

Per quanto riguarda gli audit, in ottemperanza alla ISO 19011, le parole "pianificazione" e "programmazione" invertono il loro significato rispetto a quanto riportato nell'introduzione al presente P.R.I.

MONITORAGGIO

Ai sensi del Reg.CE 882/04 per monitoraggio si intende "*la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali*".

Esso fa parte delle metodiche e tecniche di controllo ufficiale ed è effettuato secondo piani di monitoraggio.

fonte: http://burc.regione.campania.it

I piani di monitoraggio sono organizzati quando l'analisi del rischio, nazionale, regionale o locale, rileva la necessità o l'opportunità di avere un controllo sistematico della conformità di un aspetto qualsiasi relativo alla sicurezza alimentare, alla sanità pubblica veterinaria o alla salute delle piante, procedendo alla verifica di un dato ad esso riferibile. Essi possono verificare la rispondenza ai parametri normativi di tutti o solo di alcuni aspetti particolari, secondo come suggerito dalle risultanze dell'analisi del rischio.

La verifica può essere solo visiva o potrà avvalersi di rilievi effettuati con l'ausilio di strumentazioni o di esami di laboratorio.

Poiché la maggior parte dei Piani di controllo previsti dal P.N.I. sono strutturati con le modalità sopradescritte, ai fini della uniformità di linguaggio necessaria per la corretta programmazione dei controlli sia a livello regionale che territoriale ed ai fini di una loro catalogazione nel sistema GISA, essi vengono inseriti nell'elenco dei piani di monitoraggio.

I piani di monitoraggio sono distinti in:

- Piani di monitoraggio specifici comunitari con programmazione centrale (tipologia **2** del P.N.I.);
- Piani di monitoraggio specifici comunitari con programmazione regionale (tipologia **3** del P.N.I.);
- Piani di monitoraggio specifici nazionali o comunitari previsti da norme nazionali e/o comunitarie, diversi dai Piani specifici comunitari, con pianificazione e programmazione centrale (tipologia **4A** del P.N.I.);
- Piani di monitoraggio specifici nazionali o comunitari previsti da norme nazionali e/o comunitarie, diversi dai Piani specifici comunitari, con pianificazione centrale e programmazione regionale (tipologia **4B** del P.N.I.);
- Piani di monitoraggio specifici nazionali o comunitari previsti da norme nazionali e/o comunitarie, diversi dai Piani specifici comunitari, con pianificazione e programmazione regionale (tipologia **4C** del P.N.I.);
- Piani di monitoraggio specifici regionali (tipologia **5** del P.N.I.);
- Piani di monitoraggio specifici territoriali (tipologia **5A**);

Si riporta di seguito l'elenco dei Piani di cui sopra, il cui espletamento spetta ai Settori Assistenza Sanitaria e Veterinario Regionali ed ai Servizi SIAN e Veterinari territoriali:

MACROAREA	SETTORE	PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 2
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano nazionale residui (P.N.R.)

fonte: http://burc.regione.campania.it

MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano nazionale per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Programma comunitario coordinato di controllo pluriennale destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari su e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Salmonellosi - piano riproduttori
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Salmonellosi - piano ovaiole
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Salmonellosi - piano tacchini da riproduzione e da ingrasso
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Salmonellosi - piano polli da carne
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Riconoscimento comunitario di indennità da setticemia emorragica virale (SEV) e necrosi ematopoietica infettiva (NEI)
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano nazionale di controllo, sorveglianza ed eradicazione delle EST degli ovicaprini

MACROAREA	**SETTORE**	**PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 3**
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti di residui di frutta con nocciolo nonche' sul monitoraggio dei livelli di carbammato di etile nelle suddette bevande (per gli anni 2010, 2011 e 2012)
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Attività di monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Monitoraggio della presenza di sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti
MACROAREA	**SETTORE**	**PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4 A**
MACROAREA MANGIMI	MANGIMI	Piano nazionale alimentazione animale (P.N.A.A.)
MACROAREA ALTRO	FARMACO VIGILANZA	Programma di controllo dei medicinali veterinari in commercio
MACROAREA	**SETTORE**	**PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4B**
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA	Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti (OGM)

fonte: http://burc.regione.campania.it

	ALIMENTI	
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Eradicazione brucellosi bovina e bufalina
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Eradicazione brucellosi ovi-caprina
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Eradicazione tubercolosi bovina e bufalina
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Eradicazione leucosi enzootica bovina e bufalina
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Blue tongue
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Influenza aviaria
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano nazionale di controllo della malattia di aujeszky
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano di eradicazione e sorveglianza peste suina classica
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano triennale nazionale di controllo della " rabbia silvestre "
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano nazionale di controllo, sorveglianza ed eradicazione della BSE
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	West nile disease - piano positività
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano nazionale di controllo dell'arterite virale equina
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Malattia vescicolare del suino
MACROAREA SANITA' DELLE PIANTE	SANITA' DELLE PIANTE	Controllo ufficiale sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari
MACROAREA	**SETTORE**	**PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4C**
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Controlli ufficiali per ricerca di trichinella nelle carni
MACROAREA	SICUREZZA	Attività di controllo di alimenti e loro ingredienti

fonte: http://burc.regione.campania.it

ALIMENTI	ALIMENTI	trattati con radiazioni ionizzanti
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Molluschi bivalvi vivi: monitoraggio delle zone di produzione e stabulazione
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio degli alimenti di origine animale prodotti nei siti di interesse nazionale (SIN)
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sui prodotti irradiati.
MACROAREA ALIMENTI	ACQUE POTABILI E MINERALI	Piano di monitoraggio acque minerali riconosciute
MACROAREA ALIMENTI	ACQUE POTABILI E MINERALI	Piano di monitoraggio acque destinate al consumo umano
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	RIPRODUZIONE ANIMALE	Ispezioni delle stazioni di fecondazione pubblica, dei centri di produzione di materiale seminale, dei gruppi di raccolta embrioni, dei gruppi di produzione embrioni e dei recapiti e accertamenti sanitari dei riproduttori maschi e negli allevamenti suinicoli con fecondazione artificiale
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano di monitoraggio trichinellosi negli animali selvatici.
MACROAREA	**SETTORE**	**PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5**
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sulla conformità degli alimenti importati da paesi terzi alle norme sanitarie e commerciali
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sulla verifica dei parametri del latte crudo nelle aziende zootecniche
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio per diossine e pcb diossino-simili in latte e mangimi
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sui prodotti lattiero caseari derivati da latte di bufala
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sull'illecita produzione e pesca di molluschi bivalvi.
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sulla presenza dell'*ostreopsis ovata* e delle sue tossine nei molluschi, crostacei e gasteropodi ed echinodermi
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio prodotti vegetali e bevande – DPR 14 luglio 1995
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio per la ricerca degli allergeni negli alimenti

fonte: http://burc.regione.campania.it

MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sui punti di sbarco
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sulla radioattività degli alimenti somministrati nella ristorazione collettiva
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio idoneità materiali a contatto con gli alimenti
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sulla presenza di istamina nelle conserve e semiconserve di prodotti ittici
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sui requisiti microbiologici dei prodotti alimentari somministrati nella ristorazione pubblica (D.P.R. 14 luglio 1995)
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sui requisiti microbiologici dei prodotti alimentari somministrati nella ristorazione collettiva (D.P.R. 14 luglio 1995)
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sulla presenza di IPA nei pesci selvatici catturati nelle acque antistanti i Comuni della Regione Campania (D.P.R. 14 luglio 1995)
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sulla presenza di IPA negli alimenti vegetali
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sui criteri microbiologici dei prodotti vegetali (Reg. CE n. 2073/2005 e 1441/07)
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sugli additivi, i coloranti e gli aromi.
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sugli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare.
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sugli integratori alimentari e prodotti dietetici
MACROAREA ALIMENTI	SICUREZZA ALIMENTI	Piano di monitoraggio sui contaminanti chimici e microbiologici dei prodotti vegetali
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano di monitoraggio sull'incidenza dell'IBR nei bovini
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	MALATTIE INFETTIVE	Piano di monitoraggio Leishmaniosi canina
MACROAREA SANITÀ ANIMALE	ANAGRAFE	Piano di monitoraggio sull'anagrafe dei cani padronali
MACROAREA MANGIMI	MANGIMI	Piano di monitoraggio per diossine e pcb diossino-simili in latte e mangimi (vedi sopra)
MACROAREA ALTRO	AMBIENTE	Piano di monitoraggio sulla presenza dell'*ostreopsis ovata* e delle sue tossine nei molluschi, crostacei e gasteropodi ed echinodermi (vedi sopra)
MACROAREA ALTRO	AMBIENTE	Piano di monitoraggio sulla presenza di IPA nei pesci selvatici catturati nelle acque antistanti i Comuni della Regione Campania (vedi sopra)

fonte: http://burc.regione.campania.it

MACROAREA ALTRO	AMBIENTE	Piano di monitoraggio sulla radioattività degli alimenti somministrati nella ristorazione collettiva (vedi sopra)
MACROAREA ALTRO	SOA	Piano di monitoraggio SOA

In relazione ad una analisi del rischio locale, i Servizi Medici e/o Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. possono procedere alla programmazione di piani di monitoraggio di tipologia 5A. I controlli da effettuarsi nell'ambito di tali piani dovranno essere pianificati tenendo conto della categoria di rischio delle imprese. Tali piani inoltre non dovranno avere parti in comune o sovrapponibili con i piani di monitoraggio regionali e dovranno preventivamente essere convalidati dal livello regionale.

Nell'allegato "Istruzioni Operative" sono descritte i Piani di tipologia 5, le attività, le modalità di svolgimento e le procedure documentate da utilizzare.

Procedure per l'approntamento dei piani di monitoraggio

Esclusa la fase di analisi del rischio, per l'effettuazione di un piano di monitoraggio si distinguono le altre seguenti fasi:

1. Pianificazione;
2. Programmazione;
3. Svolgimento;
4. Verifica.

Pianificazione: l'organizzazione che decide di effettuare un piano di monitoraggio, è tenuta ad analizzare ed a stabilire preliminarmente:

- ❖ Gli scopi in relazione all'analisi del rischio precedentemente effettuata;
- ❖ Le A.C. incaricate dei controlli ufficiali per l'espletamento del Piano ;
- ❖ Gli aspetti da sottoporre a verifica;
- ❖ Le istruzioni operative;
- ❖ Le procedure documentate;
- ❖ La eventuale dotazione di attrezzature necessarie al suo espletamento;
- ❖ Il laboratorio ufficiale per l'eventuale espletamento delle attività analitiche sui campioni;
- ❖ La durata ;
- ❖ I costi e i benefici.

Programmazione: nella fase della programmazione l'organizzazione definisce la frequenza delle verifiche e la loro suddivisione per le strutture o funzionari che intervengono nel piano.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Svolgimento: lo svolgimento è assicurato dalle AA.CC. incaricate nel Piano stesso e/o da altre Autorità che ne prendono parte. Essi attueranno le verifiche secondo le frequenze e le modalità previste nella fase di programmazione.

Tali organizzazioni assicurano che ogni problematica imprevista che potrebbe inficiare lo scopo del piano di monitoraggio, sia tempestivamente comunicata all'organizzazione gerarchicamente superiore. Le non conformità rilevate durante lo svolgimento del piano di monitoraggio concorreranno, con il loro risultato numerico, al dato storico delle non conformità dell'impresa/azienda in cui è stata effettuata l'ispezione nell'ambito di tale Piano.

Verifica: il piano di monitoraggio deve prevedere una frequenza di verifica per permettere all'organizzazione di stabilire se:

- gli scopi siano stati raggiunti,
- si rende necessaria la sua prosecuzione,
- sia necessario apportare modifiche,
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale.

CAMPIONAMENTI PER ANALISI

Definizione da Reg. CE 882/04: *"Campionamento per l'analisi: il prelievo di un mangime o di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla loro produzione, trasformazione e distribuzione o che interessa la salute degli animali, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute degli animali"*.

I campionamenti per analisi da effettuarsi durante la vigenza del presente P.R.I. 2011-2014 saranno effettuati nel caso:

a) siano previsti dai Piani di monitoraggio,
b) per sospetto durante le ispezioni o gli audit,
c) qualsiasi altra motivazione (da specificare obbligatoriamente sul verbale).

I campionamenti per analisi di cui alla lettera b) ed c) per la loro natura non sono quantificabili, ma faranno parte in ogni caso dei report del P.R.I. stesso.

SEZ 1.C - GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

Si definisce "non conformità" la mancata corrispondenza di una azione, attività, alimento, attrezzatura, struttura, documento etc, ai requisiti di una normativa oppure una procedura errata che, a giudizio del valutatore, aumenta il rischio inteso come funzione della probabilità della presenza di un pericolo; esse possono essere identificate anche come "carenze" o "errori" o "omissioni" dolose

fonte: http://burc.regione.campania.it

o colpose, e denotano in ogni caso un limite sulle capacità di analisi del rischio da parte dell'operatore e sulla sua capacità di approntare correttamente le procedure di autocontrollo.

Nel rispetto della ratio dei Reg. CE 178/02 e 852/04 che danno la completa responsabilità delle attività svolte in uno stabilimento/azienda all'impresa, non è compito dell'A.C. indicare le azioni correttive da adottare. Queste sono lasciate alla libera scelta dell'impresa nel rispetto degli obiettivi della norma e dei tempi stabiliti dall'autorità competente stessa. Quest'ultima deve solo verificare l'adozione, la completezza e l'efficacia delle azioni correttive adottate dall'impresa entro i termini prescritti. In considerazione dell'appropriatezza di tale procedura ed al fine di non creare disparità di comportamento all'interno delle A.C., si stabilisce che tale concetto è comune ed applicabile sia alla sicurezza alimentare che alla sanità pubblica veterinaria ed alla sanità delle piante.

Le non conformità possono essere rilevate attraverso una qualsiasi tecnica o metodo di controllo ufficiale (ispezione, audit, campionamento).

Della rilevazione bisogna darne opportuna conoscenza all'operatore affinché questi possa mettere in atto tutte le azioni correttive per annullare la non conformità ed i suoi effetti.

Il presente P.R.I. non prevede l'adozione di una scheda di non conformità specifica in quanto sia il Mod. 5 che il rapporto finale di audit ricomprendono in maniera esaustiva tutte fasi di identificazione, valutazione del rischio e risoluzione della non conformità riscontrate.

Le non conformità possono essere distinte a secondo del grado di gravità in:

1) Non conformità <u>formali:</u> sono quelle che hanno un impatto minimo sul rischio. Esse sono quasi sempre di natura strutturale o documentale e per la loro risoluzione può essere concesso all'operatore un congruo termine. Ai fini della determinazione del punteggio storico delle non conformità, ogni non conformità formale rilevata avrà un punteggio numerico di 1 (uno);
2) Non conformità <u>significative:</u> sono quelle che hanno un impatto maggiore sul rischio e comportano pertanto la necessità di idonee azioni correttive; sarà compito dell'operatore valutare il tempo necessario e sufficiente da concedere all'operatore per la risoluzione della stessa. Ai fini della determinazione del punteggio storico delle non conformità, ogni non conformità significativa rilevata avrà un punteggio numerico di 7 (sette);
3) Non conformità <u>gravi:</u> sono quelle che hanno un impatto notevole sul rischio; alla loro rilevazione corrisponde l'adozione di uno o più dei seguenti azioni di follow up:
    - ✓ sequestri o blocchi ufficiali di valenza amministrativa,
    - ✓ contestazione di illeciti amministrativi,

fonte: http://burc.regione.campania.it

- ✓ trasmissione di notizie di reato,
- ✓ sequestri penali.

La rilevazione di una non conformità grave comporta la necessità di una revisione attenta dei piani di autocontrollo e delle procedure HACCP e/o BPI; può comportare inoltre la necessità di una intensificazione della frequenza dei controlli ufficiali nell'impresa in cui sono state rilevate, in aggiunzione a quelli minimi programmati in base alla categoria di rischio. Ai fini della determinazione del punteggio storico delle non conformità, ogni non conformità grave rilevata avrà un punteggio numerico di 25 (venticinque).

Relativamente alla tecnica della sorveglianza, i punteggi innanzi riportati sono già inseriti nei punteggi di ogni domanda delle check-list.

FOLLOW UP DELLE NON CONFORMITA'

Ai sensi dell'art. 54 del Reg CE 882/04, e nel rispetto delle procedure previste dalla L. 241/90, nel caso le conclusioni dell'audit o delle ispezioni, nonché il referto delle analisi di campioni evidenzino delle non conformità, l'A.C. procede ad una o più delle seguenti misure che possono essere:

1. atti autoritativi aventi la valenza di provvedimenti amministrativi,
2. contestazione di illeciti amministrativi,
3. atti a valenza penale (notizie di reato, sequestri penali etc).

Si riporta di seguito l'elenco delle possibili azioni di follow up:

a) Imposizione della risoluzione della non conformità;
b) Imposizione della modifica delle procedure di HACCP, GMP, GHP, con relativa modifica dei piani di autocontrollo;
c) Imposizione della modifica o implementazione delle procedure di sanificazione;
d) Imposizione della limitazione di alcune attività;
e) Restrizione o il divieto dell'immissione di alimenti sul mercato;
f) Accensione di uno stato d'allerta;
g) Imposizione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di alimenti;
h) Notifica di un sistema d'allarme rapido;
i) Sequestro di animali, alimenti, di locali, di attrezzature, di materiali destinati al contatto con gli alimenti;
j) Restrizione o il divieto dell'importazione o dell'esportazione;
k) Blocco e il respingimento di animali, alimenti o mangimi provenienti da paesi terzi che non siano conformi alla normativa in materia di alimenti;

fonte: http://burc.regione.campania.it

l) Concessione dell'autorizzazione all'utilizzazione dei prodotti per usi diversi dal consumo umano;
m) Programmazione e l'effettuazione di un piano di monitoraggio;
n) Sospensione delle operazioni di una o più attività o linee produttive;
o) Chiusura definitiva delle operazioni di una o più attività o linee produttive;
p) Sospensione o il ritiro del riconoscimento dello stabilimento;
q) Declassazione dell'alimento o dell'impianto;
r) Contestazione di un illecito amministrativo;
s) Trasmissione di una notizia di reato scaturita dalla rilevazione di un illecito di natura penale;
t) Altre misure ritenute necessarie per garantire la sicurezza degli alimenti, dei mangimi o la conformità alla normativa in materia di sanità pubblica veterinaria.

Conformemente allo spirito del "pacchetto igiene" che assegna all'operatore la responsabilità in materia di sicurezza alimentare, anche per tutte le altre linee d'attività la scelta dell'azione da intraprendere per la risoluzione della non conformità spetta all'impresa stessa.

Se la valutazione del rischio lo consente, all'impresa può essere concesso un congruo termine per la risoluzione delle stesse. Tale termine sarà possibilmente concordato con l'impresa e sarà proporzionato al rischio legato alla presenza delle non conformità tenuto conto dei dati storici dei controlli ufficiali; nel frattempo, se il rischio risulta accettabile, i funzionari possono permettere la prosecuzione dell'attività dell'impresa. Se invece il rischio, derivante dalla non conformità, è tale da non consentire la prosecuzione dell'attività, l'A.C. può autonomamente imporre il rallentamento dell'attività, la sospensione totale o parziale o qualsiasi altro giustificata imposizione.

Ai sensi del D.L.vo 193/07 le Regioni e le AA.SS.LL. sono le Autorità Competenti per effettuare i controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare rispettivamente a livello regionale e locale; tale concetto deve essere inteso come esteso anche alla sanità pubblica veterinaria.

Per A.C. deve intendersi il singolo operatore che effettua il controllo, il quale nell'ambito delle sue funzioni deve intendersi quale delegato ex ante dall'Ente di appartenenza a rappresentare la stessa e ad assumerne l'autorità giuridica. Tale delega ex ante non ha bisogno di preventivo atto formale in quanto stabilito dal presente Piano. Ai sensi dell'art. 4, punto 3, del D.L.vo 165/01, come singolo operatore deve intendersi non solo il personale della dirigenza medica e medico-veterinaria, ma anche i TT.PP.AA.LL. del comparto, cui, in assenza di personale della dirigenza nel corso del controllo, si attribuiscono le funzioni di adozione dei provvedimenti amministrativi, senza la necessità di ulteriori atti formali per tale attribuzione ma la successiva validazione da parte del Responsabile della struttura di appartenenza.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Per quanto sopra, i singoli operatori dei controlli ufficiali sono tenuti ad adottare gli atti autoritativi o qualsiasi altro provvedimento amministrativo resosi necessario, rappresentando di per sé l'Ente di appartenenza. In ogni caso i sopracitati Enti conservano il diritto all'autotutela ex art. 21 nonies della L. 241/90 (annullamento d'ufficio) avendo la facoltà di apportare modifiche o annullare atti illegittimi per vizi di forma o per qualsiasi altro valido motivo. L'annullamento d'ufficio è effettuato dai dirigenti così come gerarchicamente collocati nella struttura organizzativa cui appartiene quell'operatore che ha effettuato il controllo e ha adottato gli atti considerati illegittimi.

Gli atti autoritativi o qualsiasi altro provvedimento amministrativo adottati dagli operatori dei controlli ufficiali (ad es. le azioni di follow up, i sequestri amministrativi, etc), non devono pertanto essere convalidati da altra Autorità. La convalida diviene necessaria solo quando la non conformità riscontrata abbia ripercussioni anche su imprese terze o l'AC ritenga che possa influire sullo stato sanitario della popolazione umana/animale delle zone limitrofe all'impresa. In tali casi la proposta di provvedimento amministrativo va trasmesso nei modi di legge al Presidente della Giunta Regionale o al Sindaco, secondo le rispettive competenze, così come previsto dalle LL.RR. 25/83 e 13/85.

Alla stregua di quanto riportato sopra, gli atti impositivi ed i provvedimenti amministrativi adottati dai CC NAS non necessitano di convalida a cura delle A.C. regionali e locali, o del Presidente della Giunta Regionale o dei Sindaci, in quanto essi sono direttamente incardinati nella struttura organizzativa del Ministero della Salute che rappresenta il primo dei tre livelli dell'Autorità Competente.

Resta necessaria la convalida degli atti impositivi da parte del Presidente della Giunta Regionale o del Sindaco, secondo le rispettive competenze, in tutti gli altri casi espressamente previsti dalla normativa come per i sequestri amministrativi eseguiti in seguito all'accertamento di illeciti amministrativi ex art. 19 L. 689/81 e di provvedimenti amministrativi adottati da tutte le altre Autorità che, sebbene effettuino controlli, non hanno la qualifica di A.C. ex art. 2 D.L.vo 193/07.

PROCEDURE PER LA VERIFICA DELLA RISOLUZIONE DELLE NON CONFORMITA' RILEVATE

Ad ogni rilevazione di una non conformità (strutturale, gestionale, documentale, ecc.), deve necessariamente seguire una successiva verifica documentata dell'avvenuta risoluzione.

Nell'effettuare l'ispezione per la necessaria verifica, le A.C. compileranno un nuovo Mod. 5 compilando la specifica sezione all'uopo prevista.

Nel caso l'AC accerti l'avvenuta risoluzione della non conformità, questa può essere considerata chiusa e gli atti possono essere archiviati.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Nel caso l'AC verifichi la mancata risoluzione della non conformità, essa procederà ad una o più delle azioni di follow up descritte nel precedente paragrafo, aumentando gradualmente le misure restrittive a danno dell'impresa nel corso del persistenza della non conformità, anche in considerazione che il comportamento dell'impresa rivela una sempre più accentuata mancanza di affidabilità (art 54, punto 1, Reg CE 882/04).

Nel campo della sicurezza alimentare, inoltre, la mancata risoluzione è considerata una violazione all'art. 6 punto 1 del Reg. CE 852/04 e pertanto viene sanzionata amministrativamente dall'art. 6, punto 7 del D.L.vo 193/07.

SEZIONE 2 - PROCEDURE DOCUMENTATE ED ISTRUZIONI OPERATIVE

SEZ 2 A - PROCEDURE DOCUMENTATE

Il presente Piano predispone l'adozione da parte delle A.C. di alcune procedure documentate. Le procedure sono allegate in una lista dedicata e si riferiscono agli argomenti sotto riportati:

CAMPIONAMENTI PER ANALISI: sono stati approntati le seguenti procedure documentate che le A.C. hanno l'obbligo di utilizzare per descrivere le operazioni relative ai campionamenti:

- Mod 1 per i campioni di molluschi bivalvi direttamente in produzione primaria;
- Mod 2 per i campioni batteriologici;
- Mod 3 per i campioni fisico/chimici;
- Mod 3 A per i campioni di latte crudo per la ricerca degli anticorpi anti brucella con il metodo ELISA negli allevamenti;
- Mod 3 B per i campioni di latte crudo per la ricerca degli anticorpi anti brucella con il metodo ELISA nei caseifici;
- Mod. 6 per i campioni microbiologici di superfici ambientali;
- Mod. 10 per i campioni microbiologici di superfici di carcasse.

I campionamenti per analisi effettuati per il P.N.R., per il P.N.A.A e per il Piano SIN, saranno effettuati secondo le indicazioni da essi impartiti e da quelle esplicative regionali in merito. Dovranno pertanto essere utilizzati i fac simili di verbali previsti dai suddetti piani.

Se la molecola da ricercare è tra quelle previste dal P.N.R., dovranno essere utilizzati i modelli allegati a tale piano, specificando se trattasi di un campionamento pianificato, extra piano o effettuato su sospetto. Fa eccezione il Piano di monitoraggio tipologia 5 sulla ricerca delle diossine

fonte: http://burc.regione.campania.it

e pcb diossino-simili che non deve essere considerato come extrapiano e la cui procedura documentata è il Mod 3.

SEQUESTRO/BLOCCO: è stato approntata una procedura documentata unica denominata Mod 4 che le A.C. hanno l'obbligo di utilizzare per descrivere le operazioni relative ai sequestri/blocchi. Tale verbale è utilizzabile sia per i sequestri di tipo amministrativo/sanitario, che per quelli penali.

ISPEZIONE: E' stato approntato un verbale unico denominato Mod. 5, che le A.C. hanno l'obbligo di utilizzare per descrivere le operazioni relative alle ispezioni.

In tale Mod 5 è stato strutturato in modo da riportare:

- Descrizione delle eventuali non conformità;
- Valutazione del rischio caratterizzato dalla presenza delle non conformità formali e significative (per le non conformità gravi si ritiene superflua tale valutazione, visti il tipo di provvedimenti di follow up da adottare in seguito alla loro rilevazione);
- Attribuzione di un punteggio numerico penalizzante per ogni non conformità rilevata. Tale punteggio prevede un subtotale legato alla classe di grado delle non conformità, ed un totale ottenuto dalla somma dei tre subtotali. Il totale viene inserito nel sistema informatico GISA come punteggio dell'ispezione e contribuirà alla formazione del punteggio del dato storico.

Il Mod 5 non è modificabile. Ad esso però possono essere allegati ulteriori documenti o procedure documentate, quali check list, fotocopie di documenti, etc.

Il Mod 5 è stampabile direttamente dal sistema GISA, come atto finale dell'ispezione descritta dal funzionario ispettore direttamente nel sistema informatico.

Ad eccezione di quanto sopra riportato, i funzionari dei Servizi Veterinari delle ASL sono esonerati dal compilare il Mod. 5 nel corso di ispezioni in allevamenti aventi per oggetto l'anagrafe e le malattie infettive. Ciò in quanto sono tenuti a redigere gli appositi modelli predisposti a livello nazionale.

SORVEGLIANZA: al fine di facilitare, uniformare e guidare gli addetti all'effettuazione delle verifiche durante l'ispezione con la tecnica della sorveglianza, sono state predisposte delle schede contenenti check-list relative alle categorie settoriali degli stabilimenti.

Lo strumento per assegnare il punteggio per la classificazione degli stabilimenti in base al rischio, è un foglio di calcolo.

Le check-list prevedono una domanda per ogni verifica, a cui rispondere SI/NO; prevedono inoltre le modalità di effettuazione della verifica. Ad ogni risposta corrisponde un punteggio che sarà tanto più alto quanto questa più incide sul rischio; ciò significa, tra l'altro, che a parità di domanda e di

fonte: http://burc.regione.campania.it

risposta, il punteggio vari secondo se la verifica sia effettuata in un esercizio di vendita piuttosto che in un impresa di produzione, dove il rischio è, per assunto, maggiore.

Il risultato numerico della check-list farà includere l'impresa in una delle cinque classi di rischio. Tale inclusione determina la frequenza e la tipologia dei metodi e delle tecniche di controlli a farsi.

Le domande contenute nelle check list non prevedono solo la verifica della presenza o l'assenza di una non conformità; molte di esse sono indirizzate alla rilevazione di "fattori di rischio" non codificati in nessun atto normativo, ma che possono incidere sul rischio dell'impresa valutanda.

Per rendere più fruibile e standardizzata la notevole quantità di verifiche da svolgersi, le check list sono divise in capitoli.

Alla fine di ogni capitolo è presente la domanda: "*Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +X, -X da scrivere nella casella a lato*". In tale casella potranno quindi essere riportate e descritte eventuali evidenze favorevoli o sfavorevoli, non previste dalle verifiche comprese nel capitolo stesso. Tali evidenze devono essere tradotte anch'esse in un punteggio numerico rispettivamente negativo o positivo (calcolo algebrico) da riportare a lato, il quale pertanto rispettivamente diminuirà o aumenterà il punteggio totale della check list. Tale possibilità può essere utilizzata anche per graduare meglio il risultato numerico di una verifica la cui semplice risposta SI/NO potrebbe non essere adeguata all'evidenza; pertanto il risultato numerico (dato automaticamente dalla risposta) nella suddetta domanda finale potrà essere graduato in base alla intensità della non conformità o del fattore di rischio come effettivamente rilevata.

Nel caso un'impresa abbia più linee di attività nello stesso impianto (ad es. deposito + produzione), nell'ispezione con la tecnica della sorveglianza dovrà essere compilata prima la check list per l'attività prevalente, e poi le altre check relative alle altre attività svolte nell'impresa. In queste ultime però non dovranno essere compilate le sezioni riguardanti aspetti in comune già compilate nella check principale. A puro titolo d'esempio, se l'impresa è un esercizio di vendita con annesso laboratorio il quale usufruisce degli stessi servizi igienici e dello stesso personale, i capitoli relativi ai servizi igienici ed al personale dovranno essere compilati solo nella check list principale relativa agli esercizi di vendita; ovviamente il risultato numerico dei capitoli "servizi igienici" e "personale" della check list per laboratorio, dovrà risultare uguale a 0 (zero). Nel caso i locali siano distanti tra loro e pertanto solo funzionalmente annessi, il laboratorio (attività secondaria) dell'esempio precedente non avrà certamente gli stessi servizi igienici ma probabilmente lo stesso personale; in tal caso nella check list "laboratorio" dovrà essere compilata il capitolo relativo ai servizi igienici ma non quello relativo al personale.

fonte: http://burc.regione.campania.it

In ogni caso il risultato numerico per verificare in quale categoria di rischio comprendere l'impresa, sarà dato sempre dalla somma dei risultati delle check list compilate.

Anche nel caso l'impresa abbia linee di attività completamente separate ed indipendenti (personale separato, stabilimenti in corpi separati, etc.), l'assegnazione di rischio sarà unica e sarà attribuita effettuando la somma del risultato numerico di ogni check list. Ciò ovviamente solo nel caso gli stabilimenti siano della stessa impresa e la loro ubicazione corrisponda ad un unico indirizzo.

Le aziende zootecniche vanno categorizzate a parte anche se effettuano contemporaneamente altre attività ricadenti nella sicurezza alimentare (ad es. somministrazione, produzione primaria di alimenti per uso umano, etc)

In conformità con l'art. 3, punto 1, lettera b, del Reg. CE 882/04 e delle Linee Guida Ministeriali per i controlli ufficiali di cui al Documento prot. DG SAN 13/3/6238/P del 31 maggio 2007, l'ultimo capitolo delle check list è dedicato ai dati storici dell'impresa i quali devono concorrere alla formazione del punteggio in base al quale l'impresa possa essere ricompresa in una categoria di rischio.

Poiché il sistema di categorizzazione è basato su un punteggio numerico, come dato storico si intende la somma dei punteggi delle non conformità riscontrate negli ultimi cinque anni durante tutte le ispezioni, gli audit ed i campionamenti, ad eccezione ovviamente del risultato delle check list utilizzate in tale periodo per le precedenti ispezioni con la tecnica della sorveglianza.

Il dato storico quindi è uno degli addendi che concorrono alla formazione del punteggio totale delle check list. Il sistema informatico GISA permette di avere il dato storico sempre aggiornato automaticamente. Esso inoltre cancella automaticamente i punteggi di non conformità di controlli effettuati oltre i cinque anni precedenti.

Durante ogni ispezione con la tecnica della sorveglianza verrà compilata una nuova scheda check list il cui risultato numerico confermerà la categoria di rischio precedente o potrà inserirla in una categoria diversa.

Come in tutti gli altri tipi di ispezioni, anche al termine dell'ispezione con la tecnica della sorveglianza deve essere compilato il Mod. 5 (modello di ispezione). Diversamente dalle altre ispezioni però, nel Mod 5 redatto nella ispezione effettuata con la tecnica della sorveglianza si avrà cura di non inserire i punteggi delle non conformità, in quanto la loro penalizzazione numerica avviene già nella compilazione delle check list.

Poiché il Reg. 882/04 in ogni caso sancisce il diritto/dovere per il titolare dell'impresa di conoscere il risultato del controllo e la descrizione delle eventuali non conformità riscontrate, si avrà cura di:

1. descrivere le non conformità (omettendo il punteggio ed i fattori di rischio), oppure

fonte: http://burc.regione.campania.it

2. nella parte del Mod. 5 relativa alle non conformità, apporre la seguente dicitura: "*già contenute nella check list"*. In tal caso però ovviamente va consegnata una copia della check list alla parte.

ILLECITI AMMINISTRATIVI: è stata approntata una procedura documentata unica denominata Mod 7 che le A.C. hanno l'obbligo di utilizzare per rilevazione e la contestazione di illeciti amministrativi. Il Mod 7 è da utilizzarsi anche per la rilevazione e la contestazione di illeciti amministrativi riscontrati nel corso di controlli effettuati per il trasporto animali vivi, in quanto, unitamente alle informazioni contenute nel Mod 5 di ispezione, è da ritenersi conforme all'all. 5 al D.L.vo 151/07. Pertanto anche per questo specifico settore, le A.C. utilizzeranno il Mod 7.

INCOMPATIBILITA'/CONFLITTI D'INTERESSE: è stato approntata una procedura documentata unica denominata Mod 8 "*Dichiarazione di conflitto di interessi*" tramite il quale ogni addetto ai controlli, non escluso il livello dirigenziale, comunica la sussistenza di incompatibilità e/o l'esistenza di conflitti di interessi nei confronti di una o più imprese di cui si può ragionevolmente supporre rientrino nella propria sfera di controllo.

SEZ 2.B - <u>ISTRUZIONI OPERATIVE</u>

Allegato al presente P.R.I. vi è un apposito capitolo denominato "Istruzioni Operative", dove sono presenti apposite sezioni dove vengono dettate le procedure e gli obblighi relativi a singoli aspetti inerenti i controlli ufficiali.

SEZIONE 3 - REGISTRAZIONI DEI CONTROLLI UFFICIALI

Gli addetti ai controlli ufficiali afferenti alle A.C. hanno l'obbligo di inserire i dati dei loro controlli nel sistema informatico GISA già descritto nell'Introduzione. Da tale obbligo discende conseguentemente la presenza nel sistema informatico anche di tutte le informazioni sulle imprese, sulla relativa categorizzazione in base al rischio e sulle non conformità riscontrate.

fonte: http://burc.regione.campania.it

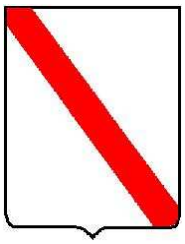
CAPITOLO VII

RIESAME E ADATTAMENTO DEL PIANO

Il presente Piano è stato predisposto sulla base dell'analisi del rischio effettuata sulla base delle attività di controllo espletate nel corso del precedente Piano. Esso pertanto può definirsi risk based. Purtuttavia nel corso della sua vigenza possono appalesarsi problematiche non previste (ad es. emergenze) o semplicemente la necessità di una rimodulazione delle norme in esso contenute.

Nel caso in cui si appalesi invece la necessità di apportare modifiche agli allegati al presente Piano, i Responsabili dei Settori Assistenza Sanitaria e Veterinaria (ognuno per gli aspetti di propria esclusiva competenza) e il Coordinatore dell'Area Assistenza Sanitaria - Punto di Contatto, per gli aspetti comuni, provvedono alle stesse con appositi Decreti Dirigenziali.

fonte: http://burc.regione.campania.it



Regione Campania

Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.) 2011 - 2014

ISTRUZIONI

OPERATIVE

fonte: http://burc.regione.campania.it

Indice

ISTRUZIONI OPERATIVE
Istruzioni operative rabbia…….pag. 4
Programma di audit NURECU anno 2011……....pagg. 5 - 6
Istruzioni operative per l'effettuazione degli audit sulle imprese……. ….…..pagg. 7 - 11
Istruzioni operative in materia di sicurezza nutrizionale……. …….pagg. 12- 14
Istruzioni operative per i controlli sui prodotti fitosanitari…….……...pag. 15

PIANI DI MONITORAGGIO

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 2
Piano di monitoraggio residui di fitosanitari nei vegetali…….……..…pagg. 27 - 32

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 3
Piano di monitoraggio carbammato di etile nelle acqueviti……..... pagg. 34- 35
Piano di monitoraggio acrilamide negli alimenti…… …..…..pagg 36- 39
Piano di monitoraggio sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti…… ……... pagg. 40 – 41

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4B
Piano di monitoraggio OGM negli alimenti……. ……..pagg. 43 - 45

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4C
Piano di monitoraggio SIN…….…….....pagg. 47 - 80
Piano di monitoraggio acque minerali riconosciute……. .....pagg. 81 – 83
Piano di monitoraggio acque destinate al consumo umano…… …. . …pagg. 84 - 89
Piano di monitoraggio trichinellosi negli animali selvatici…….....pagg. 90 - 105
Piano di monitoraggio trichine……pag. 106
Piano di monitoraggio nelle zone di produzione e di stabulazione ed
istruzioni operative MBV ……..……..…….…pagg. 107 - 165
Piano di monitoraggio Prodotti irradiati…….....pagg. 166 - 168

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5
Piano di monitoraggio sulla conformità degli alimenti importati da paesi terzi
alle norme sanitarie e commerciali……..……...pagg. 170 - 172
Piano di monitoraggio sulla verifica dei parametri del latte crudo nelle
aziende zootecniche……..……..pagg. 173 - 175
Piano di monitoraggio per diossine e pcb diossino-simili in latte e mangimi.....pagg. 176 - 199
Piano di monitoraggio sui prodotti lattiero caseari derivati da latte di bufala……pagg. 200 - 219
Piano di monitoraggio sull'illecita produzione e pesca di molluschi bivalvi…… pagg. 220 - 222
Piano di monitoraggio sulla presenza dell'*ostreopsis ovata* e delle sue tossine
Nei molluschi, crostacei e gasteropodi ed echinodermi …….pagg. 223 - 253
Piano di monitoraggio prodotti vegetali e bevande – DPR 14 luglio 1995……pagg. 254 - 258
Piano di monitoraggio per la ricerca degli allergeni negli alimenti……pagg. 259 - 262
Piano di monitoraggio sui punti di sbarco……...pagg. 263 - 264
Piano di monitoraggio sulla radioattività degli alimenti somministrati
nella ristorazione collettiva…….pagg. 265 - 267
Piano di monitoraggio idoneità materiali a contatto con gli alimenti…… pagg. 268 - 271
Piano di monitoraggio sulla presenza di istamina nelle conserve e semiconserve
di prodotti ittici ……..pagg. 272 - 273

fonte: http://burc.regione.campania.it

Piano di monitoraggio sui requisiti microbiologici dei prodotti alimentari somministrati nella ristorazione pubblica (D.P.R. 14 luglio 1995) …….pagg. 274 - 279
Piano di monitoraggio sui requisiti microbiologici dei prodotti alimentari somministrati nella ristorazione collettiva (D.P.R. 14 luglio 1995) …….....pagg. 280 - 286
Piano di monitoraggio sulla presenza di IPA nei pesci selvatici catturati nelle acque antistanti i Comuni della Regione Campania (D.P.R. 14 luglio 1995) …….pagg. 287 - 288
Piano di monitoraggio sulla presenza di IPA negli alimenti vegetali …… ...pagg. 289 – 290
Piano di monitoraggio sui criteri microbiologici dei prodotti vegetali (Reg. CE n. 2073/2005 e 1441/07) ……..….. pagg. 291 – 294
Piano di monitoraggio sugli additivi, i coloranti e gli aromi ……..pagg. 295 - 297
Piano di monitoraggio sugli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare …pagg. 298 - 299
Piano di monitoraggio sugli integratori alimentari e prodotti dietetici ……...pagg. 300 - 303
Piano di monitoraggio sui contaminanti chimici e microbiologici dei prodotti vegetali ……...pagg. 304 – 308
Piano di monitoraggio sull'incidenza dell'IBR nei bovini …….pagg. 309 – 320
Piano di monitoraggio Leishmaniosi canina ……. pagg. 321 – 331
Piano di monitoraggio sull'anagrafe dei cani padronali ……pagg. 332 – 333
Piano di monitoraggio SOA ……...pagg. 334 - 336

fonte: http://burc.regione.campania.it

RABBIA

ISTRUZIONI OPERATIVE

Tutte le segnalazioni prevedono l'accertamento presso il domicilio della persona addentata: in caso di sua irrintracciabilità si informano i Servizi di Igiene Pubblica dell'ASL dove risiede la persona addentata per i provvedimenti di competenza.
In caso di accertamento favorevole, con acquisizione di dichiarazione da parte della persona addentata, si può verificare:

- Cane/gatto morsicatore di proprietà: obbligo dell'osservazione sanitaria per 10 giorni presso canile o, su richiesta del proprietario, presso il proprio domicilio; in questo caso si provvede a stilare il verbale di sequestro e affidamento in custodia dell'animale al proprietario. Irrogazione di eventuali sanzioni in materia
- Cane /gatto morsicatore randagio: obbligo dell'osservazione sanitaria per 10 giorni presso canile previa cattura e riconoscimento da parte della persona addentata
- Cane /gatto morsicatore non rintracciabile e identificabile: si inoltra la comunicazione ai Servizi di Igiene Pubblica dell'ASL di appartenenza della persona addentata per i provvedimenti di competenza

Durante il periodo di osservazione sanitaria in caso di morte dell'animale sottoposto a controllo è obbligatorio far eseguire dal laboratorio di riferimento (IZSM Portici) gli esami istologici specifici sul tessuto cerebrale per escludere la morte per rabbia. La notizia del decesso dell'animale morsicatore viene comunicata ai Servizi di Igiene Pubblica dell'ASL di appartenenza della persona addentata per i provvedimenti di competenza, in attesa degli esiti del laboratorio.
In caso di esito negativo per accertamento di laboratorio o per assenza di sintomi di rabbia al termine del prescritto periodo di osservazione, si inoltra la comunicazione ai Servizi di Igiene Pubblica dell'ASL di appartenenza della persona addentata per i provvedimenti di competenza.
In caso di esito positivo per accertamento di laboratorio o per presenza di sintomi di rabbia, riscontrati durante il prescritto periodo di osservazione sanitaria, si provvede ad applicare le indicazioni contenute nel Regolamento di Polizia Veterinaria al capitolo VIII (Rabbia) secondo la procedura prevista in caso di insorgenza di malattia infettiva.
In caso di addentatura o aggressione provocata da un cane di proprietà, in base alla rilevazione di rischio potenziale elevato ed in base alla gravita' delle eventuali lesioni provocate a persone, animali, il Veterinario Ufficiale dovrà inoltre:

- procedere all'accertamento delle condizioni psicofisiche dell'animale e della corretta gestione da parte del proprietario;
- notificare al proprietario un provvedimento amministrativo che imponga almeno l'obbligo della stipula di una polizza di assicurazione di responsabilità civile per danni contro terzi causati dal proprio cane e l'obbligo dell'applicazione del guinzaglio e della museruola al cane quando si trova in aree urbane e nei luoghi aperti al pubblico;
- stabilire ulteriori misure di prevenzione nonché indicare al proprietario della necessità di sottoporre il proprio cane ad un intervento terapeutico comportamentale operato da medici veterinari esperti in comportamento animale

I Servizi Veterinari devono tenere un registro aggiornato dei cani identificati e responsabili di addentature oltre a registrare in BDR Anagrafe Canina la data dell'addentatura e l'esito dell'osservazione sanitaria.

fonte: http://burc.regione.campania.it

-REGIONE CAMPANIA- PROGRAMMA di AUDIT 2011 del Nucleo di Controllo Ufficiale Regionale								
SETTORE	**REGIONE**	**ASL**						
		AV	**BN**	**CE**	**NA/1 centro**	**NA/2 Nord**	**NA/3 Sud**	**SA**
Filiera lattiero casearia				**X***			**X**	**X**
Categorizzazione filiera carni rosse								**X**
Carni Avicole			**X**				**X**	
Ristorazione Collettiva							**X**	
Produzione – Commercializzazione molluschi bivalvi freschi						**X***	**X**	
Dipartimento di prevenzione e distretti sanitari-organizzazione centrale e territoriale dei servizi veterinari -flussi informativi interni				**X**				
Utilizzo del Sistema informativo GISA - Categorizzazione Osa		**X**						
Controlli ufficiali sulle informazioni della catena alimentare – artt.5 - 16 Reg.Ce 854/2004 Identificazione degli animali al macello				**X**				**X**
SETTORE	**REGIONE**	**ASL**						
		AV	**BN**	**CE**	**NA 1 Centro**	**Na/2 Nord**	**Na/3 Sud**	**SA**

fonte: http://burc.regione.campania.it

Malattia vescicolare								**X**
Anagrafe zootecnica e sistemi informativi utilizzati in sanità animale Identificazione degli animali al macello								**X**
Alimentazione animale: programmazione ed attuazione dei controlli previsti dal PRAA	**X**						**X**	
Rilevazione delle popolazioni di cani e gatti randagi e di proprietà L 281/91 Categorizzazione canili						**X**		
Reg.998/2003 – Movimentazione animali da compagnia				**X**				
Verifica dei sistemi di autocontrollo aziendali e dei laboratori accreditati				**X**	**X**			**X**
Controlli relativi al benessere in allevamento e sul trasporto - flussi informativi -	**X**	**X**						
Farmaco sorveglianza Verifica applicazione Dlvo 193/06			**X**					

NB. X* verifiche della risoluzione di non conformità precedentemente riscontrate

fonte: http://burc.regione.campania.it

PROGRAMMA DI AUDIT

Il programma di audit consiste in una serie di audit pianificati in un arco di tempo definito ed orientati per raggiungere gli obiettivi preposti. Esso comprende tutte le attività necessarie per pianificare, organizzare ed eseguire gli audit.
I programmi di audit possono riguardare tutti i campi della sicurezza degli alimenti e della sanità pubblica veterinaria, con una frequenza appropriata ai rischi e per un periodo non superiore al presente piano regionale integrato.
Il programma di audit deve essere periodicamente sottoposto a verifica per assicurare che tutti gli obiettivi siano raggiunti e per identificare opportunità di miglioramento.

Il responsabile del programma di audit effettuato dalle AA.SS.LL. sulle imprese è il responsabile del Servizio competente sull'attività da sottoporre ad audit, in funzione degli obiettivi dell'audit stesso.

Preliminarmente il responsabile del programma stabilisce:

a) gli obiettivi del programma;
b) le responsabilità e le risorse necessarie per l'attuazione del programma;
c) le procedure e la tempistica di attuazione del programma.

Il responsabile del programma di audit può affidare la responsabilità della pianificazione degli audit ad uno o più Dirigenti, con risorse che saranno stabilite di volta in volta per ciascun audit.

Il Responsabile del programma di audit assicura che siano conservate le registrazioni del programma e periodicamente lo riesamina per migliorarlo.

Le procedure per stabilire il programma di audit da adottare, terranno conto:

- dell'esecuzione e delle azioni successive agli audit già svolti (ad esempio piani, rapporti conclusivi, rapporti di azioni correttive);
- dell'efficacia di precedenti programmi di audit;

L'attuazione del programma di audit deve comprendere:

a) la presentazione del programma stesso alla dirigenza dell'AA.SS.LL interessata o comunque coinvolta dall'attuazione dell'audit;
b) la dotazione delle risorse necessarie;
c) la garanzia che gli audit siano effettuati secondo il programma prestabilito;
d) la garanzia che siano tenute sotto controllo le registrazioni del piano di audit;
e) la garanzia che siano attuate tutte le azioni successive all'audit;
f) la garanzia che il programma sia riesaminato periodicamente ad intervalli appropriati per valutare se gli obiettivi sono stati raggiunti e per identificare opportunità di miglioramento.

Il programma di audit è riesaminato dal responsabile del programma ad intervalli appropriati per valutare se gli obiettivi sono stati raggiunti e per individuare eventuali opportunità di miglioramento.

PIANIFICAZIONE DELL'AUDIT

Il Piano di audit descrive le attività e le disposizioni per la conduzione di un singolo audit.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Il responsabile del piano di audit effettuato dalle AA.SS.LL. sulle imprese, è un dirigente Medico o Veterinario incaricato dal Direttore del Servizio competente sull'attività da sottoporre ad audit in funzione degli obiettivi dell'audit stesso.

Il responsabile del piano verifica la fattibilità dell'audit sulla scorta di:

- informazioni appropriate utili alla pianificazione dello stesso;
- adeguata collaborazione da parte dell'organizzazione che dovrà subire l'audit;
- tempo e risorse necessarie.

Il responsabile della pianificazione di un audit deve stabilire o tenere in conto di:

1) obiettivi che si intendono raggiungere. L'obiettivo è lo scopo per cui è condotto l'audit. Esso definisce ciò che deve essere portato a termine dall'audit, e deve comprendere almeno:
   a) la valutazione del grado di conformità delle attività svolte dall'impresa rispetto ai criteri (norme cogenti) scelti;
   b) la valutazione della capacità dell'impresa ad assicurare la conformità ai criteri;
   c) la valutazione dell'efficacia dei sistemi messi in atto dall'impresa per il raggiungimento degli obiettivi di sicurezza alimentare e di sanità pubblica veterinaria;
2) criteri che sono presi come riferimento. I criteri dell'audit sono le norme igienico sanitarie, le procedure o i requisiti di riferimento cogenti (Regolamenti, Leggi, Circolari, etc.) rispetto ai quali si devono rilevare le conformità;
3) identificazione del campo. Il campo comprende la descrizione delle localizzazioni fisiche, delle attività, dei processi e del periodo di tempo richiesto per lo svolgimento dell'audit. Il campo dell'audit pertanto è rappresentato da parte o dall'intera organizzazione sottoposta ad audit, oltre al tempo previsto per il suo svolgimento.
4) ruolo e funzioni dei componenti del gruppo di audit. Il gruppo di audit è costituito dagli auditores che svolgeranno l'attività di audit. E' compito del responsabile del piano dell'audit costituire tale gruppo. Esso deve essere composto da almeno due auditores, tra cui il responsabile, e può essere supportato da esperti tecnici esterni. Del gruppo di audit possono far parte auditores in addestramento che non possono operare, ma che possono fornire un supporto alle attività del gruppo su indicazione del responsabile del piano. Gli auditores devono possedere come riferimento i seguenti principi fondamentali per assicurare l'imparzialità e l'uniformità:
   - comportamento etico;
   - presentazione imparziale con obbligo di riportare fedelmente e con precisione quanto risulta dall'audit;
   - adeguata professionalità;
   - indipendenza dall'attività che è oggetto dell'audit;
   - approccio basato sull'evidenza, in quanto metodo razionale per giungere a conclusioni affidabili e ripetibili.

   Allo svolgimento degli audit effettuati nelle imprese riconosciute ai sensi del Regolamento CE 853/04, deve di norma presenziare il medico veterinario ufficiale o comunque quello che più frequentemente effettua i controlli ufficiali in tale azienda. Tale figura sarà d'ausilio per il gruppo di auditor che potrà pertanto intervistarlo o richiedergli chiarimenti sulle procedure adottate dall'impresa.
5) presenza di eventuali guide ed osservatori durante lo svolgimento dell'audit e loro funzioni.

Il responsabile del gruppo, al fine di agevolare la conduzione dell'audit, pone in essere le seguenti azioni:

- informa formalmente, almeno sette giorni lavorativi prima dell'inizio, l'impresa che sarà sottoposta ad audit, definendone gli obiettivi ed i criteri;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- predispone, con i componenti del gruppo, i documenti di lavoro necessari tra le quali liste di controllo, moduli per reportistica, check list, ecc;
- predispone la strumentazione utilizzabile (termometri, pHmetri, ecc.);
- richiede al titolare dell'impresa, di assicurare in occasione dell'audit la propria presenza ovvero di personale qualificato in grado di fornire le evidenze necessarie;
- stabilisce le modalità e tempistica che si intendono adottare;
- predispone tutto quanto è necessario per l'esecuzione dell'audit, ivi comprese le regole che saranno osservate e gli eventuali dispositivi di sicurezza da utilizzare;
- se ritenuto necessario, effettua una visita preliminare sul posto per avere una visione complessiva delle informazioni disponibili;
- provvede ad informare il veterinario ufficiale se trattasi di impresa riconosciuta;
- cura l'acquisizione e l'esame preliminare della documentazione relativa all'impresa oggetto dell'audit, ivi compresi eventuali rapporti conclusivi di audit effettuati o subiti in precedenza dall'impresa stessa, visionabili nel sistema informatico GISA. Tale documentazione deve essere esaminata prima dello svolgimento dell'audit per visionare i dati storici e per ottenere elementi utili per lo svolgimento dell'audit. In caso di mancanza di riscontro da parte dell'organizzazione il responsabile del piano di audit informa il responsabile del programma e prende tutte le misure ritenute opportune per il raggiungimento degli obiettivi del programma.
  In sede di pianificazione di un audit, il gruppo di audit dovrà pertanto acquisire ed esaminare, secondo necessità:
  - ✓ i piani di autocontrollo o la parte dei piani di autocontrollo dove sono descritte le procedure in materia di buone prassi di fabbricazione (GMP), o di buone prassi igieniche (GHP), o di corrette prassi agricole o di HACCP;
  - ✓ la documentazione inerente le strutture e le attrezzature oggetto di audit (autorizzazioni, planimetrie, relazioni tecniche, ecc.);
  - ✓ la documentazione inerente il tipo di processi condotti, i prodotti elaborati, la dimensione della produzione, il mercato servito, ecc.;
  - ✓ ogni altra documentazione ritenuta utile.

SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ DI AUDIT

Il gruppo di audit tiene una riunione di apertura con il responsabile dell'impresa da sottoporre ad audit o suo delegato.

Nel corso della riunione il Responsabile del Gruppo di audit:

a. presenta i componenti del Gruppo;
b. espone gli obiettivi dell'audit;
c. specifica il campo dell'audit;
d. cita le norme di riferimento in relazione alle quali saranno rilevate le eventuali non conformità (criteri);
f. fornisce informazioni sulle modalità di conduzione dell'audit (per es. suddivisione dei ruoli all'interno del gruppo di audit, attività che si intendono svolgere, attività o processi che si intende chiedere che vengano svolti, tempi previsti per lo svolgimento, etc.);
g. richiede la piena collaborazione da parte della ditta;
h. assicura il rispetto della riservatezza in merito alle evidenze, risultanze e conclusioni dell'audit;
i. chiede se vi siano particolari procedure da osservare per garantire la sicurezza dei componenti del gruppo di audit nel corso della visita agli impianti;
j. definisce, se del caso, l'esclusione da quanto precedentemente pianificato e ne specifica la relativa motivazione;
k. chiede ai rappresentanti della impresa oggetto di audit, se ci siano eventuali dichiarazioni

fonte: http://burc.regione.campania.it

spontanee.

Il Responsabile del Gruppo di audit deve dichiarare che nessuno degli auditores ha conflitti d'interessi nell'esecuzione dell'audit presso quella determinata impresa. Tale dichiarazione deve essere riportata nel rapporto conclusivo dell'audit.

Il gruppo di audit raccoglie le evidenze riscontrate in riferimento agli obiettivi prefissati, anche utilizzando check list appositamente predisposte.

Solo le informazioni verificabili possono costituire evidenze dell'audit ed in quanto tali registrate.

Le evidenze possono essere raccolte mediante:

- Osservazione diretta degli ambienti, degli impianti, delle attrezzature, delle attività in svolgimento, del personale, delle materie prime, dei semilavorati, dei prodotti finiti;
- Interviste agli operatori La stessa domanda può essere rivolta a più persone per valutare la rispondenza alla verità delle risposte già ottenute. La sequenza delle domande deve essere logica, con l'obiettivo di raggiungere il grado di approfondimento desiderato;
- Esame di documenti e registrazioni anche informatiche;
- Misurazioni condotte con strumenti propri o messi a disposizione dall'impresa sottoposta ad audit (misurazione delle temperature, misurazione del pH, pesature, ecc.). Nel caso degli strumenti soggetti a taratura periodica, è necessario riportare anche gli estremi della taratura, specificandone l'intervallo e il periodo di validità.

E' a discrezione dell'auditor la possibilità di modificare il campo dell'audit nel corso dello stesso qualora fosse ritenuto utile o necessario.

Per quanto riguarda l'esame delle registrazioni esso deve riguardare le documentazioni relative ad un congruo periodo di tempo, comunque superiore ad una singola giornata.

Le evidenze relative alle attività, agli ambienti, agli impianti alle attrezzature e agli altri aspetti i verificati nel corso del controllo, alle persone intervistate, ai documenti ed alle registrazioni esaminati, agli strumenti di misurazione impiegati, devono venire riportati nel rapporto finale,

Se ritenuto opportuno, il gruppo di audit può integrare le evidenze effettuando anche campionamenti per analisi.

L'eventuale riscontro nel corso dell'audit di evidenze che indicano un rischio immediato e significativo per la salute pubblica, o possono influire gravemente sulla salute e benessere animale deve essere immediatamente notificato all'impresa. In tali eventualità il gruppo di audit applica i relativi provvedimenti amministrativi o penali previsti dalla normativa vigente.

CONCLUSIONE DELL'AUDIT

Il gruppo concluso l'audit, ne riesamina le risultanze e ne concorda le conclusioni.

Le risultanze dell'audit sono presentate nella riunione finale con l'impresa sottoposta ad audit per essere pienamente comprese le eventuali non conformità.

Nella riunione di chiusura, il responsabile del piano stabilisce o, se possibile, concorda il periodo di tempo entro il quale devono essere risolte le non conformità rilevate.

Si precisa che, oltre all'evidenziazione di non conformità, è precipuo compito degli auditores effettuarne l'analisi del rischio, mentre la responsabilità dell'individuazione e attuazione delle azioni correttive è sempre e comunque compito dell'impresa.

REDAZIONE DEL RAPPORTO FINALE

Concluso l'audit, il gruppo redige il rapporto conclusivo nel quale devono essere riportati:

fonte: http://burc.regione.campania.it

a) gli obiettivi;
b) i criteri;
c) il campo dell'audit;
d) l'identificazione dei soggetti coinvolti, ivi compresi i i componenti del gruppo e i rappresentanti dell' impresa sottoposta ad audit;
e) l'assenza di conflitti di interessi degli auditores nella conduzione del controllo presso quella impresa
f) l'elenco delle non conformità rilevate, distinte per grado di gravità;
g) l'analisi del rischio legato alla presenza di tali non conformità
h) il punteggio numerico di rischio delle non conformità distinte in funzione della gravità in:
    1. formali (1 punto)
    2. significative (7 punti)
    3. gravi (25 punti)

   Tale punteggio farà parte del dato storico per i cinque anni successivi alla data di conclusione dell'audit. Il punteggio storico è un addendo di partenza per il punteggio delle check-list redatte nella fase di sorveglianza, le quali vengono utilizzate per l'inclusione dell'impresa in una delle cinque categorie di rischio.
i) il follow up delle non conformità e gli eventuali provvedimenti Il follow up comprende l'indicazione del periodo di tempo concesso per la risoluzione delle eventuali non conformità

Il rapporto conclusivo è firmato dai componenti del gruppo di audit ed è notificato al rappresentante dell'impresa.

Nel caso in cui il rapporto conclusivo sia completato in un secondo momento, sarà compito del responsabile del piano dell'audit notificarlo all'impresa.

Il rapporto dell'audit inoltre è consegnato entro il periodo di tempo concordato al responsabile del programma di audit il quale, alla luce delle non conformità evidenziate, potrà rimodulazione i criteri e gli obiettivi del programma stesso.

La registrazione dell'audit e delle eventuali non conformità rilevate è attuata tramite l'inserimento del controllo ufficiale nel sistema informatico GISA.

Nel caso in cui siano state rilevate non conformità, la risoluzione delle stesse dovrà essere verificata al termine del periodo concesso da apposito controllo teso a valutare l'effettiva attuazione delle azioni adottate e la loro efficacia.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Macroarea : Alimenti - Settore Sicurezza Nutrizionale
"Verifica dell'applicazione delle disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica"-

Negli ultimi tempi i consumatori hanno manifestato una crescente attenzione per il valore nutrizionale degli alimenti che acquistano ed è sempre più avvertita la necessità di fornire informazioni corrette sugli alimenti che si consumano. La sicurezza alimentare, inoltre, oltre che garantire cibi igienicamente idonei, deve provvedere anche alla promozione della sicurezza nutrizionale**,** sviluppando strategie interdisciplinari relative all'informazione-educazione alimentare, alla ristorazione collettiva, alla sorveglianza nutrizionale ed alla consulenza dietetico nutrizionale.

Riferimenti normativi:

D.M. 16.10.1998
SINU. Livelli di energia e nutrienti raccomandati per la popolazione italiana-LARN,1996.
Ministero delle politiche agricole e forestali e INRAN: "Linee guida per una sana alimentazione italiana (2003)
Legge n. 55 del 21 Marzo 2005 concernente "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica"
Decreto Ministero della Salute 29 marzo 2006 Interventi di attuazione degli articoli 3 e 5 della legge 21 marzo 2005, n. 55, recante: «Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica». (G.U. Serie Generale n. 87 del 13 aprile 2006)
INTESA 26 febbraio 2009 Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le regioni e le provincie autonome di Trento e di Bolzano sul Programma di monitoraggio e sorveglianza della patologia tiroidea. (Rep. atti n. 37/CSR). (G.U. Serie Generale n. 75 del 31 marzo 2009).

Linee di attività dei SIAN -NUTRIZIONE (ambito di intervento: nutrizione collettiva)

- Sorveglianza nutrizionale
- Interventi di prevenzione nutrizionale
- Interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva (tabelle dietetiche, menù speciali, ecc.)
- Formazione e consulenza in tema nutrizionale del personale delle strutture di ristorazione collettiva pubbliche e private (mense scolastiche ed aziendali, strutture socio-assistenziali, strutture sanitarie, ecc.)
- Consulenza dietetico-nutrizionale e counseling nutrizionale
- Rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche (es: PLS e MMG)
- Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario e tecnico afferente all'area della nutrizione.

Obiettivi strategici: promuovere, a livello di popolazione, l'assunzione adeguata di nutrienti per contrastare l'obesità ed il rischio cardiovascolare mediante un'adeguata comunicazione sui rischi acuti e cronici legati all'alimentazione, promuovendo il processo di empowerment, attraverso il quale la comunità accresce il controllo sulle decisioni e sulle azioni relative alla propria salute e la migliori.

Obiettivi operativi:

- **Sorveglianza nutrizionale**
  *Integrazione con altri settori per la rilevazione dati sullo stato nutrizionale, sugli stili di vita della popolazione in continuità con precedenti esperienze (studio Okkio alla salute, studio HBSC, studio PASSI)
  *Implementazione di un sistema informativo in ambito nutrizionale regionale
  * Divulgazione dei risultati delle rilevazioni e delle altre attività svolte in ambito di prevenzione nutrizionale

fonte: http://burc.regione.campania.it

- **Educazione e promozione di sani stili alimentari**
  * Interventi nelle scuole;
  * Promozione di attività informativo-formative rivolte a gruppi maggiormente sensibili

Ristorazione collettiva,

*Sorveglianza della ristorazione collettiva, anche sulla base delle linee guida nazionali e regionali (ristorazione scolastica), con attenzione alla ristorazione in strutture sanitarie; interventi di informazione-formazione per gli operatori della ristorazione collettiva su aspetti di sicurezza nutrizionale in relazione anche ad esigenze dietetiche.

Consulenza nutrizionale

* Sviluppare interventi di consulenza dietetico-nutrizionale rivolti a gruppi a rischio, alle comunità in particolare nella formazione degli operatori finalizzata alla motivazione al cambiamento delle persone verso stili di vita sani, la prevenzione di sovrappeso, obesità e malattie croniche .

Obiettivi di formazione: aggiornamento e riqualificazione del personale sul territorio al fine di produrre un cambiamento nell'organizzazione di cui si fa parte.

- Formazione a moduli- Temi da sviluppare nel modulo base:
  - ✓ Inquadramento normativo
  - ➢ Elementi di epidemiologia di base
  - ➢ Elementi di valutazione delle attività e di EBP
  - ➢ Comunicazione efficace in sanità pubblica

Temi da sviluppare nel modulo nutrizionale di approfondimento:

- o Conoscenza base sui fabbisogni nutrizionali in gruppi di popolazione e LARN
- o Conoscenza della normativa e dei documenti di riferimento (nuovi regolamenti comunitari, etichettatura nutrizionale e linee guida nazionali e regionali di riferimento)
- o Metodi di sorveglianza nutrizionale ed epidemiologia nutrizionale
- o Progettazione delle attività nutrizionali e di promozione alla salute
- o Principali tecniche di educazione alimentare
- o Counseling nutrizionale di gruppo

Autorità competenti	ruoli
AC regionali: Regione Campania- Assessorato alla Sanità- Settore Assistenza Sanitaria (Servizio materno-infantile, OER) e Settore Farmaceutico	Indirizzo, coordinamento e verifica delle attività
AC Locali- Dipartimenti di Prevenzione delle ASL- Servizi SIAN, SEP, *ASL capofila Caserta	Svolgimento attività di relazione sugli interventi svolti * (gestione flussi informativi interaziendali e ASL-Regione)

dettagli dell'attività	
Razionale dell'intervento	La carenza nutrizionale di iodio compromette la funzione tiroidea e si traduce in quadri morbosi le cui manifestazioni variano in funzione del periodo della vita interessato a questo deficit. Il gozzo rappresenta la manifestazione più diffusa della carenza nutrizionale di iodio. In Italia circa 6 milioni di persone sono affette da gozzo ed è stato stimato che l'impatto economico di questa malattia è di circa 150 milioni di euro/anno. Inoltre, dai dati ISTAT sui ricoveri ospedalieri del 2000, si rileva che ci sono quasi 30 mila ricoveri ordinari con diagnosi di gozzo semplice ovvero quasi 50 ricoveri ogni 100 mila abitanti.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Obiettivi generali	Prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica.
Obiettivi specifici	Promozione e Verifica dell'utilizzo del sale iodato nelle mense scolastiche e altre ristorazioni collettive; Informazione alla popolazione attraverso la promozione e la verifica dell'utilizzo della locandina sulla iodoprofilassi del Ministero della Salute nei punti vendita di sale.
metodi e tecniche	• Attività di formazione rivolta agli operatori sanitari. • Verifiche dell'utilizzo del sale iodato, tarmite schede dedicate, presso le mense scolastiche prima e dopo intervento informativo in tema di iodoprofilassi. • Censimento ristorazioni collettive • Promozione all'utilizzo del sale iodato presso le ristorazioni collettive. • Verifiche dell'utilizzo della locandina del Ministero della Salute, tarmite schede dedicate, presso i punti vendita di sale prima/dopo informazione e promozione dell'adempimento normativo, con fornitura della locandina. • Predisposizione e applicazione di specifico software per l'inserimento e l'analisi dei dati di attività.
modalità rendicontazione, verifica e *feedback*	**Modalità di rendicontazione:** Inserimento dati di sintesi nel data base e flussi informativi trimestrali **Verifica:** verifica e analisi dati dal data base delle AASSLL e Regionale **Implementazione programma** SI

Feedback: report con analisi di scostamento dati.

Indicatori target:	2011	2012	2013	2014
mense scolastiche:	20%	40%	60%	80%
altre rist. collettive:	20%	40%	60%	80%
Punti vendita:	5%	15%	30%	50%

fonte: http://burc.regione.campania.it

MACROAREA - SANITA' DELLE PIANTE

Controllo ufficiale sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari (D.lgs 194/1995- Direttiva 91/414/CEE- Accordo 8 aprile 2009 Stato e Regioni per il quinquennio 2009-2013)- Settore Sicurezza alimentare (tipologia attività 4b)

Premessa- Il Piano è finalizzato a favorire lo svolgimento dei controlli nell'ambito della vendita e dell'utilizzazione dei prodotti fitosanitari (P.F.S.) mediante un approccio procedurale uniforme e sulla base di un impianto programmatico che, sulla scorta dei dati provenienti dal sistema di dichiarazioni di vendita dei P.F.S. relativi all'anno 2010, si dimostra di fondamentale importanza. Il controllo ufficiale effettuato dalle ASL rappresenta un compito istituzionale imprescindibile affinchè siano verificate in generale:

1) corretta utilizzazione dei PFS e rispetto delle prescrizioni riportate in etichetta;

2) attenzione particolare al controllo delle etichette sia in fase di vendita che di impiego;

3)eventuali irregolarità in base ad informazioni o segnalazioni.

Obiettivi specifici regionali:

- garantire in tutte le ASL un'anagrafe aggiornata delle aziende agricole sulla base del censimento ISTAT, anche in collaborazione con i sistemi informativi dell'Assessorato all'Agricoltura;
- standardizzare le modalità dei controlli ufficiali da effettuare, nelle fasi del commercio e dell'impiego dei prodotti fitosanitari;
- assicurare un elevato livello di integrazione e coordinamento tra le strutture coinvolte a vario titolo nella realizzazione del Piano e, in modo particolare, i servizi di prevenzione nei luoghi di lavoro;
- promuovere la formazione dei lavoratori agricoli prevista dal D.P.R. 290/2001 per coloro che devono richiedere il rilascio o il rinnovo del certificato di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari e dei relativi coadiuvanti., anche con l'impegno diretto dei servizi di prevenzione nei luoghi di lavoro.

Autorità competenti	ruoli
AC Centrale: Ministero Salute- DGSAN Uff.VII	Atto d'indirizzo dei controlli (mediante Accordo della conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato e le regioni/province)
AC Centrale . Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali- Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti Agroalimentari	Collaborazione con il Ministero della Salute in fase di pianificazione dei controlli
	Controlli su immissione in commercio
AC Regionali: Assessorato alla Sanità-Settore Assistenza Sanitaria e Prevenzione	Pianificazione e gestione territoriale dei controlli
AC Regionali: Assessorato all'Agricoltura	
AC Regionali: Assessorato all'Ambiente-ARPA	-organizzazione e la realizzazione di attività di monitoraggio di diversi comparti ambientali; - il controllo di attività inquinanti.
AC Locali: Aziende Sanitarie Locali- Dipartimenti di Prevenzione	Controlli ispettivi su immissione in commercio e utilizzazione
Carabinieri per la Tutela della Salute, i Carabinieri per le Politiche Agricole, i Carabinieri per la Tutela dell'Ambiente, il Corpo Forestale dello Stato .	Collaborazione con le Autorità Centrali per i Controlli su immissione in commercio e utilizzazione dei PFS

dettagli dell'attività	
categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di	applicazione della valutazione del rischio agli esercizi di

fonte: http://burc.regione.campania.it

applicazione delle categorie di rischio	vendita e alle aziende agricole
frequenza	Nell'Accordo sono stabiliti i criteri per la frequenza delle ispezioni che devono essere effettuate sulla base: di una valutazione del rischio; dei relativi ai controlli effettuati presso gli esercizi e i depositi di vendita negli anni precedenti; di qualsiasi informazione o segnalazione d'irregolarità.
luogo e momento del controllo	**I** sopralluoghi finalizzati alla realizzazione delle attività di controllo sul commercio, incluso il rispetto delle indicazioni sulle modalità di conservazione dei prodotti riportate nelle etichette, sono prioritariamente effettuati presso: a) i locali di deposito di smistamento presso gli stabilimenti che producono PFS nel caso sia effettuata la vendita direttamente agli utilizzatori (art. 24 DPR 290/2001); **b)** i locali di deposito e gli esercizi di vendita, autorizzati ai sensi degli artt. 21,22,23 e 24 del DPR 290/2001. Devono essere altresì controllati a campione i produttori florovivaisti e commerciali all'ingrosso in quanto alcuni di essi vendono PFS**.**
metodi e tecniche	verifica etichette, campionamento per analisi, ispezioni esercizi/depositi di vendita e aziende agricole
modalità di rendicontazione, verifica e feedback	i dati vengono trasmessi dalle regioni, dall'ICQ e dalle forze di polizia al Ministero della Salute- DGSAN - Uff.VII annualmente entro il 31 maggio dell'anno successivo ai controlli. L'Ufficio VII del Ministero invia i dati alla Commissione entro il 31 luglio di ogni anno.

Immissione in commercio dei prodotti fitosanitari
Commercio prodotti fitosanitari

Il controllo del commercio e della vendita dei prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti negli esercizi di vendita operanti sul territorio regionale e sui depositi a questi annessi attiene alla verifica dei seguenti aspetti:

a) le strutture di vendita devono essere regolarmente autorizzate ed adeguate. L'elenco degli esercizi di vendita dovrà essere compilato ed aggiornato costantemente dal SIAN, che dovrà segnalare al Settore regionale competente la presenza sul territorio di eventuali depositi di smistamento che non effettuano vendite dirette;

b) i prodotti fitosanitari devono essere conformi a tutte le indicazioni previste dal decreto di autorizzazione (imballaggio, etichetta, taglia delle confezioni, ecc.), correttamente conservati e venduti da personale in possesso del certificato di abilitazione. I principali elementi amministrativi e tecnici, contenuti nel decreto di autorizzazione dei prodotti in commercio sono disponibili sul sito del Ministero:

http://www.ministerosalute.it/fitosanitariwsWeb new/FitosanitariServlet .

c) prosegue, inoltre, l'attività di formazione prevista dal DPR 290/2001 per coloro che devono richiedere il rilascio o il rinnovo del certificato di abilitazione alla vendita di prodotti fitosanitari e dei relativi coadiuvanti.

Controlli immissione in commercio- Per l'anno 2011 è fissato l'obiettivo, in capo a ciascuna ASL di effettuare un numero di sopralluoghi minimo corrispondente al **100% degli esercizi** esistenti sul territorio di competenza, con particolare cura per quelli che hanno evidenziato in precedenza irregolarità di varia natura e, in particolare, la mancata dichiarazione dei dati di vendita.

Tabella controlli esercizi di vendita/depositi

fonte: http://burc.regione.campania.it

ASL	CENSIMENTO RIVENDITE ASL	Totale controlli attesi 31.12.2011	Frequenza dei controlli a partire dal 01.01.2012		
ASL AV	**N.95**	100% attività censite al 2010	rischio basso	rischio medio	rischio elevato
			18 mesi	12 mesi	9 mesi
ASL BN	**N.70**	100% attività censite al 2010			
ASL CE	n.61+18 **(n. 79)**	100% attività censite al 2010			
ASL NA1	n.	100% attività censite al 2010			
ASL NA2 NORD	n.40+16 **(n.56)**	100% attività censite al 2010			
ASL NA 3 SUD	n.76	100% attività censite al 2010			
ASL SA	n.46+75+62 **(n.183)**	100% attività censite al 2010			

Tabella controlli etichette/imballaggi

Controlli etichette e confezioni	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1	ASL NA2 NORD	ASL NA3 SUD	ASL SA
Confezioni (art. 15.1 del D.lvo 194/95); **Etichette** (art. 16 D.lvo 194/95)	15% dei prodotti venduti	15% dei prodotti venduti	15% dei prodotti venduti	15% dei prodotti venduti	15% dei prodotti venduti	15% dei prodotti venduti	15% dei prodotti venduti

Rendicontazione- Per garantire il flusso dei dati relativi all'attività di controllo ufficiale nell'ambito del commercio dei P.FS., i dati relativi alle ispezioni effettuate sul commercio dei P.F. dovranno essere comunicati utilizzando le schede previste dall'Accordo Stato-Regioni del 9 aprile 2009.
Nel riportare i dati relativi al numero di ispezioni totali effettuate, comprendendo quelle avvenute più volte presso lo stesso venditore, si dovrà in particolare indicare anche il numero di infrazioni accertate con l'ulteriore specificazione della loro tipologia.

IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI
Controlli sull'impiego presso gli utilizzatori di prodotti fitosanitari

L'attività di vigilanza consisterà nella valutazione di aspetti amministrativi e dei

fonte: http://burc.regione.campania.it

comportamenti da verificare all'interno di varie situazioni di impiego dei PFS ed è diretta a rilevare irregolarità ed inadeguatezze che, in quanto tali, costituiscono un effettivo pericolo per la salute. Gli elementi di valutazione in riferimento ai quali dovrà svilupparsi il controllo sull'impiego dei prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti presso gli utilizzatori/produzione primaria attiene alla verifica dei seguenti aspetti:

- il possesso dell'autorizzazione all'acquisto per l'impiego diretto di PFS ai sensi art. 25 DPR 290, secondo le modalità riportate nell'art. 26 dello stesso DPR;
- il rispetto delle indicazioni riportate nelle etichette, relativamente agli impieghi consentiti di ciascun PFS, alle modalità di trattamento, agli intervalli di sicurezza, ai tempi di rientro e alle precauzioni adottate, in considerazione del rischio in generale derivante dal contesto territoriale e sulla base delle informazioni riportate nelle schede di sicurezza, a tutela degli operatori, della popolazione e dell'ambiente;
- l'idoneità dei mezzi di protezione indicazioni prescritte;
- l'idoneità e la perfetta manutenzione delle apparecchiature per l'impiego dei PFS;
- l'idoneità dei locali destinati al deposito dei PFS ed il rispetto delle procedure seguite nello smaltimento dei rifiuti;
- l'applicazione dei principi delle buone pratiche agricole, nonché dei principi di lotta integrata;
- la conservazione del registro dei trattamenti ai sensi del DPR 290, art. 42, c.3, lett. B e della documentazione relativa alla rintracciabilità;
- il rispetto della segnaletica antinfortunistica.

dettagli dell'attività	
frequenza	le ispezioni devono essere effettuate sulla base di una valutazione del rischio che, in riferimento ai PFS, sono associata a: □ numero delle aziende agrarie presenti sul territorio; □ quantità e tipologia dei PFS più venduti sul territorio di ciascuna ASL ; □ significatività delle colture; □ elementi autorizzativi del prodotto; □ conformità delle etichette che accompagnano lo stesso; □ qualsiasi informazione o segnalazione di irregolarità.
luogo e momento del controllo	**I** sopralluoghi finalizzati alla realizzazione delle attività di controllo sul commercio, incluso il rispetto delle indicazioni sulle modalità di conservazione dei prodotti riportate nelle etichette, sono prioritariamente effettuati presso: a) i locali di deposito di smistamento presso gli stabilimenti che producono PFS nel caso sia effettuata la vendita direttamente agli utilizzatori (art. 24 DPR 290/2001); **b)** i locali di deposito e gli esercizi di vendita, autorizzati ai sensi degli artt. 21,22,23 e 24 del DPR 290/2001. Devono essere altresì controllati a campione i produttori florovivaisti e commerciali all'ingrosso in quanto alcuni di essi vendono PFS**.**
modalità di rendicontazione, verifica e feedback	i dati vengono trasmessi dalle regioni, dall'ICQ e dalle forze di polizia al Ministero della Salute- DGSAN - Uff.VII annualmente entro il 31 maggio dell'anno successivo ai controlli. L'Ufficio VII del Ministero invia i dati alla Commissione entro il 31 luglio di ogni anno.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Controllo sull'impiego di P.F. presso gli utilizzatori

La peculiarità della organizzazione del lavoro nel comparto agricolo e forestale, rendono più difficoltosa che in altri comparti produttivi la definizione di standard qualitativi e quantitativi degli interventi di controllo. Al contempo risulta necessario fornire indicazioni anche su questo versante affinché si possa costituire una base storica per il dimensionamento degli interventi a regime nel medio-lungo termine. A tal fine si propone, nella tabella sottostante, un metodo per la stima di un indicatore finalizzato al dimensionamento delle attività di controllo e vigilanza.

Indicatori-Dati Mod. A sulla produzione primaria e dati del 6° censimento Agricoltura (in corso);

Obiettivo specifico regionale- Scopo del presente piano di controllo sulle aziende agricole è quello di condividere e validare gli approcci più efficaci in agricoltura e di raggiungere a fine periodo del PRI, gli standard quantitativi di vigilanza da applicare a regime nel territorio regionale. Il piano dei controlli deve essere finalizzato primariamente al miglioramento della qualità degli interventi di controllo e vigilanza nella prima fase, e ad una estensione quantitativa degli stessi nella seconda, tenendo conto dei dati di attività registrati negli anni precedenti.

Tabella controllo sulle aziende agricole

numero di aziende agricole già registrate sul territorio	**Totale controlli attesi 31.12.2011 sulle aziende agricole secondo le principali coltivazioni (seminativi/coltivazioni legnose agrarie)**	**Frequenza dei controlli a partire dal 01.01.2012**
tipologia A-fino a 1200 registrazioni	100%	aggiornabile in base al nuovo censimento ISTAT -Agricoltura
tipologia B da 1250 a 2500	50%	
tipologia C -oltre 2500	25%	

Tipologia controlli -Il controllo del corretto impiego di P.F.S ha luogo nell'ambito delle attività agricole ed extragricole con le seguenti modalità:

a) Controlli in campo al momento dell'impiego

- modalità preparazione miscela;
- PFS utilizzati e loro classificazione (MOLTO TOSSICI , TOSSICI , NOCIVI);
- coltura trattata: (n. ettari) specificando se in pieno campo o in serra;
- segnalazione trattamento (adeguata/non adeguata);
- utilizzo DPI ;

b) i controlli verranno effettuati in campo dopo il trattamento

- tempo di rientro rispettato (SI/NO);
- tempo di carenza rispettato (SI/NO);

Verifica del contenuto e delle proprietà dei prodotti fitosanitari
Controllo sui formulati di prodotti fitosanitari

Il campionamento per la verifica del contenuto del prodotto fitosanitario e l'accertamento della corrispondenza tra il contenuto del prodotto stesso e prodotto autorizzati viene effettuato secondo le modalità previste dagli artt. 30, 31 e 32 del DPR n.290/91 e nel rispetto delle indicazioni riportate nell'Allegato I del D.M. 9 agosto 2002.

A completamento delle azioni previste nel controllo ufficiale, i SIAN dell'ASL possono procedere al prelievo di campioni di formulato solo se necessario, orientando il controllo prioritariamente verso prodotti destinati alla concia delle sementi e privilegiando il prelievo di PFS molto tossici (T+), tossici (T) o nocivi (Xn) al fine di verificare la corrispondenza del contenuto a quanto dichiarato dal produttore; le modalità di prelievo dei formulati sono precisate agli articoli 30, 31 e 32 del D.P.R. 23 aprile 2001, n. 290.

fonte: http://burc.regione.campania.it

La differenza tra il contenuto di sostanza attiva dichiarato in etichetta e quello effettivamente riscontrato nel P.FS., fatte salve eventuali specifiche F.A.O., non deve superare, per tutta la durata della vita commerciale del prodotto medesimo, i valori riportati nell'Allegato VI, parte C, p.2.7.2, lett. a), del D.lgs n.194/1995, come modificato dal D.M. 3 novembre 1998.

Tabella

Contenuto dichiarato (in g/kg o g/l a 20° c)	**Tolleranza**
Fino a 25 gr	a) ± 15% nella formulazione omogenea b)± 25% nella formulazione non omogenea
> 25 fino a 100 gr	± 10%
> 100 fino a 250 gr	± 6%
> 250 fino a 500 gr	± 5%
> 500 gr	± 25 gr/kg o 25 gr/l

I metodi analitici per il controllo qualitativo e quantitativo possono essere i metodi CIPAC, i metodi depositati in sede di registrazione o altri metodi convalidati.

Per le proprietà chimico-fisiche vanno verificate quelle pertinenti alla tipologia di prodotto fitosanitario con riferimento alle specifiche internazionali riconosciute (quali ad es. FAO e GIFAP).

Le verifiche dovranno essere eseguite con metodi CIPAC, oppure attraverso altri metodi riconosciuti e convalidati in ambito internazionale.

Piano dei controlli ufficiali sui residui di prodotti fitosanitari su alimenti di origine vegetale di cui al Decreto Min. Sanità 23/12/92 e s.m.i.

In armonia con le indicazioni fornite dai Regolamenti comunitari (Reg. CE 396/05- modificato da ultimo dal Reg. CE n.893/2010; Reg CE 1097/2009 e Reg.CE 546/2011), nonché dal Ministero della Sanità attraverso il **D.M del 23 dicembre 1992** sui requisiti minimi per la programmazione dei controlli sui residui di sostanze attive e il **D.M. del 23 luglio 2003** sulle procedure di campionamento**,** il presente Piano di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari viene definito dalla Regione Campania nei suoi elementi fondamentali. Lo scopo è quello di determinare i residui di antiparassitari negli alimenti, ai sensi delle pertinenti disposizioni della legislazione comunitaria e nazionale relativa ai controlli ufficiali per alimenti.. Tali controlli consistono, in particolare, nel prelievo di campioni, nella loro conseguente analisi e nell'individuazione degli eventuali antiparassitari presenti e dei loro rispettivi livelli di residui.

La pianificazione regionale è effettuata tenendo conto delle indicazioni di cui al D.M. del 23/12/92 circa:

- i prodotti da sottoporre a campionamento;
- gli antiparassitari da analizzare (combinazione antiparassitario/prodotto da selezionare);
- il consumo e la produzione di frutta e ortaggi, rispetto alla dieta alimentare regionale;

Autorità competenti	**ruoli**
Assessorato alla Sanità- Settore Assistenza sanitaria	Programmazione e gestione dei controlli
Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL- SIAN	Campionamenti per analisi
Laboratorio	Presso l'ARPA Campania è attivo il Laboratorio Fitofarmaci afferente al Laboratorio Multizonale Regionale Micotossine e Fitofarmaci del Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC- che effettua il controllo dei residui di pesticidi sui prodotti ortofrutticoli, monitorando periodicamente circa 150 principi attivi.

fonte: http://burc.regione.campania.it

dettaglio attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Il presente programma di controllo si basa sul rischio ed è volto in particolare a valutare l'esposizione dei consumatori e l'osservanza della legislazione in vigore. In maniera particolare, i dati da tenere presente per la realizzazione delle attività di campionamento sono: ✓ **territorio-** I controlli saranno effettuati dalle ASL sulle colture più rilevanti e significative presenti sul territorio di competenza; • **gruppi di popolazione a rischio** si terrà conto di prelevare una quota di campioni sulle forniture destinate alla ristorazione collettiva e su quelle destinate ad un'alimentazione particolare (**lattanti e prima infanzia);** • i risultati dei precedenti programmi di controllo e le segnalazioni del sistema di allerta.
Modalità di prelievo-	Si dovrà provvedere a campionare in via principale le primizie, cioè le varietà più precoci o prodotte anticipatamente con tecniche di coltivazione forzata, i prodotti di più largo consumo e le matrici risultate maggiormente irregolari negli anni precedenti. Pur dovendosi distribuire l'attività di prelievo regolarmente nell'arco dell'anno in base alla stagionalità, risulta opportuno aumentare la frequenza di campionamento dei prodotti ortofrutticoli subito dopo la loro raccolta ed immissione in commercio: nel periodo primavera-estate per le matrici orticole ed estate-autunno per le matrici frutticole, salvo eccezioni. Ogni ASL potrà, variare tali percentuali indicative in base alla propria realtà territoriale; è anche consigliabile concentrare i campioni su pochi prodotti anziché pochi campioni su molte matrici. L'attività di campionamento dovrà essere rigorosamente ripartita sui 12 mesi dell'anno, tenendo conto della stagionalità delle colture.
Frequenza	Al fine di evitare sovraccarichi nell'attività analitica e consentire il rispetto delle scadenze temporali previste per la rendicontazione e la trasmissione dei dati del controllo ufficiale è opportuno che l'attività di campionamento venga ripartita in modo uniforme nell'arco dell'anno. L'attività dovrà, comunque, essere conclusa entro il **30 novembre di ogni anno.**
Luogo e momento del controllo	Per le matrici ortofrutticole di produzione locale, il piano prescrive di prelevare i campioni preferibilmente presso le aziende agricole, i centri di raccolta aziendale e gli stabilimenti e i laboratori di produzione. I campionamenti di prodotti ortofrutticoli di provenienza regionale, dovranno essere eseguiti presso i magazzini o in fase di vendita all'ingrosso o al dettaglio. Per il controllo dei prodotti ortofrutticoli di produzione extraregionale, i restanti campionamenti di prodotto nazionale, comunitario o proveniente da Paesi terzi dovranno essere orientati, prioritariamente, presso i centri di ristorazione collettiva, la Grande Distribuzione Organizzata (G.D.O) e gli esercizi al dettaglio di una certa

fonte: http://burc.regione.campania.it

	potenzialità. I SIAN competenti al controllo di mercati all'ingrosso o di grandi piattaforme di distribuzione, devono prelevare i campioni soprattutto presso i mercati ortofrutticoli, aziende di deposito e vendita all'ingrosso, presso le piattaforme logistiche che forniscono la grande distribuzione (ipermercati, supermercati, negozi specializzati).
Metodi e tecniche	Per quanto riguarda il campionamento finalizzato al riscontro dei residui di prodotti fitosanitari è necessario attenersi a quanto previsto dal D.M. 23-7-2003 e il DPR 327/80,avendo cura di specificare il piano di riferimento se nazionale o comunitario. Il Decreto del Ministro della Salute del 27 agosto 2004 e sue successive modifiche è ancora in vigore per quanto riguarda l'abbinamento sostanze attive autorizzate/ coltura e gli intervalli di sicurezza che devono intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta nonché la successiva immissione al consumo.
Modalità di rendicontazione, verifica e feedback-	I risultati dei controlli vengono trasmessi una volta l'anno, entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello dei controlli, tramite uno specifico sistema informativo (SIS Alimenti), dai Laboratori del controllo ufficiale al Ministero della Salute- L'Uff. VII effettua il monitoraggio degli esiti dei controlli, elabora i risultati dei controlli e li pubblica con una relazione annuale entro il 31 agosto di ogni anno. Nelle conclusioni del report vengono riportate le criticità dei controlli ai fini dell'attuazione delle azioni correttive da parte delle Autorità Competenti.

Numero minimo di campioni- La Regione Campania ha stabilito di prelevare e sottoporre annualmente a controllo ufficiale un numero minimo di campioni ripartiti per AA.SS.LL, distinguendo tra matrici ortofrutticole di produzione rispettivamente regionale ed extraregionale. I numeri e le tipologie minimali dei campioni di origine vegetale, prodotti in ambito regionale e di quelli prodotti al di fuori dell'ambito regionale sono indicati nel Decreto del Ministero della Salute del 23 dicembre 1992

Per la provenienza dei campioni si individuano i seguenti criteri:

Il 50% dei prodotti sarà dedicato alle produzioni locali maggiormente rappresentative, quali, ad esempio se presenti, prodotti tipici, protetti (DOP, IGP, ecc.) sia per quanto riguarda la coltivazione che la trasformazione.	
Un altro 30% riguarderà in modo specifico alimenti di origine vegetale compresi nelle categorie dei prodotti ottenuti con metodi di produzione biologica ma anche destinati ad un'alimentazione particolare.	Occorre valutare il rispetto dei livelli massimi di residui stabiliti per gli alimenti per l'infanzia dall'art. 10 della direttiva 2006/14/CE della commissione, del 22/12/2006, riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento e dall'art. 7 della direttiva 2036/25/CE della Commissione del 5/12/2006, sugli alimenti a base di cereali e sugli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini.
Il restante 20% dei campioni sarà prelevato tra i prodotti in commercio privilegiando matrici non provenienti dall'ambito regionale.	

L'attività di campionamento dovrà tenere conto della stagionalità delle colture. Ogni ASL potrà, variare tali percentuali indicative in base alla propria realtà territoriale.

- ✓ Il numero minimo annuo di campioni di origine vegetale e le matrici da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale, relativo a produzioni di **ambito regionale** è indicato

fonte: http://burc.regione.campania.it

nella **tabella A ;**

- ✓ Il numero minimo annuo di campioni di origine vegetale e le matrici da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale, relativo a produzioni **extra regionali** è indicato nella **tabella B ;**

Il numero minimo di campioni per i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (prodotti destinati ai lattanti e prima infanzia) è indicato nella **Tabella C.**

Sul verbale di campionamento dovrà essere chiaramente indicata la provenienza del prodotto (regionale, nazionale, UE o extra-UE), precisando la nazione di provenienza.

Tabella A- Numero e tipologie minimale dei campioni di origine vegetale, prodotti in ambito regionale

ASL	CEREALI (riso, frumento, orzo e mais)	ORTAGGI	FRUTTA	VINO	OLI	N. Campioni attesi al 30/11/2011
ASL AV	10	30	20	2	2	**64**
ASL BN	8	15	10	2	1	**36**
ASL CE	8	31	20	2	2	**63**
ASL NA1	6	16	10			**32**
ASL NA2	8	30	20	6	2	**66**
ASL NA3	10	30	20	2	2	**64**
ASL SA	15	46	30	10	3	**104**
	N.65	**N.198**	**N.130**	**N.24**	**N.12**	**TOTALE N. 429**

Tabella B- Numero e tipologie minimale dei campioni di origine vegetale, prodotti al di fuori dell' ambito regionale

ASL	CEREALI (riso, frumento, orzo e mais)	ORTAGGI	FRUTTA	VINO	OLI	N. Campioni attesi al 30/11/2011 n.178
ASL AV	3	10	10	1	1	**25**
ASL BN	2	5	5	1	1	**14**
ASL CE	6	10	10	1	1	**28**
ASL NA1	3	5	5	1	1	**15**
ASL NA2	6	10	10			**26**
ASL NA3	6	5	15	1	1	**28**
ASL SA	6	15	15	3	3	**42**
	N.32	**N.60**	**N.70**	**N.8**	**N.8**	**TOTALE N. 178**

Tabella C - Prodotti destinati alla prima infanzia

MATRICI	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1	ASL NA 2 NORD	ASL NA 3 SUD	ASL SA	N. Campioni attesi al 30/11/2011 n.35
alimenti per lattanti composti essenzialmente da legumi, frutta e cereali.								
-nettari e -succhi di frutta; -omogeneizzati a base di ortaggi e di frutta; -creme a base di cereali non contenenti latte; -pastine e semolini per lo svezzamento.	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**TOT. N. 35**

Si fa presente, inoltre, che, anche in considerazione di quanto disposto, dai recenti

fonte: http://burc.regione.campania.it

Regolamenti Comunitari (in modo particolare il regolamento 852/2004), occorre che, in occasione di esiti non favorevoli per presenza di residui di prodotti fitosanitari, indipendentemente dall'attivazione del sistema di allerta, siano effettuate, in ogni caso, le opportune verifiche presso l'azienda di produzione primaria, verificando le procedure operative e tutta la documentazione annessa, tra cui, in modo particolare, il registro dei trattamenti (DPR 290/2001).
Sanzioni- L'eventuale riscontro di positività analitica comporta l'attivazione delle procedure sanzionatorie di cui all'art. 5, lettera h) della legge n. 283/1962.

Correlazione con il Programma coordinato comunitario coordinato di controllo pluriennale destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari su e nei prodotti alimentari di origine vegetale (Reg. Ce n.901/2009).

Il Reg. Ce n.1213/2008 della commissione ha istituito un primo programma comunitario coordinato pluriennale per gli anni 2010- 2011. Nella comunità europea, trenta prodotti costituiscono i principali componenti della dieta. Considerando la notevole evoluzione dell'utilizzo degli antiparassitari nel corso di un triennio, è opportuno controllare gli antiparassitari per ciclo triennale. In questa trenta prodotti alimentari, per consentire la valutazione dell'esposizione dei consumatori e dell'applicazione della normativa comunitaria.

dettaglio dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi	: il programma coordinato comunitario annuale prevede per l'Italia di prelevare e di analizzare un numero minimo di campioni - pari a 65- di cui un numero minimo dei campioni per metodiche monoresiduo (n.12) e un numero minimo dei campioni per metodiche pluriresiduo (n.15). Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e la procedura di campionamento deve essere conforme al D.M. D 23 luglio 2003, recepimento della direttiva 2002/63/CE della Commissione europea, che stabilisce metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti di origine vegetale e animale.
Luogo e momento del controllo	In fase di commercializzazione
Metodi e tecniche:	Per le procedure di campionamento occorre applicare la direttiva 2002/63/CE della Commissione, dell'1 luglio 2002, che stabilisce metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti di origine vegetale e animale. Monitoraggio mediante campionamento per analisi (in conformità al DM 23.07.2003).
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	I risultati dei controlli vengono trasmessi al Ministero della Salute entro il 31 marzo dell'anno successivo ai controlli . L'Ufficio VII invia i dati all'EFSA e alla Commissione europea.

Limiti massimi di residui di antiparassitari su e nei prodotti di origine vegetale, di cui al Regolamento CE n. 901/2009 del 28 settembre 2009 che ha abrogato il Regolamento CE n. 1213/2008. La ricerca degli antiparassitari è indirizzata a quelli indicati nell'Allegato I (combinazioni di antiparassitari e prodotti da controllare) del Regolamento, per i campioni di:
- cavoli cappucci, porri, lattuga, pomodori, pesche, comprese le pesche noci e ibridi simili, segale o avena, fragole,
Numero di campioni- I campioni attesi sono riportati nella **Tabella C** dovranno comprendere anche alimenti per lattanti, nonché alimenti provenienti da agricoltura biologica.

fonte: http://burc.regione.campania.it

In caso di riscontro di non conformità per il superamento del limite massimo di residuo (**D.M. 27/08/2004** e successivi aggiornamenti, **Regolamento CE 396/2005** come modificato da ultimo dal Regolamento CE 893/2010), in un prodotto primario di origine vegetale (frutta, ortaggi, cereali) qualora la valutazione del rischio di esposizione con l'ingestione non determini una tempestiva segnalazione del sistema di allerta, sarà comunque necessario individuare attraverso i documenti che accompagnano la merce, l'Azienda Agricola di produzione e predisporre le necessarie verifiche atte ad individuare le cause di irregolarità, la corretta tenuta dei registri di trattamenti (**DPR 290/01),** l'applicazione delle misure di autocontrollo (Regolamento 852/04), dandone puntuale informativa al competente Servizio Regionale.

Tabella C

	Matrici Anno 2011	**n. campioni**	**Matrici Anno 2012**	**n. campioni**
ASL AV	Fagioli (freschi o congelati, senza baccello), carote, cetrioli, arance o mandarini, pere, patate, riso e spinaci (freschi o congelati) 0	n.1	melanzane, banane, cavolfiori, uve da tavola, piselli (freschi/congelati), peperoni dolci e frumento	n.2
ASL BN		n.1		n.2
ASL CE		n.1		n.2
				n.1
ASLNA1		n.1		
				n.1
ASL NA2		n.1		
ASL NA3		n.1		
				n.1
ASL SA		n.3		
				n.3

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO

TIPOLOGIA 2

fonte: http://burc.regione.campania.it

Piano dei controlli ufficiali sui residui di prodotti fitosanitari su alimenti di origine vegetale di cui al Decreto Min. Sanità 23/12/92 e s.m.i.

In armonia con le indicazioni fornite dai Regolamenti comunitari (Reg. CE 396/05- modificato da ultimo dal Reg. CE n.893/2010; Reg CE 1097/2009 e Reg.CE 546/2011), nonché dal Ministero della Sanità attraverso il **D.M del 23 dicembre 1992** sui requisiti minimi per la programmazione dei controlli sui residui di sostanze attive e il **D.M. del 23 luglio 2003** sulle procedure di campionamento**,** il presente Piano di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari viene definito dalla Regione Campania nei suoi elementi fondamentali. Lo scopo è quello di determinare i residui di antiparassitari negli alimenti, ai sensi delle pertinenti disposizioni della legislazione comunitaria e nazionale relativa ai controlli ufficiali per alimenti.. Tali controlli consistono, in particolare, nel prelievo di campioni, nella loro conseguente analisi e nell'individuazione degli eventuali antiparassitari presenti e dei loro rispettivi livelli di residui.
La pianificazione regionale è effettuata tenendo conto delle indicazioni di cui al D.M. del 23/12/92 circa:

- i prodotti da sottoporre a campionamento;
- gli antiparassitari da analizzare (combinazione antiparassitario/prodotto da selezionare);
- il consumo e la produzione di frutta e ortaggi, rispetto alla dieta alimentare regionale;

Autorità competenti	ruoli
Assessorato alla Sanità- Settore Assistenza sanitaria	Programmazione e gestione dei controlli
Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL- SIAN	Campionamenti per analisi
Laboratorio	Presso l'ARPA Campania è attivo il Laboratorio Fitofarmaci afferente al Laboratorio Multizonale Regionale Micotossine e Fitofarmaci del Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC- che effettua il controllo dei residui di pesticidi sui prodotti ortofrutticoli, monitorando periodicamente circa 150 principi attivi.

dettaglio attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Il presente programma di controllo si basa sul rischio ed è volto in particolare a valutare l'esposizione dei consumatori e l'osservanza della legislazione in vigore. In maniera particolare, i dati da tenere presente per la realizzazione delle attività di campionamento sono: • **territorio-** I controlli saranno effettuati dalle ASL sulle colture più rilevanti e significative presenti sul territorio di competenza; • **gruppi di popolazione a rischio** si terrà conto di prelevare una quota di campioni sulle forniture destinate alla ristorazione collettiva e su quelle destinate ad un'alimentazione particolare (**lattanti e prima infanzia);** • i risultati dei precedenti programmi di controllo e le segnalazioni del sistema di allerta.
Modalità di prelievo-	Si dovrà provvedere a campionare in via principale le primizie, cioè le varietà più precoci o prodotte anticipatamente con tecniche di coltivazione forzata, i prodotti di più largo consumo e le matrici risultate

fonte: http://burc.regione.campania.it

	maggiormente irregolari negli anni precedenti. Pur dovendosi distribuire l'attività di prelievo regolarmente nell'arco dell'anno in base alla stagionalità, risulta opportuno aumentare la frequenza di campionamento dei prodotti ortofrutticoli subito dopo la loro raccolta ed immissione in commercio: nel periodo primavera-estate per le matrici orticole ed estate-autunno per le matrici frutticole, salvo eccezioni. Ogni ASL potrà, variare tali percentuali indicative in base alla propria realtà territoriale; è anche consigliabile concentrare i campioni su pochi prodotti anziché pochi campioni su molte matrici. L'attività di campionamento dovrà essere rigorosamente ripartita sui 12 mesi dell'anno, tenendo conto della stagionalità delle colture.
Frequenza	Al fine di evitare sovraccarichi nell'attività analitica e consentire il rispetto delle scadenze temporali previste per la rendicontazione e la trasmissione dei dati del controllo ufficiale è opportuno che l'attività di campionamento venga ripartita in modo uniforme nell'arco dell'anno. L'attività dovrà, comunque, essere conclusa entro il **30 novembre di ogni anno.**
Luogo e momento del controllo	Per le matrici ortofrutticole di produzione locale, il piano prescrive di prelevare i campioni preferibilmente presso le aziende agricole, i centri di raccolta aziendale e gli stabilimenti e i laboratori di produzione. I campionamenti di prodotti ortofrutticoli di provenienza regionale, dovranno essere eseguiti presso i magazzini o in fase di vendita all'ingrosso o al dettaglio. Per il controllo dei prodotti ortofrutticoli di produzione extraregionale, i restanti campionamenti di prodotto nazionale, comunitario o proveniente da Paesi terzi dovranno essere orientati, prioritariamente, presso i centri di ristorazione collettiva, la Grande Distribuzione Organizzata (G.D.O) e gli esercizi al dettaglio di una certa potenzialità. I SIAN competenti al controllo di mercati all'ingrosso o di grandi piattaforme di distribuzione, devono prelevare i campioni soprattutto presso i mercati ortofrutticoli, aziende di deposito e vendita all'ingrosso, presso le piattaforme logistiche che forniscono la grande distribuzione (ipermercati, supermercati, negozi specializzati).
Metodi e tecniche	Per quanto riguarda il campionamento finalizzato al riscontro dei residui di prodotti fitosanitari è necessario attenersi a quanto previsto dal D.M. 23-7-2003 e il DPR 327/80,avendo cura di specificare il piano di riferimento se nazionale o comunitario. Il Decreto del Ministro della Salute del 27 agosto 2004 e sue successive modifiche è ancora in vigore per quanto riguarda l'abbinamento sostanze attive autorizzate/ coltura e gli intervalli di sicurezza che devono intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta nonché la successiva immissione al consumo.
Modalità di rendicontazione, verifica e feedback-	I risultati dei controlli vengono trasmessi una volta l'anno, entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello dei controlli, tramite uno specifico sistema informativo (SIS Alimenti), dai Laboratori del controllo ufficiale al Ministero della Salute- L'Uff. VII effettua il monitoraggio degli esiti dei controlli, elabora i risultati dei controlli e li pubblica con una relazione annuale entro il 31 agosto di

fonte: http://burc.regione.campania.it

	ogni anno. Nelle conclusioni del report vengono riportate le criticità dei controlli ai fini dell'attuazione delle azioni correttive da parte delle Autorità Competenti.

Numero minimo di campioni- La Regione Campania ha stabilito di prelevare e sottoporre annualmente a controllo ufficiale un numero minimo di campioni ripartiti per AA.SS.LL, distinguendo tra matrici ortofrutticole di produzione rispettivamente regionale ed extraregionale. I numeri e le tipologie minimali dei campioni di origine vegetale, prodotti in ambito regionale e di quelli prodotti al di fuori dell'ambito regionale sono indicati nel Decreto del Ministero della Salute del 23 dicembre 1992

Per la provenienza dei campioni si individuano i seguenti criteri:

Il 50% dei prodotti sarà dedicato alle produzioni locali maggiormente rappresentative, quali, ad esempio se presenti, prodotti tipici, protetti (DOP, IGP, ecc.) sia per quanto riguarda la coltivazione che la trasformazione.	
Un altro 30% riguarderà in modo specifico alimenti di origine vegetale compresi nelle categorie dei prodotti ottenuti con metodi di produzione biologica ma anche destinati ad un'alimentazione particolare.	Occorre valutare il rispetto dei livelli massimi di residui stabiliti per gli alimenti per l'infanzia dall'art. 10 della direttiva 2006/14/CE della commissione, del 22/12/2006, riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento e dall'art. 7 della direttiva 2036/25/CE della Commissione del 5/12/2006, sugli alimenti a base di cereali e sugli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini.
Il restante 20% dei campioni sarà prelevato tra i prodotti in commercio privilegiando matrici non provenienti dall'ambito regionale.	

L'attività di campionamento dovrà tenere conto della stagionalità delle colture. Ogni ASL potrà, variare tali percentuali indicative in base alla propria realtà territoriale.

- Il numero minimo annuo di campioni di origine vegetale e le matrici da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale, relativo a produzioni di **ambito regionale** è indicato nella **tabella A ;**
- Il numero minimo annuo di campioni di origine vegetale e le matrici da prelevarsi per singola Azienda Sanitaria Provinciale, relativo a produzioni **extra regionali** è indicato nella **tabella B ;**

Il numero minimo di campioni per i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (prodotti destinati ai lattanti e prima infanzia) è indicato nella **Tabella C.**

Sul verbale di campionamento dovrà essere chiaramente indicata la provenienza del prodotto (regionale, nazionale, UE o extra-UE), precisando la nazione di provenienza.

Tabella A- Numero e tipologie minimale dei campioni di origine vegetale, prodotti in ambito regionale

ASL	CEREALI (riso, frumento, orzo e mais)	ORTAGGI	FRUTTA	VINO	OLI	N. Campioni attesi al 30/11/2011
ASL AV	10	30	20	2	2	**64**
ASL BN	8	15	10	2	1	**36**
ASL CE	8	31	20	2	2	**63**
ASL NA1	6	16	10			**32**
ASL NA2	8	30	20	6	2	**66**
ASL NA3	10	30	20	2	2	**64**
ASL SA	15	46	30	10	3	**104**
	N.65	**N.198**	**N.130**	**N.24**	**N.12**	**TOTALE N. 429**

fonte: http://burc.regione.campania.it

Tabella B- Numero e tipologie minimale dei campioni di origine vegetale, prodotti al di fuori dell' ambito regionale

ASL	CEREALI (riso, frumento, orzo e mais)	ORTAGGI	FRUTTA	VINO	OLI	N. Campioni attesi al 30/11/2011
ASL AV	3	10	10	1	1	**25**
ASL BN	2	5	5	1	1	**14**
ASL CE	6	10	10	1	1	**28**
ASL NA1	3	5	5	1	1	**15**
ASL NA2	6	10	10			**26**
ASL NA3	6	5	15	1	1	**28**
ASL SA	6	15	15	3	3	**42**
	N.32	**N.60**	**N.70**	**N.8**	**N.8**	**TOTALE N. 178**

Tabella C - Prodotti destinati alla prima infanzia

MATRICI alimenti per lattanti composti essenzialmente da legumi, frutta e cereali.	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1	ASL NA 2 NORD	ASL NA 3 SUD	ASL SA	N. Campioni attesi al 30/11/2011
-nettari e -succhi di frutta; -omogeneizzati a base di ortaggi e di frutta; -creme a base di cereali non contenenti latte; -pastine e semolini per lo svezzamento.	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**TOT. N. 35**

Si fa presente, inoltre, che, anche in considerazione di quanto disposto, dai recenti Regolamenti Comunitari (in modo particolare il regolamento 852/2004), occorre che, in occasione di esiti non favorevoli per presenza di residui di prodotti fitosanitari, indipendentemente dall'attivazione del sistema di allerta, siano effettuate, in ogni caso, le opportune verifiche presso l'azienda di produzione primaria, verificando le procedure operative e tutta la documentazione annessa, tra cui, in modo particolare, il registro dei trattamenti (DPR 290/2001).

Sanzioni- L'eventuale riscontro di positività analitica comporta l'attivazione delle procedure sanzionatorie di cui all'art. 5, lettera h) della legge n. 283/1962.

Correlazione con il Programma coordinato comunitario coordinato di controllo pluriennale destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari su e nei prodotti alimentari di origine vegetale (Reg. Ce n.901/2009).

Il Reg. Ce n.1213/2008 della commissione ha istituito un primo programma comunitario coordinato pluriennale per gli anni 2010- 2011. Nella comunità europea, trenta prodotti costituiscono i principali componenti della dieta. Considerando la notevole evoluzione dell'utilizzo degli antiparassitari nel corso di un triennio, è opportuno controllare gli antiparassitari per ciclo triennale. In questa trenta prodotti alimentari, per consentire la valutazione dell'esposizione dei consumatori e dell'applicazione della normativa comunitaria.

dettaglio dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi	: il programma coordinato comunitario annuale prevede per l'Italia di prelevare e di analizzare un numero minimo di campioni - pari a 65- di cui un numero minimo dei

fonte: http://burc.regione.campania.it

	campioni per metodiche monoresiduo (n.12) e un numero minimo dei campioni per metodiche pluriresiduo (n.15). Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e la procedura di campionamento deve essere conforme al D.M. D 23 luglio 2003, recepimento della direttiva 2002/63/CE della Commissione europea, che stabilisce metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti di origine vegetale e animale.
Luogo e momento del controllo	In fase di commercializzazione
Metodi e tecniche:	Per le procedure di campionamento occorre applicare la direttiva 2002/63/CE della Commissione, dell'1 luglio 2002, che stabilisce metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti di origine vegetale e animale. Monitoraggio mediante campionamento per analisi (in conformità al DM 23.07.2003).
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	I risultati dei controlli vengono trasmessi al Ministero della Salute entro il 31 marzo dell'anno successivo ai controlli . L'Ufficio VII invia i dati all'EFSA e alla Commissione europea.

Limiti massimi di residui di antiparassitari su e nei prodotti di origine vegetale, di cui al Regolamento CE n. 901/2009 del 28 settembre 2009 che ha abrogato il Regolamento CE n. 1213/2008. La ricerca degli antiparassitari è indirizzata a quelli indicati nell'Allegato I (combinazioni di antiparassitari e prodotti da controllare) del Regolamento, per i campioni di:
- cavoli cappucci, porri, lattuga, pomodori, pesche, comprese le pesche noci e ibridi simili, segale o avena, fragole,

Numero di campioni- I campioni attesi sono riportati nella **Tabella C** dovranno comprendere anche alimenti per lattanti, nonché alimenti provenienti da agricoltura biologica.

In caso di riscontro di non conformità per il superamento del limite massimo di residuo (**D.M. 27/08/2004** e successivi aggiornamenti, **Regolamento CE 396/2005** come modificato da ultimo dal Regolamento CE 893/2010), in un prodotto primario di origine vegetale (frutta, ortaggi, cereali) qualora la valutazione del rischio di esposizione con l'ingestione non determini una tempestiva segnalazione del sistema di allerta, sarà comunque necessario individuare attraverso i documenti che accompagnano la merce, l'Azienda Agricola di produzione e predisporre le necessarie verifiche atte ad individuare le cause di irregolarità, la corretta tenuta dei registri di trattamenti (**DPR 290/01),** l'applicazione delle misure di autocontrollo (Regolamento 852/04), dandone puntuale informativa al competente Servizio Regionale.

Tabella C

	Matrici Anno 2011	**n. campioni**	**Matrici Anno 2012**	**n. campioni**
ASL AV	Fagioli (freschi o congelati, senza baccello), carote, cetrioli, arance o mandarini, pere, patate, riso e spinaci (freschi o congelati) 0	n.1	melanzane, banane, cavolfiori, uve da tavola, piselli (freschi/congelati), peperoni dolci e frumento	n.2
ASL BN		n.1		n.2
ASL CE		n.1		n.2
ASLNA1		n.1		n.1 n.1
ASL NA2		n.1		

fonte: http://burc.regione.campania.it

	Matrici Anno 2011	n. campioni	Matrici Anno 2012	n. campioni
ASL NA3		n.1		n.1
ASL SA		n.3		n.3

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO

TIPOLOGIA 3

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANO DI MONITORAGGIO PER LA RICERCA DEL CARBAMMATO DI ETILE NELLE ACQUEVITI DI FRUTTA CON NOCCIOLO E NELLE ACQUEVITI DI RESIDUI DI FRUTTA CON NOCCIOLO

1. PIANIFICAZIONE

1.1. SCOPI

Il carbammato di etile è un composto che si forma naturalmente nei cibi e nelle bevande alcoliche fermentati come pane, yougurt, salsa di soia, vino, birra e in particolare nelle acqueviti di frutta con nocciolo e nelle acqueviti di residui di frutta con nocciolo, prevalentemente in quelle a base di ciliegie, prugne, e albicocche

L'Efsa, il 20 settembre 2007, ha adottato un parere scientifico sul carbammato di etile e sull'acido cianidrico nei cibi e nelle bevande, in particolare per quanto concerne le acqueviti di frutta con nocciolo e nelle acqueviti di residui di frutta con nocciolo. Pertanto, raccomanda di adottare provvedimenti volti a ridurre i livelli di carbammato di etile nelle suddette bevande. Essendo l'acido cianidrico un importante precursore della formazione di carbammato di etile nelle acqueviti di frutta con nocciolo e nelle acqueviti di residui di frutta con nocciolo, l'Efsa conclude che tali provvedimenti debbano includere anche la problematica relativa all'acido cianidrico. La Raccomandazione descrive l'attività per evitare il rischio di etilcarbammato nei distillati di frutta con nocciolo per il periodo 201,2011 e 2012, volta a contenere i livelli massimi di carbammato di etile.

Si tratta di un'indagine conoscitiva avente lo scopo di raccogliere in tutta la UE, dati affidabili sui tenori di detto contaminante nelle bevande in oggetto al fine di valutare gli effetti del Codice di Buone Prassi di fabbricazione.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

Le misure riguardano l'applicazione di un codice di Buone Prassi di fabbricazione (allegata alla Raccomandazione) da parte di tutti gli operatori del settore, nonchè il monitoraggio dei livelli di carbammato di etile al di sotto di un valore target di 1 mg/l.

I campionamenti saranno effettuati presso gli operatori responsabili della produzione,/imballaggio, della distribuzione e dello stoccaggio delle bevande alcooliche. E’ prevista anche la verifica dell'applicazione del codice di Buone Prassi di fabbricazione

1.4. PROCEDURE OPERATIVE

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l’effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L’ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA

1.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento è quello dell’ARPA Piemonte

1.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

fonte: http://burc.regione.campania.it

1.7. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale aspetto.

2. PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 –programmazione annuale

Matrici	**determinazione analitica**	**Limite**	**ASL AV**	**ASL BN**	**ASL CE**	**ASL NA1**	**ASL NA2 NORD**	**ASL NA 3 SUD**	**ASL SA**	**Totale campioni attesi al 31.12.2011**
acqueviti di frutta con nocciolo; acqueviti di residui di frutta con nocciolo	carbammato di etile	1 mg/l	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.3	**n.9**

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANO DI MONITORAGGIO PER LA RICERCA DELL'ACRILAMMIDE NEGLI ALIMENTI

2. PIANIFICAZIONE

2.1. SCOPI

L'acrilammide è un composto cancerogeno, mutageno, tossico. Si forma naturalmente negli alimenti a seguito di processi di cottura a temperatura superiore ai 120° C. la quantità di acrilammide che si forma dipende, oltre che dalla temperatura, dal tempo di cottura, dal ph e dalla quantità di asparagina e zuccheri riducenti presenti nell'alimento di partenza o aggiunti durante la lavorazione. Solitamente si forma nei prodotti amidacei tra cui patatine fritte, patate fritte a bastoncino, pane e fette biscottate. la Commissione europea ha avviato una serie di studi sull'argomento per migliorare le conoscenze e ridurre l'esposizione a tale sostanza.

Si tratta di un'indagine conoscitiva con lo scopo di raccogliere in tutta la Comunità, dati affidabili sui tenori di acrilammide negli alimenti alfine di riuscire a monitorare l'impatto degli sforzi fatti dall'industria alimentare per studiare i meccanismi di formazione dell'acrilammide e i mezzi per ridurne il tenore negli alimenti.

I controlli devono includere l'analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP) dell'OSA, al fine di stabilire se le fasi di trasformazione che hanno un ruolo determinante nella formazione dell'acrilammide sono state identificate e, se sono state prese misure appropriate per controllarle.

Normative di riferimento

Raccomandazione della Commissione europe n. 307 del 2 giugno 2010 sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti.
The CIAA "Acrylamide Toolbox" Rev. 12 della Confederazione europea delle industrie alimentari del febbraio 2009, linne guida contenenti strumenti che possono essere utilizzati in modo selettivo dai produttori alimentari per ridurre i tenori di acrilammide nei propri prodotti.
Raccomandazione della Commissione europea n. 333 del 28 marzo 2007 relativo ai metodi di campionamento e analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari e s.m.i.
Raccomandazione della Commissione del 2 giugno 2010 sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti
Raccomandazione della Commissione del 10.1.2011 sulle analisi dei tenori di acrilammide negli alimenti

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

Luoghi e procedura di campionamento

- Il campionamento dei prodotti va effettuato a livello della commercializzazione (per es. grandi supermercati, piccoli negozi, panetterie, chioschi per la vendita di patate fritte a bastoncino e ristoranti) laddove la rintracciabilità sia buona, oppure nei luoghi di produzione;
- Il campionamento e le analisi dovrebbero essere condotti prima della data di scadenza del campione;

Momento del controllo: è specificato solo per le categorie delle patate per le quali è previsto un campionamento 2 volte l'anno, a novembre e marzo

Ai fini del programma di monitoraggio occorre attenersi alle **procedure** di campionamento di cui all'Allegato, (lett. C) della Raccomandazione 2010/307/UE. Per i metodi di campionamento attenersi alla parte B, del Reg. Ce n.333/2007 della Commissione del 28 marzo 2007, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio,

fonte: http://burc.regione.campania.it

mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari, in modo da garantire la rappresentatività dei campioni rispetto alla partita sottoposta a campionamento.

2.4. PROCEDURE OPERATIVE

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA

2.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento è quello dell'ARPA Piemonte

2.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

2.7. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale aspetto.

3. PROGRAMMAZIONE

la distribuzione dei campioni si basa sul numero di abitanti

Il numero minimo di campioni per categoria di prodotti da sottoporre annualmente ad analisi raccomandato per l'Italia è di 194. A livello regionale il numero minimo è di 27

Tabella 1 –programmazione annuale

ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1	ASL NA2 NORD	ASL NA3 SUD	ASL SA	prodotti alimentari	valore indicativo mg/Kg	Osservazioni
n.1		n.1			n.1		Patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo, comprendenti le seguenti sottocategorie: -patatine fritte a bastoncino a base di patate fresche Patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo, comprendenti le seguenti sottocategorie: -patatine fritte a bastoncino a base di patate fresche - patatine fritte a bastoncino a base di pasta di patate		
n.1		n.1	n.1			n.1 /ex SA1)	Patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo, comprendenti le seguenti sottocategorie: -patatine fritte a bastoncino a base di patate fresche	600	il campionamento dei prodotti pronti per il consumo deve essere effettuato presso i chioschi, le catene dei fast food e i

fonte: http://burc.regione.campania.it

							- patatine fritte a bastoncino a base di pasta di patate		ristoranti. Il campionamento deve essere effettuato 2 volte l'anno, a marzo e novembre.
	n.1			n.1		n.1(ex Sa1)	patatine comprendenti le seguenti sottocategorie: -patatine a base di patate fresche -patatine a base di pasta di patate(patatine preformate, patatine impilate)	1000	Il campionamento deve essere effettuato 2 volte l'anno, a marzo e novembre. Processo di frittura: frittura in lotti o frittura continua
			n.1	n.1	n.1		Pane morbido	150	tipo di pane morbido, per es. di frumento, di segale, pane multicereali, pane con altri ingredienti
				n.1	n.1	n.1(sa 2)	Cereali per la prima colazione (esclusi muesli e porridge)	400	
	n.1		n.1			n.1(Sa 2)	Biscotti, cracker, pane croccante e simili. (esclusi prodotti da pasticceria e torte)	500	
			n.1		n.1		Caffé torrefatto e solubile (istantaneo)	450/900 - solubile	
		n.1				n.1(Sa 3)	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, (esclusi i prodotti che rientrano nella categoria degli alimenti a base di cereali)	80	Sono da prendere in considerazione gli alimenti i cui ingredienti principali sono patate, cereali
		n.1		n.1		n.1(Sa 3)	biscotti, fette biscottate destinate ai lattanti e ai bambini	250	
n.1					n.1		alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini (esclusi biscotti e fette biscottate)	100	
n.2	**n.2**	**n.4**	**n.4**	**n.4**	**n.5**	**n.6**			**tot.n.27**

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del

fonte: http://burc.regione.campania.it

rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANO DI MONITORAGGIO PER LA RICERCA DELLE SOSTANZE PERFLUOROALCHILICHE NEGLI ALIMENTI VEGETALI

3. PIANIFICAZIONE

3.1. SCOPI

Le sostanze perfluoroalchiliche (PFAS) sono ampiamente utilizzate in campo industriale e in applicazioni di largo consumo, ad es. in rivestimenti antimacchia in tessuti e tappeti, rivestimenti resistenti all'olkio per prodotti di carta approvati per il contatto con gli alimenti, schiume antincendio, tensioattivi per l'industria estrattiva dei minerali e del petrolio, lucidanti per pavimenti e formulazioni di insetticidi. Importante è il sottoinsieme dei tensioattivi organici perfluorinati (PER) a cui appartiene l'acido perfluroottanoico (PFOA). A causa del loro ampio uso, è stata rilevata la presenza di PFOS e PFOA, dei loro Sali e precursori nell'ambiente, nei pesci, negli uccelli e nei mammiferi. L'EFSA ha adottato un parere scientifico sulla materia il21 febbraio 2008. In questo parere l'EFSA ritiene improbabile che il PFOS e il PFOA abbiano effetti nocivi per la popolazione, ma raccomanda di monitorare per il 2011 la presenza di tali sostanze negli alimenti, al fine di disporre di maggiori dati sull'esposizione della popolazione. Il controllo dovrebbe comprendere un'ampia varietà di prodotti alimentari che tenga conto delle abitudini di consumo anche di alimenti di origine animale come i pesci, la carne, le uova, il latte e i prodotti derivati, nonché di alimenti di origine vegetale.
Si tratta di un'indagine conoscitiva con lo scopo di raccogliere in tutta la Comunità, dati affidabili sui tenori di sostanze perfluoralchiliche negli alimenti al fine di consentire una stima dell'esposizione.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

Il campionamento avrà come matrice i vegetali in scatola, gli alimenti a base di patate, le marmellate, i prodotti da forno, frutta
Si applicano i metodi di campionamento di cui all'Allegato I del Reg. CE n. 1883/2006, che stabilisce i metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei livelli di diossine e di PCB diossina-simili; Idealmente, i tassi di recupero dovrebbero essere compresi tra il 70 e il 120% con limiti di quantificazione di 1 mg/Kg.

3.4. PROCEDURE OPERATIVE

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA

3.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento è quello dell'IZS della Lombardia e dell'Emilia Romagna

3.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

3.7. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa

fonte: http://burc.regione.campania.it

nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale aspetto.

4. PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 –programmazione annuale

Matrici Anno 2011	**determinazione analitica**	**Limite di quantificazione**	**asl av**	**asl bn**	**asl ce**	**asl na1**	**asl na2 nord**	**asl na 3 sud**	**asl sa**	**Totale campioni attesi al 31.12.2011**
Vegetali in scatola; alimenti a base di patate; marmellate; prodotti da forno; frutta	Sostanze perfluoroalchiliche	1 mg/Kg	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.3	**n.9**

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO

TIPOLOGIA 4B

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4B

PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE PER LA RICERCA DEGLI OGM NEGLI ALIMENTI

In applicazione di quanto previsto dal "Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti 2009-2011" (recepito con Decreto del Presidente n.8 del 31/01/2011), prosegue il programma di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti. Pertanto, il presente piano di controllo è stato redatto sulla base delle linee guida fornite dal Ministero della Salute, allo scopo di garantire uniformità d'intervento sul territorio regionale.

4. PIANIFICAZIONE

4.1. SCOPI

Quelli previsti dal Piano Nazionale. In particolare la Ricerca di OGM non dichiarati in etichetta.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

I controlli sono effettuati presso le strutture di produzione, trasformazione e distribuzione di prodotti alimentari contenenti mais/soia, con particolare attenzione ai prodotti dietetici destinati ai celiaci, privilegiando i controlli sulle materie prime utilizzate dalle industrie alimentari

Si effettueranno campionamenti e controlli documentali, d'identità per il rispetto dei requisiti di tracciabilità (es.possesso della documentazione prevista dall'art. 4 del Reg. CE 1830/2003) e di etichettatura (es. in caso di OGM non dichiarati, dimostrazione da parte dell'OSA di aver preso le misure appropriate per evitare la presenza di materiale GM-art. 12,c.3 del Reg. Ce 1829/2003)

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1830/2003 (vedi allegato 2 al "Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di Organismi geneticamente modificati negli alimenti 2009-11", che riporta alcune indicazioni fornite dall'Istituto superiore di sanità sulle modalità di campionamento da seguire nel corso dei controlli).

Tuttavia il piano nazionale prevede la possibilità di applicare anche strategie di campionamento alternative a quelle raccomandate; ritenendo che le indicazioni riportate nel Regolamento (CE) 401/2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari possano essere un adeguato riferimento alternativo.

Controlli all'importazione- Le attività di controllo sulla presenza di OGM negli alimenti presentati all'importazione sono effettuate dagli USMAF. Il numero di campioni da prelevare e la loro ripartizione per ogni USMAF è riportata nell'Allegato 6 del Piano Nazionale. Il Ministero della Salute ha stabilito una programmazione per il campionamento all'importazione in base alle informazioni disponibili ed ha adottato i seguenti criteri per la ripartizione dei campioni:

- consistenza dei flussi delle partite
- tipo di matrici di interesse
- paesi di provenienza, con particolare attenzione, alla Cina o all' Est asiatico e all' America in quanto Paese terzo utilizzatore.

Procedure - Qualora l'esito analitico dei campioni effettuati evidenzi una non conformità, i Dipartimenti di Prevenzione dell'ASL- Servizi SIAN comunicano tempestivamente le attività espletate di propria competenza- assieme al referto e alla copia del verbale di prelievo e inviano un

fonte: http://burc.regione.campania.it

report riassuntivo dell'attività svolta, con cadenza semestrale, all'Assessorato alla Sanità -Settore Assistenza sanitaria della Regione Campania. Tale procedura è seguita anche in caso di controlli che non prevedono i campionamenti, ma la verifica delle etichette

4.4. PROCEDURE OPERATIVE

Per il campionamento sarà necessario utilizzare il facsimile del verbale di prelievo allegato al Piano nazionale 2009-2011.
L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA.
E' attualmente inoltre disponibile il sistema applicativo sviluppato dal CROGM che va utilizzato dal laboratorio per l'inserimento dei dati sui controlli del primo semestre entro il 31 luglio e del secondo semestre entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello a cui si riferiscono. Contestualmente i dati sono messi a disposizione delle Regioni che li esaminano e li validano al massimo entro febbraio.

4.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'IZSM di Portici

4.6. DURATA

Il Piano di durata triennale si conclude il 31/12/2013.

4.7. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'IZSM per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale aspetto.

5. PROGRAMMAZIONE

Ripartizione dei campioni- La numerosità complessiva e la ripartizione territoriale dei campioni tiene conto dei risultati delle attività di controllo svolte nel triennio precedente e del numero di insediamenti produttivi in ciascuna regione. Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais e riso. Per quest'ultimo si raccomanda di indirizzare i controlli sui prodotti riportati nelle decisioni ccomunitarie n. 2006/601/Ce e relative modifiche e n. 2008/289/CE. Le principali matrici da sottoporre a campionamento sono riportate nella Tabella sottostante.

Tabella riepilogativa

Campionamenti triennio 2011-12-13				
ASL	**MAIS E DERIVATI**	**SOIA E DERIVATI**	**RISO E DERIVATI**	**TOTALI campioni attesi al 31/12/2011. n.127**
Materie prime e intermedi di produzione (**minimo campioni per le 7 ASL- n.28)**	- granella di mais; - farina semplice e mista; -amido di mais;	-granella di soia; -farina semplice e mista;	riso	

fonte: http://burc.regione.campania.it

Campionamenti triennio 2011-12-13				
prodotti finiti (**minimo campioni per le 7 ASL - n. 28)**	□ cereali; □ crackers; □ creme dolci (omogeneizzati di frutta-amido di mais); □ creme salate (mais e tapioca, omogeneizzati verdura e carne); □ farina semplice e mista; □ fiocchi di cereali (di mais, cornflakes, bastoncini di crusca, cheerios ecc.); □ granella (granturco,granone, mais per pop corn ecc.); □ integratori dietetici (pasti sostitutivi, barrette vari gusti, barrette energetiche, ai cereali ecc.); □ mais dolce (precotto sottovuoto o in scatola); □ pane (tutti i tipi di pane, fresco e in buste);	- bevande , soya drinks (ad esclusione del latte di prima infanzia); -creme salate (salsa di soia, , paté di soia); - creme dolci (dessert e budino di soia); - prodotti da forno ; -pane; passati di legumi;	- pasta; - farina semplice o mista;	
ASL AV	n.8	n.5	n.1	**n.14**
ASL BN	n.8	n.5	n.1	**n.14**
ASL CE	n.10	n.8	n.2	**n.20**
ASL NA1	n.8	n.9	n.1	**n.18**
ASL NA2 NORD	n.8	n.10	n.1	**n.19**
ASL NA3 SUD	n.8	n.8	n.1	**n.19**
ASL SA	n.10	n.10	n.1	**n.21**
				n.127

Note- tra i prodotti finiti, evitare gli omogeneizzati e gli alimenti composti da più cereali (al massimo uno o due cereali); non campionare prodotti contenenti oli e lecitine di soia (es. cioccolato).

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO

TIPOLOGIA 4C

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4C

PIANO DI MONITORAGGIO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE PRODOTTI NEI SITI DI INTERESSE NAZIONALE

PIANIFICAZIONE

L'art. 252, comma1, del Decreto Legislativo 152/2006 definisce i Siti di Interesse Nazionale (SIN), come quei siti, ai fini della bonifica, individuabili in relazione a:

- caratteristiche del sito;
- quantità e pericolosità degli inquinanti presenti;
- rilievo dell'impatto sull'ambiente circostante in termini di rischio sanitario ed ecologico nonché di pregiudizio per i beni culturali ed ambientali.

Con la nota prot. n. 0003757-P-10/02/2011 il Ministero della Salute ha approntato un Piano di Monitoraggio dei contaminanti ambientali negli alimenti di origine animale prodotti nei siti di interesse nazionale. Tale Piano, di durata triennale, ha come obiettivo il monitoraggio di tutti i SIN presenti nelle singole Regioni; nel corso del primo anno dovrà essere sottoposto a monitoraggio uno dei SIN, identificato dalle Regioni di concerto con il Ministero.
Scopo del monitoraggio è fornire i dati necessari per una corretta definizione dei livelli di rischio per i principali contaminanti in alimenti di origine animale prodotti nei SIN o in prossimità degli stessi.
I siti di bonifica di interesse nazionale della Regione Campania sono sei:

- Napoli Orientale, che comprende il solo comune di Napoli;
- Litorale Domizio Flegreo e Agro Aversano, che comprende larghe aree delle province di Napoli e Caserta, per un totale di 61 Comuni;
- Napoli Bagnoli-Coroglio, all'interno del comune di Napoli;
- Area del litorale Vesuviano;
- Pianura, che comprende il solo comune di Napoli;
- Bacino idrografico del fiume Sarno.

SCOPI

In seguito ad analisi dei requisiti stabiliti nel Piano ministeriale nonché ad incontri tenuti con le AA.SS.LL. si è stabilito, per l'anno 2011, di monitorare il sito denominato "Bacino idrografico del fiume Sarno".
Tale scelta è stata parimenti condivisa con il Ministero della Salute nel corso di una riunione tenuta a Roma il 9 giugno 2011 con il Gruppo Tecnico di Coordinamento.
Nel suddetto SIN ricadono 22 comuni interamente compresi e 18 parzialmente compresi.
Nell'**allegato** "SARNO_ovicaprini_e_comuni "file excell elaborato a cura dell'ORSA, sono riportati i Comuni ricadenti nel SIN e gli insediamenti ovicaprini campionabili.
Come da indicazioni ministeriali, nei SIN costituti da aree terrestri dovranno essere prelevati campioni di latte ovino e caprino di massa, di 30 allevamenti rurali, alimentati (al pascolo o al chiuso) esclusivamente con foraggi e mangimi prodotti all'interno dell'area del SIN.
In alternativa potranno essere campionati insediamenti di ovaiole con le seguenti caratteristiche: rurali, allevate a terra ed all'aperto.
Con decreto del Settore Veterinario Regionale, sarà individuato un gruppo di lavoro, così costituito:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Un rappresentante del Settore Veterinario Regionale;
- Un rappresentante dell'IZSM;
- Un rappresentante dell'ORSA;
- Un rappresentante di ogni ASL coinvolta;
- Un rappresentante dell'ARPAC.

Il suddetto gruppo di lavoro è stato ratificato con Decreto Dirigenziale n. 29 del 24.05.2011.
Ai sensi delle indicazioni ministeriali esso dovrà interfacciarsi con gli altri organismi individuati, in particolare con il Gruppo Tecnico di Coordinamento e con il Centro di Referenza per la Valutazione del Rischio.

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Le A.C. ad effettuare i controlli ufficiali nell'ambito di tale Piano saranno:

- I Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali;
- L'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente (ARPAC) con le sue strutture periferiche.
- I laboratori di riferimento sono quelli dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno e dell'ARPA Campania.

FUNZIONI DEL PERSONALE

Le funzioni del personale impiegato nello svolgimento del Piano sono quelle proprie dei ruoli occupati nelle amministrazioni di appartenenza, siano essi a tempo determinato o indeterminato, e secondo gradazione gerarchica: dirigenti, tecnici della prevenzione, autisti, amministrativi, tecnici di laboratorio, ecc. Il personale è coordinato dai responsabili delle rispettive strutture di competenza, cui sono affidate le funzioni di programmazione, verifica e controllo sulle attività previste dal Piano.

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Fondamentalmente le verifiche, secondo ruoli e competenze come sopra indicato, consistono nel monitoraggio del corretto andamento del Piano, per quanto attiene al rispetto di tempi e modalità di campionamento a livello territoriale. Il Settore Veterinario Regionale curerà la parte relativa alla verifica dell'intero Piano, nonché, in collaborazione con l'ORSA, alla valutazione epidemiologica dei dati risultanti ed eventuali interventi correttivi.

ISTRUZIONI OPERATIVE

Le ricerche da effettuare, pertanto, sul latte ovicaprino e/o uova (su un totale di 30 campioni) sono le seguenti:

- Metalli pesanti [As, Be, Cd, Cr, Ni, Pb, Tl, Hg, Sn, Zn];
- Pentaclorofenolo;
- IPA
- Nonilfenolo;
- Diossine/PCBdl
- PCB non diossina-simili.

La ricerca di stagno, zinco, IPA e diossine è stata richiesta espressamente dal Gruppo Tecnico di Coordinamento in sede di riunione del 9 giugno scorso
Nonostante sia stato richiesto al superiore Dicastero di poter effettuare un campione ufficiale già in prima istanza per quelle ricerche di sostanze per le quali esistono dei limiti legali, nonché l'esclusione della ricerca delle diossine, già prevista da altro piano di monitoraggio, tali mozioni al

fonte: http://burc.regione.campania.it

Piano non sono state accolte, pertanto i campioni, di tipo conoscitivo, saranno prelevati, come da Piano Ministeriale, in singola aliquota.
Nello stesso incontro sopra citato, è stato stabilito che il campione finale dovrà consistere in almeno 1 litro di latte ovi-caprino (o 30 uova in alternativa), da suddividere poi successivamente a seconda dei laboratori destinatari finali, che il Ministero dovrà indicare. Tale ripartizione dovrà essere effettuata dall'IZSM, al quale saranno consegnati i campioni.
Al fine dell'ottenimento del quantitativo minimo richiesto per la formazione del campione finale, nel caso di piccoli allevamenti di tipo rurale l'aliquota minima potrà essere raggiunta anche nel corso di campionamento effettuato in più giornate, specificando tale modalità sul verbale di prelievo.
Inoltre, su indicazioni del Gruppo Tecnico di Coordinamento Interregionale, sarà stilato un elenco riportante le aree non contaminate (parchi nazionali o regionali, aree marine protette, ecc.) dove dovranno essere prelevati campioni del tipo *"bianco"*, della stessa matrice oggetto dell'indagine, per stimare i livelli di contaminazione di fondo.
La ripartizione dei campioni tra gli IZS , le modalità di prelievo e di trattamento dei campioni in laboratorio, le istruzioni per la compilazione del verbale di prelevamento e di alimentazione del Sistema Informativo per i Programmi di Controllo in Sicurezza Alimentare (SIPSA), già sperimentato nel corso dell'emergenza diossina nel latte bufalino del 2008 (Piano UE), saranno illustrati in dettaglio in un piano operativo di cui si farà carico il Ministero.
Il Ministero ha assicurato che il SIPSA, di supporto alle attività del piano di monitoraggio sarà in breve disponibile all'indirizzo: https://www.vetinfo.sanita.it.
Il Sistema renderà disponibile il **verbale di prelievo dei campioni** (di cui un fac-simile indicativo, facente parte del Piano Ministeriale, è riportato in allegato 1). Inoltre, il collegamento del Sistema con la banca dati dell'anagrafe nazionale zootecnica consentirà di stampare il verbale con i dati anagrafici dell'allevamento sottoposto a campionamento.
Il verbale di prelievo dovrà contenere tutte le informazioni utili ad identificare in modo univoco il campione, il sito e la data del prelievo (completo di coordinate GPS), e/o il nome dell'azienda zootecnica in cui è stato prelevato il campione.
I servizi veterinari delle AA.SS.LL. caricheranno *on line* nel SIPSA i dati riportati nel verbale, gli IZS trasferiranno in automatico, nello stesso sistema, i risultati delle analisi.

Azioni conseguenti a non conformità.
In caso di non conformità rispetto a parametri normativi fissati, saranno adottati i provvedimenti previsti dalla normativa vigente, nonché dal relativo Piano Ministeriale) a tutela della salute pubblica.
Per i contaminanti per i quali non sono fissati limiti di legge, è previsto che il Ministero per il tramite del Gruppo Tecnico di Coordinamento, valuterà di volta in volta i provvedimenti da adottare.
In ogni caso, dovranno essere svolte le necessarie indagini epidemiologiche finalizzate all'identificazione della sorgente di contaminazione ed alla verifica se la contaminazione rilevata sia compatibile con i contaminanti presenti caratterizzati nel SIN. A tali indagini dovranno partecipare anche tecnici dell'ARPAC per gli eventuali campionamenti ambientali.

PROCEDURE DOCUMENTATE
Sarà auspicabile che i Servizi Veterinari territoriali, impegnati nel Piano, si dotino di procedure scritte specifiche da notificare al personale.
Il modello di procedura documentata per l'esecuzione delle ispezioni è il Mod 5.
Quello per il prelievo dei campioni, come sopra già indicato, dovrà essere scaricato dal SIPSA.

ATTREZZATURE NECESSARIE
Non sono previste attrezzature particolari rispetto a quelle in uso alle due Autorità impegnate nel

fonte: http://burc.regione.campania.it

Piano e consistono essenzialmente in strumenti e recipienti idonei per il campionamento, in attrezzature refrigerate per il trasporto dei campioni ai laboratori, ecc.

LABORATORI DI RIFERIMENTO
Come più sopra già indicato, il laboratorio di riferimento per quanto attiene alle matrici biologiche (latte e/o uova) è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, che provvederà all'esecuzione delle analisi o al successivo inoltro presso laboratori ufficiali di riferimento, secondo le indicazioni del Ministero della Salute.
Per quanto attiene agli eventuali campioni di matrici ambientali il laboratorio di riferimento sarà indicato dall'ARPAC.

DURATA
Il Piano ha durata triennale, come stabilito a livello ministeriale.
L'inizio sarà necessariamente vincolato alla risoluzione di tutte quelle problematiche di cui il Ministero, titolare del Piano, dovrà fornire a breve le soluzioni (verbale di prelievo, identificazione dei laboratori, ecc.)

COSTI E BENEFICI
Per quanto attiene ai costi, il Ministero in sede di incontri tecnici ha assicurato di farsi carico delle spese per le analisi di laboratorio.
I benefici prevedibili sono da ricondurre, oltre alla tenuta sotto controllo degli eventuali fenomeni di contaminazione, anche all'acquisizione di dati scientifici importanti sui dei livelli di contaminazione di prodotti di origine animale nei SIN già caratterizzati dal punto di vista ambientale.

REPORT
Saranno direttamente curati dal Ministero, una volta a regime il sistema informativo SIPSA.
Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA.

PROGRAMMAZIONE DEL PIANO

Le aziende zootecniche saranno sottoposte al campionamento come indicato nel paragrafo "ISTRUZIONI OPERATIVE" , e saranno prescelte secondo le tabelle riportate nell' allegato file excell "SARNO_ovicaprini_e_comuni"

SVOLGIMENTO DEL PIANO

Lo svolgimento è assicurato dalle AA.CC. incaricate nel Piano stesso e/o da altre Autorità che ne prendono parte.
Essi attueranno le verifiche secondo le modalità indicate nel relativo paragrafo.
Tali organizzazioni assicurano che ogni problematica imprevista che potrebbe inficiare lo scopo del piano di monitoraggio, sia tempestivamente comunicata al Settore Veterinario Regionale

VERIFICA DELL'ANDAMENTO DEL PIANO E DEI RISULTATI

Il piano di monitoraggio sarà opportunamente verificato dal Settore Veterinario Regionale, che si avvale della collaborazione dell'ORSA, per permettere di stabilire se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Comuni interamente compresi	Prov	Ovicaprini	Comuni parzialmente compresi	Prov	Ovicaprini
Angri	SA	No	Avellino	AV	1
Baronissi	SA	15	Boscoreale	NA	1
Bracigliano	SA	12	Casola di Napoli	NA	21
Calvanico	SA	3	Castellammare di Stabia	NA	6
Castel San Giorgio	SA	9	Cava dei Tirreni	SA	33
Corbara	SA	6	Contrada	AV	1
Fisciano	SA	21	Forino	AV	7
Mercato San Severino	SA	25	Gragnano	NA	33
Montoro Inferiore	AV	8	Lauro	AV	No
Montoro Superiore	AV	13	Lettere	NA	24
Nocera Inferiore	SA	8	Monteforte Irpino	AV	4
Nocera Superiore	SA	17	Palma Campania	NA	1
Pagani	SA	2	Pompei	NA	2
Roccapiemopnte	SA	1	Poggiomarino	NA	No
San Marzano sul Sarno	SA	No	Quindici	AV	3
San Valentino Torio	SA	No	Sarno	SA	7
Santa Maria la Carità	NA	4	Scafati	SA	4
Sant'Antonio Abate	NA	10	Torre Annunziata	NA	No
Sant'Egidio del Monte Albino	SA	2			
Siano	SA	2			
Solofra	AV	8			
Striano	AV	No			

fonte: http://burc.regione.campania.it

OVICAPRINI COMUNI COMPRESI

CODICE_AZIENDA	DENOMINAZIONE	COMUNE	ASL	SPECIE	ORIENTAMENTO_PRODUTTIVO	CAPI_TOTALI	DI_CUI_OVINI	DI_CUI_CAPRINI
013SA021	SESSA MARIO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			
013SA021	SESSA MARIO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
013SA023	GENOVESE GAETANO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	248	248	0
013SA029	DI MARINO FRANCA	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	7	7	0
013SA030	MEMOLI ALBERTO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	MISTO	187	0	187
013SA110	ROCCO GENNARO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			
013SA113	CIENTANNI MARIA LUISA	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	151	151	0
013SA116	FAGGIANO CARMELA	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	37	30	7
013SA117	LANARO DOMENICO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
013SA119	CASABURI EMANUELE	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	5	5	0
013SA126	CAPACCHIONE VITTORIO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	6	0	6
013SA127	PIERRI ANIELLO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	10	4	6
013SA128	NAPOLI MATTEO	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	55	7	48

fonte: http://burc.regione.campania.it

013SA167	DE CARO MARIA	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			
013SA167	DE CARO MARIA	BARONISSI	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	37	22	15
016SA001	DE MAIO SALVATORE	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	0	0	0
016SA031	CERRATO LUIGI	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	25	0	25
016SA031	CERRATO LUIGI	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
016SA045	DE MAIO MASSIMO	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	211	202	9
016SA058	CERRATO SAVINO	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	1	0	1
016SA058	CERRATO SAVINO	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	84	84	0
016SA095	BERTELLI LUIGI	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	7	0	7
016SA236	RUSSO CARMINE	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	2	2	0
016SA239	PISCITELLI SEBASTIANO	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
016SA261	ALIBERTI PIETRO	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
016SA275	DE MAIO MAURO	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	302	300	2
016SA320	DE MAIO GENNARO	BRACIGLIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
020SA003	DE LUCA GIOVANNI	CALVANICO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	307	307	0

fonte: http://burc.regione.campania.it

020SA004	DE LUCA IDA	CALVANICO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	MISTO	144	0	144
020SA005	SESSA GAETANO	CALVANICO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	289	289	0
034SA002	CERRATO ANTONIO	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	10	0	10
034SA003	DE MAIO ROSARIO	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	OVINI	LATTE	226	226	0
034SA004	DE MAIO VINCENZO	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	OVINI	MISTO	27	2	25
034SA008	DE MAIO GIOVANNI	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	OVINI	LATTE	197	197	0
034SA010	DE MAIO ANIELLO	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	OVINI	LATTE	104	101	3
034SA024	LUCIANO VITO	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	17	4	13
034SA065	SOGLIA GIUSEPPE	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	4	0	4
034SA065	SOGLIA GIUSEPPE	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	9	9	0
034SA066	MAIALE DOMENICO	CASTEL SAN GIORGIO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	8	0	8
047SA005	COMENTALE MICHELE	CORBARA	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	57	0	57
047SA007	APICELLA MARIO	CORBARA	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	24	0	24
047SA007	APICELLA MARIO	CORBARA	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	72	72	0
047SA010	APICELLA GIOACCHINO	CORBARA	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	19	0	19
047SA010	APICELLA GIOACCHINO	CORBARA	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	68	68	0
047SA067	AZ. AGRICOLA LA GROTTA	CORBARA	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	10	10	0
052SA001	BARRA MARIA	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			

fonte: http://burc.regione.campania.it

052SA002	D'AURIA PAOLO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	5	0	5
052SA005	MONTEFUSCO GIUSEPPE	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	7	0	7
052SA005	MONTEFUSCO GIUSEPPE	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	5	5	0
052SA012	IANNONE GIACOMO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			
052SA012	IANNONE GIACOMO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	5	5	0
052SA037	DE LUCA ANTONIO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	141	141	0
052SA039	DE LEO MARIO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	0	0	0
052SA039	DE LEO MARIO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	156	156	0
052SA041	DE GIACOMO ANIELLO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	69	0	69
052SA044	MUNNO GENOVEFFA	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	9	9	0
052SA047	MONTEFUSCO GERARDO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO			
052SA068	D'AURIA BERNARDINO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	9	0	9
052SA176	DE LEO ANTONIO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	57	57	0
052SA248	D'APONTE ANGELO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	MISTO	0	0	0
052SA268	MONTEFUSCO MICHELE	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	50	0	50

fonte: http://burc.regione.campania.it

052SA269	RUSSO JOLANDA	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	5	5	0
052SA277	CITRO SANTE	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	0	0	0
052SA283	AVERSA ROMEO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			
052SA336	D'AURIA ANGELO	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
052SA347	GIORDANO SALVATORE	FISCIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
061AV008	DE MAIO GIUSEPPE	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO	261	218	43
061AV009	DE MAIO MICHELE	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO	114	114	0
061AV012	DE MAIO FRANCESCO	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO			
061AV014	RICCIARDELLI FILOMENA	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO			
061AV043	PARRELLA MICHELE	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	CARNE			
061AV092	PASTORE GERARDO	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	MISTO			
061AV114	DEL REGNO MARIO	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
061AV155	LEPRE MAURIZIO	MONTORO INFERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	CARNE			
062AV004	FERRARA TOMMASO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	CENTRO DI RACCOLTA			
062AV021	MORETTI GENEROSO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO			

fonte: http://burc.regione.campania.it

062AV022	INGINO ANTONIA	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
062AV025	FERRARA TOMMASO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	CARNE			
062AV048	BALSAMO FRANCO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
062AV052	CITRO ARMANDO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
062AV165	GUERRIERO GIUSEPPE	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
062AV174	CURCIO GIUSEPPE	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
062AV175	PERGOLESE GUGLIELMO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
062AV181	BUONANNO FRANCESCO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
062AV238	INGINO ANTONIO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	CARNE			
062AV244	FAGGIANO VINCENZO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO			
062AV248	DE MAIO EGIDIO	MONTORO SUPERIORE	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
067SA032	CERRATO DOMENICO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	242	239	3
067SA033	CERRATO GIOVANNI	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	156	8	148
067SA038	ALFANO MARIA	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	112	112	0
067SA049	SELLITTO GENNARO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	MISTO	106	0	106

fonte: http://burc.regione.campania.it

067SA051	D`APONTE ANTONIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	37	0	37
067SA051	D'APONTE ANTONIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO	13	13	0
067SA060	CERRATO NUNZIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	MISTO			
067SA068	RIMAURO ANTONIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
067SA071	D'APONTE RAFFAELE	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			
067SA088	CORBISIERO ANTONIETTA	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	9	0	9
067SA091	CRISCONIO MARIA MADDALENA	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	2	0	2
067SA137	AVERSA MARIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	27	0	27
067SA137	AVERSA MARIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	7	7	0
067SA138	DAPONTE VINCENZO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE	5	0	5
067SA138	DAPONTE VINCENZO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO			
067SA172	D'APONTE GIUSEPPE	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
067SA194	CERRATO ANTONIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	MISTO	141	0	141
067SA194	CERRATO ANTONIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	5	5	0
067SA209	PECORARO SIMONE	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	16	15	1

fonte: http://burc.regione.campania.it

067SA221	D'APONTE GIUSEPPE	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	21	15	6
067SA255	DEL FRANCO ANGELANTONIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			
067SA255	DEL FRANCO ANGELANTONIO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	17	10	7
067SA279	GIORDANO DOMENICO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
067SA283	SCHETTINI GAETANO	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE	5	5	0
067SA321	ERRA GIUSEPPE	MERCATO SAN SEVERINO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	CARNE			
074NA014	SICIGNANO FRANCESCO	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
074NA040	BELLOTTI GIOVANNA	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	1	0	1
074NA093	DI GENNARO ANTONINO	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	8	8	0
074NA190	D'AURIA ANTONIO	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3

fonte: http://burc.regione.campania.it

074NA212	GALASSO ANTONIO	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	16	0	16
074NA216	D'AURIA CARMINE	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
074NA257	IOVINE GIUSEPPINA	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
074NA259	ELEFANTE GIUSEPPE	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	6	0	6
074NA271	CESARANO CARLO	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	16	7	9
074NA274	D'AURIA GIOVANNI	SANT'ANTONIO ABATE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
078SA013	BARILE ALFONSO	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	7	0	7
078SA013	BARILE ANTONIO	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	MISTO	11	0	11

fonte: http://burc.regione.campania.it

078SA055	FALCONE TOMMASO	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	4	0	4
078SA175	FERRENTINO ANTONIO	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	3	0	3
078SA249	RUSSO MARIANGELA	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	64	0	64
078SA249	RUSSO MARIANGELA	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	17	17	0
078SA254	BENIGNO ANTONIO	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	2	0	2
078SA280	ZARRELLA MAURIZIO	NOCERA INFERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	22	0	22
079SA025	PECORARO ALFONSO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	31	14	17
079SA026	MAZZIOTTI FILOMENA	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	15	0	15
079SA026	MAZZIOTTI FILOMENA	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	16	16	0
079SA029	FERRENTINO LUISA	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	8	0	8
079SA032	BARONE CIRO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	4	4	0
079SA055	PICA SALVATORE	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
079SA087	ANGRISANI FRANCESCO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	8	0	8
079SA087	ANGRISANI FRANCESCO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	33	26	7
079SA107	BUGLIONE CIRO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	10	0	10

fonte: http://burc.regione.campania.it

079SA122	ANGRISANI RAFFAELE	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	60	60	0
079SA134	DEL PRETE CARMELA	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	10	4	6
079SA159	BRUNO CATERINA	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	4	0	4
079SA165	MILITE ALFONSO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	10	0	10
079SA197	APICELLA VINCENZO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	15	7	8
079SA311	D'ACUNZI FRANCESCO ANTONIO	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	LATTE	26	0	26
079SA313	MOSCA GIUSEPPE	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	37	37	0
079SA337	MANCIURIA NATALE	NOCERA SUPERIORE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	7	0	7
088SA001	LA NUOVA FATTORIA	PAGANI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	6	0	6
088SA001	LA NUOVA FATTORIA	PAGANI	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	37	37	0
090NA019	ABAGNALE GILDO	SANTA MARIA LA CARITA'	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			
090NA019	ABAGNALE GILDO	SANTA MARIA LA CARITA'	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
090NA083	PRO LOCO S. MARIA LA CARITA'	SANTA MARIA LA CARITA'	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	2	0

fonte: http://burc.regione.campania.it

090NA160	CASTELLANO BENEDETTO	SANTA MARIA LA CARITA'	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
101AV001	PRIZIO NICOLA	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	MISTO			
101AV025	POLVERINO MICHELINA	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI				
101AV045	NASTRI ANTONIO	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	MISTO			
101AV063	DE PIANO GIUSEPPE	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	CARNE			
101AV076	MORETTI PASQUALE	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
101AV077	GAGLIARDI LUIGI	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
101AV079	DE MAIO MARIA	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
101AV084	SCAFURO GERARDO	SOLOFRA	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
108SA009	SORIENTE MONICA	ROCCAPIEMONTE	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	10	8	2
130SA029	FLAUTO LETIZIA	SANT'EGIDIO DEL MONTE ALBINO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	22	0	22
130SA029	FLAUTO LETIZIA	SANT'EGIDIO DEL MONTE ALBINO	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	38	38	0
142SA001	CERRATO LUISA	SIANO	A.S.L. 2 SALERNO	CAPRINI	CARNE			

fonte: http://burc.regione.campania.it

142SA003	BASILE GERARDO	SIANO	A.S.L. 2 SALERNO	OVINI	MISTO			

OVICAPRINI PARZIALMENTE COMPRESI

CODICE_AZIENDA	DENOMINAZIONE	COMUNE	ASL	SPECIE	ORIENTAMENTO_PRODUTTIVO	CAPI_TOTALI	DI_CUI_OVINI	DI_CUI_CAPRI
008AV086	VALENTINO LIDIA	AVELLINO	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	7	0	7
008NA026	LANGELLA GENNARO	BOSCOREALE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
022NA006	D'AURIA RAFFAELE	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
022NA011	SORRENTINO ADELAIDE	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	3	3	0
022NA034	BOVI SUD	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	4	4	0
022NA035	CESARANO FRANCESCO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3	CAPRINI	CARNE			

fonte: http://burc.regione.campania.it

			SUD (EX R109 E R110)					
022NA038	VICEDOMINI MICHELE	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	119	0	119
022NA040	CASCONE FRANCESCO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
022NA042	DONNARUMMA SOFIA	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
022NA049	DI MARTINO FIORENTINA	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	8	0	8
022NA054	CESARANO NICOLA	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	3	0	3
022NA055	DI MARTINO VINCENZO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	5	0	5
022NA062	VICEDOMINI ANIELLO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3	CAPRINI	CARNE	5	0	5

fonte: http://burc.regione.campania.it

			SUD (EX R109 E R110)					
022NA066	VICEDOMINI ANIELLO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	243	0	243
022NA066	VICEDOMINI ANIELLO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	86	86	0
022NA083	CESARANO SEBASTIANO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	4	2	2
022NA087	CESARANO LUIGI	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
022NA095	DI LORENZO ANTONINO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	6	0	6
022NA134	DI MARTINO FIORENTINA	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	14	9	5
022NA140	VICEDOMINI ANTONIO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			

fonte: http://burc.regione.campania.it

			SUD (EX R109 E R110)					
022NA153	INSERRA VINCENZO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	1	1	0
022NA155	SOMMA VINCENZO	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
022NA157	ROSALBA GIUSEPPE	CASOLA DI NAPOLI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
024NA028	DI MARTINO MICHELE	CASTELLAMMARE DI STABIA	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
024NA041	DI MARTINO GIOVANNI	CASTELLAMMARE DI STABIA	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			
024NA174	DI MARTINO VINCENZO	CASTELLAMMARE DI STABIA	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			

fonte: http://burc.regione.campania.it

024NA195	DI MARTINO MICHELE	CASTELLAMMARE DI STABIA	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
024NA308	DI SOMMA AGOSTINO	CASTELLAMMARE DI STABIA	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
024NA329	SUARATO SALVATORE	CASTELLAMMARE DI STABIA	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
029AV004	RICCIARDELLI PAOLO	CONTRADA	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
034AV002	DE MAIO ANTONIO	FORINO	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO	80	80	0
034AV003	GIELLA PELLEGRINO	FORINO	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	MISTO	11	0	11
034AV006	MAZZARINO LUIGI	FORINO	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	MISTO			
034AV007	DI RIENZO EMILIA	FORINO	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	MISTO			
034AV010	ARMELLINO ANTONIO	FORINO	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
034AV020	PAPPALARDO FLAVIA	FORINO	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO			
034AV050	PADRE GIANLUCA ZANNI	FORINO	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	CARNE			
035NA023	DE MAIO CARMELA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX	OVINI	CARNE	250	250	0

fonte: http://burc.regione.campania.it

			R109 E R110)					
035NA039	NACLERIO ASSUNTA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	41	2	39
035NA040	NACLERIO FRANCESCO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	46	34	12
035NA042	COTICELLI PAOLO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	295	130	165
035NA045	CHIERCHIA MARIA AGNESE	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	5	5	0
035NA057	COTICELLI TOMMASO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	3	0
035NA069	NASTRO ANTONIO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	3	3	0
035NA122	NACLERIO CIRO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX	OVINI	MISTO	311	308	3

fonte: http://burc.regione.campania.it

			R109 E R110)					
035NA151	AVITABILE ANDREA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	3	0	3
035NA152	CAVOCIELLO ANTONIO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	4	0	4
035NA157	AFELTRA ANGELO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	1	0	1
035NA167	AVITABILE CARMINE	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	4	0	4
035NA168	SICIGNANO ANTONIO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	7	0	7
035NA171	SCALA CARMELA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			
035NA197	MORRONE ERSILIA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	8	8	0

fonte: http://burc.regione.campania.it

			R109 E R110)					
035NA256	FARRICELLI PASQUALE	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
035NA294	FARRICELLI PASQUALINO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	44	44	0
035NA305	TROIANO LUIGI	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	2	0
035NA349	COTICELLI CATELLO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
035NA354	IMPERATO CIRO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	10	0	10
035NA362	DI MASSA ENRICO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	1	1	0
035NA364	RUSSO CARMINE	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	5	0	5

fonte: http://burc.regione.campania.it

			R109 E R110)					
035NA373	SCARFATO MICHELE	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			
035NA393	SABATINO CIRO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	2	0
035NA395	AFELTRA MARIO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	6	0	6
035NA459	COTICELLI GIUSEPPE	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	7	7	0
035NA468	CASA SCOLA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	1	1	0
035NA483	SCARFATO DIODATO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	2	0	2
035NA489	DI MASSA ENRICO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX	OVINI	CARNE			

fonte: http://burc.regione.campania.it

			R109 E R110)					
035NA507	CELENTANO GIUSEPPINA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			
035NA507	CELENTANO GIUSEPPINA	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
035NA511	D' AURIA RENATO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
035NA512	COTICELLI FRANCESCO PAOLO	GRAGNANO	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
037SA004	SORRENTINO GAETANO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
037SA008	PISAPIA MARGHERITA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
037SA066	APICELLA LUCIA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	10	0	10
037SA114	RUSSO ROSA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	9	9	0
037SA117	DI DOMENICO CARMINE	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	6	3	3

fonte: http://burc.regione.campania.it

037SA118	DI DOMENICO VINCENZO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	4	0	4
037SA134	D`AMICO ANNA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	1	0	1
037SA164	TRAPANESE GIUSEPPINA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	8	4	4
037SA171	LUONGO LORENZO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	MISTO	62	47	15
037SA196	RUSSO MARIA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
037SA201	DI GIUSEPPE VINCENZA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	1	0	1
037SA206	MATONTI GIUSEPINA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	1	0	1
037SA218	SIANI TERESA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
037SA234	SORRENTINO LUCIA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	15	15	0
037SA273	ZITO ANTONETTA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	LATTE	136	0	136
037SA277	ZITO ALFONSO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
037SA281	PISAPIA PASQUALE	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	3	0	3
037SA290	TRAPANESE EDUARDO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	4	0	4
037SA295	PALMIERI LUIGI	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	12	0	12
037SA379	SIANI GIUSEPPE (FU` NATALE)	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	5	0	5

fonte: http://burc.regione.campania.it

037SA494	DI DOMENICO VINCENZO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	16	16	0
037SA580	RUGGIERO ALFONSO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	4	0	4
037SA647	LUISI GABRIELLA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	5	5	0
037SA703	PALAZZO VINCENZO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	4	0	4
037SA706	LAMBIASE MAURIZIO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
037SA782	VITALE VINCENZO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
037SA827	SAVARESE LUIGIA	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
037SA828	VITALE ARMANDO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	2	0	2
037SA833	LODATO GIOVANNI	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
037SA858	SERRA CARLO	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	1	1	0
037SA864	CAVALIERE SALVATORE	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	1	0	1
037SA931	MASULLO PASQUALE	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	1	0	1
037SA984	PETRONE LUIGI	CAVA DE' TIRRENI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	9	0	9
039NA019	GIORDANO MICHELE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	48	48	0

fonte: http://burc.regione.campania.it

039NA031	BOSCO ALFONSO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	9	0	9
039NA033	PISCINO ALBERTO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	4	3	1
039NA041	GIORDANO GENNARO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	4	0	4
039NA043	TODISCO FRANCESCO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	MISTO	18	3	15
039NA044	COMENTALE CARMINE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			
039NA050	BOSCO GIOVANNI	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	61	61	0
039NA051	FATTORUSO VINCENZO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	27	5	22

fonte: http://burc.regione.campania.it

039NA052	CROCE RAFFAELE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
039NA062	ABAGNALE TERESA	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
039NA066	SORRENTINO ANNA	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	60	47	13
039NA070	PAOLILLO MARIO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	4	2	2
039NA079	TODISCO VINCENZO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	3	0	3
039NA093	COMENTALE ANIELLO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
039NA113	CONTIERO CARMINE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	5	0	5

fonte: http://burc.regione.campania.it

039NA120	BOSCO MICHELE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
039NA127	BELLOTTI GABRIELE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE	10	0	10
039NA130	DI LORENZO ANTONINO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	MISTO	3	0	3
039NA145	GUARINO FABRIZIO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	CARNE			
039NA146	TODISCO GIUSEPPE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
039NA148	VUOLO GIUSEPPE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
039NA149	CALABRESE CIRO	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			

fonte: http://burc.regione.campania.it

039NA179	DONNARUMMA EUSTACHIO MICHELE	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE			
039NA183	MANZO CARMELA	LETTERE	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
052NA044	GRAZIANO MICHELE	PALMA CAMPANIA	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO			
054AV007	PASCALE MARTINO	MONTEFORTE IRPINO	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO			
054AV008	FORINO ANTONIO	MONTEFORTE IRPINO	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO	154	154	0
054AV010	FERRARA MARCO	MONTEFORTE IRPINO	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO	12	12	0
054AV011	ACCETTA FILOMENO	MONTEFORTE IRPINO	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO			
058NA147	DE MARTINO PASQUALE	POMPEI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	OVINI	CARNE	54	54	0
058NA205	SANSONE FRANCESCO	POMPEI	ASL NAPOLI 3 SUD (EX R109 E R110)	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
077AV002	CARACCIOLO GIANLUCA	QUINDICI	A.S.L. 2	OVINI	CARNE	73	73	0

fonte: http://burc.regione.campania.it

			AVELLINO					
077AV003	ROMANO GIUSEPPINA	QUINDICI	A.S.L. 2 AVELLINO	OVINI	MISTO	224	224	0
077AV018	SANTANIELLO SALVATORE	QUINDICI	A.S.L. 2 AVELLINO	CAPRINI	PRODUZIONE DA AUTOCONSUMO	2	0	2
135SA011	CELENTANO SANTA	SARNO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	2	0	2
135SA011	CELENTANO SANTA	SARNO	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	6	6	0
135SA013	CERRATO MICHELE	SARNO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	13	0	13
135SA106	CORRADO MICHELANGELO	SARNO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	2	0	2
135SA203	ALBERO NELLA	SARNO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	23	0	23
135SA203	ALBERO NELLA	SARNO	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE	116	116	0
135SA275	RAIMO ANIELLO	SARNO	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	1	0	1
137SA019	CISALE GENNARO	SCAFATI	A.S.L. SA1	OVINI	CARNE			
137SA107	D'ALESSIO FRANCESCO	SCAFATI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	4	0	4
137SA256	RAIMO ORAZIO	SCAFATI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	9	0	9
137SA274	VANGONE UMBERTO	SCAFATI	A.S.L. SA1	CAPRINI	CARNE	3	0	3

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4C

PIANO DI MONITORAGGIO SULLE ACQUE MINERALI RICONOSCIUTE
5. PIANIFICAZIONE

5.1. SCOPI

Le norme in materia di acque minerali naturali perseguono l'obiettivo prioritario di proteggere la salute del consumatore, evitare che i consumatori siano ingannati e assicurare la lealtà delle operazioni commerciali. L'indicazione della composizione analitica dell'acqua minerale dovrebbe essere obbligatoria per garantire l'informazione al consumatore. Per quanto attiene ai controlli, l'alterazione della qualità delle acque minerali è raramente imputabile a contaminazioni all'origine mentre è legata, di solito, a macrosituazioni indotte in gran parte nelle fasi finali della distribuzione e spesso nella fase di utilizzo in ambito domestico o in esercizi pubblici, dove talvolta si sono verificati gli episodi che hanno determinato le ricadute più gravi sulla salute umana (ad es. utilizzo di bottiglie di acque minerali per riporvi liquidi diversi, spesso di natura tossica, come acidi ecc.).
Scopo del Piano pertanto è monitorare il rispetto dei requisiti delle acque minerali riconosciute per salvaguardare la salute della popolazione.
In Campania sono state rilasciate le seguenti autorizzazioni :

stabilimento	sede	Denominazione commerciale
Ferrarelle spa	Riardo (CE)	*Ferrarelle* *Natia* *Santagata*
Società Generale delle Acque minerali srl	Pratella (CE)	*Lete* *Prata* *Sorgesana*
Società Stabia D.I.Mare srl	Castellammare di Stabia (NA)	*Acetosella*
Società Sorgenti "S.Stefano" spa	Montesano sulla Marcellana (SA)	*Santo Stefano*
Sorgenti Monte Bianco di Courmayer spa	Contursi Terme (CE)	*Don Carlo* *Ofelia*
Stabia D.I.Mare srl	Castellammare di Stabia (NA)	*Acqua della Madonna*
Società Futurella spa	Sant'Arsenio (SA)	*Futurella*

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE

Ai sensi dell'art. 11, c.3 del D.lgs n.339/1999, se durante le operazioni, gli organi di controllo constatano irregolarità nell'uso delle autorizzazioni, provvederanno affinchè l'imprenditore, senza indugio, sospenda tutte le utilizzazioni, in particolare l'operazione di imbottigliamento, fino a quando non sia stata eliminata la causa dell'irregolarità. Trascorso invano il termine fissato per l'eliminazione delle cause di irregolarità, l'autorizzazione può essere sospesa o, nei casi più gravi, revocata.
Ai fini della controllo sulla utilizzazione e commercio delle acque minerali , per quanto concerne le modalità da osservare per le denunce all'autorità sanitaria e giudiziaria, per i sequestri da effettuare a tutela della salute pubblica, si osservano, in quanto compatibili, le norme vigenti in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, di cui alla . n.283/1962, e s.m.i.
Etichettatura e Pubblicità- Le acque minerali naturali sono soggette, per quanto riguarda l'etichettatura, alle norme generali fissate dalla direttiva 2000/13/CE, nonché dagli artt.7,8 e 9 della

fonte: http://burc.regione.campania.it

Direttiva 2009/CE; nella pubblicità, sotto qualsiasi forma, delle acque di sorgente poste in vendita con una designazione commerciale diversa dal nome della sorgente o del suo luogo di utilizzazione è vietato usare espressioni o segni che possano indurre in errore il consumatore circa il nome della sorgente o il luogo di utilizzazione.
Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici effettuati ai sensi del DPR 327/80.

5.4. PROCEDURE OPERATIVE

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L'ispezione deve comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale deve essere, come tutti gli altri, inserito nel sistema informatico GISA

5.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPA Campania, accreditati per l'esecuzione delle prove.

5.6. DURATA

Il Piano di durante quadriennale si conclude il 31/12/2014.

5.7. COSTI E BENEFICI

I costi gravano sulla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'ARPAC per le attività istituzionali.
Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione.

6. PROGRAMMAZIONE

Tabella della frequenza minima di campionamento e analisi per le acque confezionate in bottiglie o contenitori

Volume d'acqua prodotto ogni giorno messo in vendita in bottiglie o contenitori m3	controllo di routine - num. campioni all'anno	controllo di verifica - num. campioni all'anno
fino a 10	n. 1	n. 1
da 10 a 60	n. 12	n. 1
oltre 60	1 ogni 5 m3 del volume totale e frazione di 5	n. 1 ogni 100 m3 del volume totale e frazione di 100

Tabella della frequenza delle ispezioni presso gli stabilimenti di produzione di acque minerali regionali- Contestualmente ai controlli chimici e microbiologici, gli organi di controllo provvederanno alle ispezioni degli impianti di imbottigliamento e dei depositi di distribuzione per la verifica del rispetto delle procedure di autocontrollo igienico della produzione e della conformità alla legge delle etichette.

Fonte	frequenza	tipologia di verifica
Zona di protezione igienica della sorgente Captazione Condotte di adduzione	-	Gli impianti destinati all'utilizzazione sono realizzati in modo da escludere ogni pericolo di contaminazione e da conservare le proprietà dell'acqua corrispondenti alla sua qualificazione, esistenti alla fonte. A tal fine in particolare: a) la sorgente o il punto di emergenza sono protetti contro ogni pericolo di inquinamento;

fonte: http://burc.regione.campania.it

		b) la captazione, le canalizzazioni ed i serbatoi sono realizzati con materiali adatti all'acqua e costruiti in modo da impedire qualsiasi modifica chimica, fisico-chimica e microbiologica di tale acqua
Locali e impianti di imbottigliamento:		
- Stabilimenti con produzione giornaliera tra i 200mila e i 500mila pezzi	mensile	si verificheranno le condizioni di utilizzazione e, in particolare, gli impianti di lavaggio e di imbottigliamento soddisfano le esigenze igieniche. In particolare, i recipienti sono trattati o fabbricati in modo da evitare che le caratteristiche microbiologiche e chimiche delle acque minerali naturali vengano alterate.
Stabilimenti con produzione giornaliera tra i 200mila e i 500mila pezzi	quindicinale	
- Stabilimenti con produzione giornaliera oltre i 500mila pezzi	settimanale	
Ai depositi di distribuzione	mesile	

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano è sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che cura la redazione delle risultanze e le inserisce nella relazione annuale del PRI.
Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.
L'ORSA analizza l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi sono stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- è necessario apportare modifiche
- occorre implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4C

PIANO DI MONITORAGGIO SULLA QUALITÀ DELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO

6. PIANIFICAZIONE

6.1. SCOPI

Il controllo igienico-sanitario delle acque destinate al consumo umano riveste grande interesse nell'ambito della sanità pubblica, ai fini della prevenzione delle patologie acute e croniche, derivanti da situazioni di non conformità chimica o microbiologica dell'acqua. La sorveglianza è fondamentale, soprattutto in considerazione del numero elevato di persone esposte, delle modalità e del tempo d'esposizione, della velocità con cui l'acqua veicola inquinanti chimici, virus e batteri patogeni. Al fine di proteggere la salute umana dagli effetti negativi derivanti dalla contaminazione delle acque, la normativa comunitaria e nazionale disciplina la qualità delle acque destinate al consumo umano nonchè le modalità di controllo e controllo. Essa stabilisce valori limite più restrittivi e vincolanti per quei parametri chimici e microbiologici che comportino rischi effettivi per la salute della popolazione, mentre affida alla valutazione delle Aziende Sanitarie Locali la gestione dei casi di non conformità per quei parametri non nocivi alla salute definiti "indicatori", ovvero parametri utili per valutare le caratteristiche organolettiche dell'acqua e l'efficienza dei trattamenti di potabilizzazione.

Normative di riferimento:

Direttiva 98/83/CE del Consiglio del 3 novembre 1998 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano	D.lgs 2 febbraio 2001, n. 31 "Attuazione della della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano"
D.lgs 11 maggio 1999, n. 152 "Disposizioni sulla tutela delle acque dall'inquinamento "	Reg. (CE) n. 178/2002 e Reg. (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari
D.lgs 2 febbraio 2002 n. 27 "Modifiche e integrazioni al D.lgs n.31/2002, recante attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano"	Accordo Stato-Regioni del 12 dicembre 2002 (Rep. Atti n. 1581) recante "Linee guida pe rla tutela della qualità delle acque destinate al consumo umano e criteri generali per l'individuazione delle aree di salvaguardia delle risorse idriche di cui all'art. 21 del D.lgs 11 maggio 1999, n. 152"
D.lgs del 6 aprile 2004, n. 174 "Regolamento concernente i materiali e gli oggetti che possono essere utilizzati negli impianti fissi di captazione, trattamento, adduzione e distribuzione delle acque destinate al consumo umano	Intesa del 29 aprile 2004 (Rep Atti n. 1941) per la "Determinazione dei punti di prelievo fissati per il controllo di potabilità dell'acqua, le frequenze dei campionamenti e gli eventuali aggiornamenti, ai sensi dell'art. 8, c. 6 del dlgs n.31/01
Accordo 20 maggio 2004 (Rep. Atti n. 742/cu) "Attuazione dell'art. 8, c. 7 del d.lgs n.31/01	Decreto Dirigenziale n. 27 del 16 febbraio 2005 (attuazione del D.lgs 27/2002)

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e dai Servizi Igiene e Sanità Pubblica dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali
Con riferimento all'art. 12 lettera g) del D.Lgs. 31/01 s.m.i. tali Servizi hanno la competenza a:

- predisporre il piano annuale dei controlli analitici sulla base dei criteri generali individuati dalla Regione;
- eseguire i controlli esterni previsti dall'art. 8 del D.Lgs. 31/01
- effettuare in qualsiasi momento e a proprio giudizio la sorveglianza igienico-sanitaria degli acquedotti per verificare:
  - la conformità delle opere, le condizioni igienico-sanitarie degli impianti;
  - le prescrizioni/interventi adottati;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- l’efficacia dell’applicazione dei criteri e delle modalità contenute nel piano dei controlli interni dell’Ente Gestore;

 gestire i rapporti con le istituzioni interessate, tra cui l’Ente Gestore, l’Autorità d’Ambito territoriale ed il Sindaco per l’adozione dei provvedimenti a tutela della salute pubblica;

 emettere il giudizio di idoneità dell’acqua destinata al consumo umano;

In caso di non conformità delle acque, gestisce le informazioni con le istituzioni ed enti interessati(art. 10 e 14 dlgs n.31/01) per l'adozione di provvedimenti per la tutela della salute dei consumatori

ricercare sostanze o microrganismi per i quali non sono fissati valori di parametro all’Allegato 1, ma per i quali vi sia motivo di sospettarne la presenza in concentrazioni tali da costituire un pericolo per la salute della popolazione;

adottare i provvedimenti sanzionatori nei confronti dell’Ente Gestore;

trasmettere alla Regione i dati inerenti i punti di prelievo, i risultati analitici, le frequenze dei controlli e relativi aggiornamenti;

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

I controlli devono essere effettuati:

1) ai punti di prelievo delle acque superficiali e sotterranee da destinare la consumo umano
2) agli impianti di adduzione
3) alle reti di distribuzione
4) agli impianti di confezionamento
5) sulle acque confezionate
6) sulle acque utilizzate nelle imprese alimentari
7) sulle acque fornite mediante cisterna (in questo anche anche l'idoneità del mezzo di trasporto)

Il Piano prevede l’esecuzione di campioni chimici effettuati ai sensi del DPR 327/80.

6.4. PROCEDURE OPERATIVE

Le metodiche ufficiali per l’analisi dei parametri sono riportate nell’Allegato III al D.lgs.31/01 e s.m.i.: eventuali metodi alternativi devono essere sottoposti all’ autorizzazione del Ministero della Salute, su parere dell’Istituto Superiore di Sanità.

L’Allegato I al D.lgs. 31/01 e s.m.i. inserisce parametri non previsti dalle precedenti normative: i radionuclidi per il controllo della radioattività ed i sottoprodotti derivanti da specifici trattamenti chimico-fisici di potabilizzazione quali:

- alogenoderivati a valle di impianti di disinfezione che utilizzano prodotti a base di cloro;
- bromati a valle di impianti che utilizzano ozono;
- contaminanti derivanti dall'utilizzo di permanganato, flocculanti, resine a scambio ionico, filtri a carbone attivo ecc, a valle di impianti caratterizzati da fasi chimiche aggiuntive alla disinfezione.

Nelle operazioni di campionamenti fondamentale è la corretta identificazione del punto di prelievo, essenziale per l'adozione di eventuali provvedimenti e per l'elaborazione successiva dei dati . Fermo restando che i punti di prelievo devono essere individuati tra quelli stabiliti dal comma 1 dell'art. 6, lett. a, b,c, f del dlgs n.31/01, i campionamenti a cura dei gestori e delle ASL devono essere effettuati su punti significativi dell'impianto, ovvero su punti in grado di rappresentare le possibili variazioni della qualità dell'acqua nello spazio e nel tempo.

Criteri per l’individuazione dei punti di controllo per acquedotti pubblici

Ai sensi dell’art. 8, comma 1 del D.Lgs. 31/01 s.m.i, il piano annuale dei controlli analitici deve essere predisposto dalle Aziende Sanitarie locali in considerazione degli aspetti seguenti:

• qualità della fonte di approvvigionamento;

• affidabilità dell’acquedotto, con riferimento ai punti critici desunti da esami ispettivi precedentemente effettuati;

fonte: http://burc.regione.campania.it

• valutazione dei dati storici analitici dell'acquedotto , correlati con i dati dei controlli interni dell' Ente Gestore e con le conoscenze derivanti dai monitoraggi ambientali eseguiti ai sensi del D.Lgs. 152/99 s.m.i;

• ricerca supplementare per parametri che possono costituire un potenziale pericolo, sebbene non contemplati dal D.Lgs. 31/01 s.m.i.;

• interventi eseguiti sull'acquedotto in grado di modificare la qualità dell'acqua;

In termini di prevenzione la scelta dei punti di controllo deve essere finalizzata non solo a definire la qualità media dell'acqua in rete, ma soprattutto ad individuare le possibili situazioni di criticità locali e quindi, una volta adeguatamente caratterizzata la qualità dell'acqua, la scelta dei parametri da monitorare deve essere indirizzata alle effettive condizioni di rischio di alterazione della qualità.

Si elencano di seguito i punti di controllo considerati, in linea di massima, più significativi in relazione ai parametri da monitorare:

- **punti di controllo alle fonti d'approvvigionamento**: monitoraggio dei parametri chimici di origine naturale ed antropica, e dei parametri microbiologici, laddove sia nota la vulnerabilità della fonte;
- **punti di controllo agli impianti di trattamento:** monitoraggio dell'abbattimento dei parametri chimici di origine naturale ed antropica, e dei rilasci d'inquinanti derivanti dal tipo di trattamento: in quest'ultimo caso sono da considerarsi gli impianti caratterizzati da fasi aggiuntive alla disinfezione e gli impianti che utilizzano ozono e biossido di cloro;
- **punti di controllo ai serbatoi**: monitoraggio dei parametri chimici ceduti dalle condotte a monte e delle contaminazioni batteriche del serbatoio stesso;
- **punti di controllo alla rete:** sono fondamentali dal punto di vista sanitario in quanto garantiscono la qualità del prodotto finale, ovvero l'acqua che l'utente beve aprendo il rubinetto; rappresentano, inoltre, la verifica finale della corretta impostazione dei controlli effettuati a monte della rete ed in caso negativo, contribuiscono a modificare l'azione di monitoraggio. Per il controllo della rete di distribuzione le ASL effettuano i prelievi presso le utenze che le ASL stesse ritengono significative della qualità dell'acqua e delle caratteristiche generali della rete, ivi comprese le fontane pubbliche.

Controlli esterni

L'art. 8, comma 1, del D.lgs. 31/01e s.m.i. definisce controlli esterni "quelli svolti dall'Azienda Sanitaria locale, territorialmente competente, per verificare che le acque destinate al consumo umano soddisfino i requisiti del presente decreto". L'ASL ha il compito istituzionale di tutelare la salute pubblica mediante l'espressione del giudizio di qualità e idoneità dell'acqua, ai sensi dell'art. 6, c. 5-bis del dlgs n.31/01.

A tal fine l'ASL :

- esegue i prelievi per i controlli analitici nei punti previsti dall'art. 6, comma 1, del D.lgs. 31/01 e s.m.i.;
- esprime, sulla base dei risultati delle analisi, il giudizio di idoneità dell'acqua destinata al consumo umano, ai sensi dell'art. 6, comma 5-bis, del D.lgs. 31/01 e s.m.i.
- effettua i controlli ispettivi, previsti dagli Allegati I, II al Decreto Ministero Sanità 26 marzo 1991**,** presso gli impianti di acquedotto ove rilevi la non conformità dell'acqua ai valori di parametro stabiliti dall'Allegato I al D.Lgs. 31/01 e s.m.i.

Il Piano di campionamento annuale deve essere programmato dalle ASL con le tipologie di controllo e le frequenze stabilite dall'Allegato II al D.lgs. 31/01 s.m.i. Le modalità di prelievo, conservazione e trasporto, sono stabilite dall'Allegato III al D.M. 26 marzo 1991. La valutazione dei valori analitici deve essere, di norma, integrata con gli esiti dei controlli ispettivi e per gli impianti di acquedotto, con i risultati delle azioni di controllo e verifica, esercitate dall'Autorità d'Ambito, in ordine all'attuazione delle opere di ammodernamento, manutenzione, conservazione degli impianti, programmate dall' Ente Gestore.

Ai sensi dell'art. 6, comma 1, lettere d), e) ,f), g) le ASL effettuano, in base alle caratteristiche del

fonte: http://burc.regione.campania.it

territorio di competenza, attività di sorveglianza sanitaria anche per:

- ✓ gli impianti di confezionamento di acqua potabile in bottiglie o contenitori;
- ✓ le acque utilizzate nelle imprese alimentari. Per il controllo delle acque utilizzate dalle imprese alimentari le ASL, nella valutazione dei piani di autocontrollo, verificano le procedure adottate per il controllo della conformità dell'acqua.
- ✓ le acque fornite mediante cisterna fissa o mobile.

L'ispezione deve comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale deve essere, come tutti gli altri, inserito nel sistema informatico GISA

6.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPA Campania, accreditati per l'esecuzione delle prove.

6.6. DURATA

Il Piano di durante quadriennale si conclude il 31/12/2014.

6.7. COSTI E BENEFICI

I costi gravano sulla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'ARPAC per le attività istituzionali.
Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione.

7. PROGRAMMAZIONE

Frequenza dei controlli esterni

Le ASL programmano la frequenza minima dei controlli igienico-sanitari per l'acqua distribuita dagli acquedotti, nei punti previsti dall'art. 6, c. 1, lett. a) e b) del dlgs n. 31/01 e per l'acqua confezionata in bottiglie o contenitori, in funzione dei criteri volumetrici stabiliti, rispettivamente dalla Tabella B1 e dalla Tabella B2 dell'ALL. II al dlgs n. 31/01.

In particolare la Tabella B1, oltre a stabilire un criterio volumetrico, con la nota 1 definisce la "zona di approvvigionamento" quale zona geograficamente definita all'interno della quale le acque destinate al consumo umano provengono da una o più fonti e la loro qualità può essere considerata sostanzialmente uniforme.

Per quanto riguarda l'acqua fornita da acquedotti, le ASL possono valutare insieme con il gestore le caratteristiche dell'impianto e la qualità dell'acqua, in modo da programmare controlli più frequenti su parametri significativi nei punti a rischio, piuttosto che effettuare controlli meno frequenti su un maggior numero di parametri in tutti i punti di prelievo.
Poiché il volume di acqua erogata dall' Ente Gestore non è in relazione con il volume medio annualmente consumato dalla popolazione, le ASL calcolano le frequenze di controllo in relazione al numero di abitanti serviti, utilizzando il fattore di conversione, stabilito dalla nota 2 della Tabella B1, che permette di derivare le classi di popolazione servita dalle classi volumetriche**.**

fattore di conversione: **1 m3=1.000 lt** **1.000 lt/200 lt (consumo procapite al giorno) =5 abitanti** **Volume d'acqua m3 / giorno x 5 = Popolazione servita**	
<100m3	< 500 abitanti
>100-1.000m3	500-5.000 ab.
>1.000-10.000m3	5.000-50.000 ab
>10.000-100.000m3	50.000-500.000 ab

fonte: http://burc.regione.campania.it

fattore di conversione:		
1 m3=1.000 lt	**1.000 lt/200 lt (consumo procapite al giorno) =5 abitanti**	
>100.000m3		oltre 500.000 ab

Tabella della frequenza minima di campionamenti e analisi fornite da una rete di distribuzione, da cisterne o acque utilizzate nelle imprese alimentari- Tabella B1

Volume d'acqua distribuito o prodotto/popolazione servita	controllo di routine- num. campioni all'anno		controllo di verifica- num. campioni all'anno		parametri da analizzare - Allegato I- Parte A, B e C
fino a 100	A discrezione autorità sanitarie competenti		A discrezione autorità sanitarie competenti		
da 100 a 1.000	n. 4		n. 1		
da 1.000 a 10.000	n. 4 + 3 ogni 1.000 m3/g del volume totale e frazione di 1.000-	4- 34	n. 1 + 1 ogni 3300 m3/g del volume	minimo 4	
da 10.000 a 100.000	n. 4 + 3 ogni 1.000 m3/g del volume totale	34-304	3+ 1 ogni 10.000	minimo 13	
oltre 100.000	n. 4 + 3 ogni 1.000 m3/g del volume totale e	a partire da 334	10+1 ogni 25.000	minimo 14	

Le Aziende sanitarie locali possono variare le frequenze stabilite dal D.lgs. 31/01 e s.m.i.. per un parametro o più parametri; a tal fine è fondamentale effettuare l'analisi del rischio attraverso la valutazione delle serie analitiche storiche e la conoscenza delle caratteristiche dell'acquedotto e del territorio da questo servito.

Si evidenziano i principali criteri di ordine generale da utilizzare :

- privilegiare controlli più frequenti sui parametri a rischio e in punti significativi, piuttosto che monitorare con minor frequenza un maggior numero di parametri su tutti i punti di prelievo;
- applicare la variazione di frequenza al singolo punto di controllo, non all'insieme dei punti di controllo;
- valutare i risultati dei controlli analitici interni effettuati dall'Ente Gestore.

Controlli di routine e di verifica: tipologia dei parametri- Il Dlgs n. 31/01 all'all. I, Tabella A, individua le tipologie dei parametri microbiologici che devono essere sottoposti al controllo:

- ✓ **per il controllo di routine:** Batteri coliformi ed Escherichia coli, inserendo il Clostridium perfringens, solo per le acque di approvvigionamento superficiali o influenzate da acque superficiali. Eventuali altri parametri accessori potranno essere ricercati qualora l'ASL lo ritenga necessario.
- ✓ **per il controllo di verifica :** Enterococchi e Conteggio delle colonie a 22°C, oltre ai parametri su citati. Per la carica batterica a 22°C è opportuno che le ASL facciano riferimento al valore guida di ≤ 100 UFC/ml, stabilito dal vecchio DPR 236/88,coincidente, tra l'altro, con il valore limite previsto dal D.lgs. 31/01 e s.m.i per le acque messe in vendita in bottiglie o contenitori.

Ulteriori singoli parametri possono essere ricercati, nelle zone di approvvigionamento e/o in specifici punti di prelievo, in rapporto a motivazioni di carattere generale:

a) sostanze e microrganismi per i quali non sono stati fissati valori di parametro, qualora vi sia motivo di sospettarne la presenza in quantità o concentrazioni tali da rappresentare un

fonte: http://burc.regione.campania.it

potenziale pericolo per la salute umana di carattere locale;

b) presenza di punti critici e/o di vulnerabilità all'origine dell'acqua o in sezioni dell'impianto acquedottistico;

L'articolazione del sistema di sorveglianza richiede, da parte dell'ASL, l'acquisizione dei dati relativi all'anagrafe dei punti di prelievo individuati ed alla mappatura dell'impianto d'acquedotto, la valutazione delle risultanze, sia degli esami ispettivi svolti che dell'andamento storico delle indagini analitiche effettuate in passato, e la valutazione della concreta realtà locale. Acquisiti questi dati le ASL possono definire i punti di prelievo dei campioni e attuare le procedure di cui al D.lgs n.31/01.

Va considerato, infine, che l'inoltro del campione da esaminare al laboratorio, deve essere effettuato entro le 24 ore dal prelievo e che la comunicazione ai SIAN del risultato delle indagini analitiche deve essere effettuato immediatamente in caso di risultato sfavorevole.

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano è sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che cura la redazione delle risultanze e le inserisce nella relazione annuale del PRI.

Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizza l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi sono stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- è necessario apportare modifiche
- occorre implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

Campionamenti-

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELLA TRICHINELLOSI NELLA FAUNA SELVATICA

Introduzione

La trichinellosi è una malattia a carattere zoonosico sostenuta da un nematode parassita del genere Trichinella. Questo nematode può infestare una grande varietà di mammiferi (uomo compreso) e di volatili. Ne esistono infatti svariate specie ognuna con ospiti preferenziali e con diverse aree di distribuzione.

TASSONOMIA	
REGNO	***ANIMALIA***
PHYLUM	***NEMATHELMINTHE***
CLASSE	***ENOPLEA***
ORDINE	***TRICHURIDA***
FAMIGLIA	***TRICHINELLIDAE***
SUPERFAMIGLIA	***TRICHUROIDEA***
GENERE	***TRICHINELLA***

Le specie più comuni sono:

Specie	**Genotipo**	**Ospite**	**Distribuzione**
T. spiralis	T1	Mammiferi	Cosmopolita
T. nativa	T2	Mammiferi	Regioni Artiche e subartiche dell' America, Europa ed Asia
	T6	Mammiferi	Regioni Artiche e subartiche dell' America
T. britovi	T3	Mammiferi	Zone temperatedell' Europa e dell' Asia, nord e ovest dell'Africa
	T8	Mammiferi	Sud Africa and Namibia
T. pseudospiralis	T4	Mammiferi ed uccelli	Cosmopolita
T. murrelli	T5	Mammiferi	Aree temperate del nord America
	T9	Mammiferi	Giappone
T. nelsoni	T7	Mammiferi	Est e sud dell'Africa
T. papuae	T10	Mammiferi e rettili	Papua Nuova Guinea
T. zimbabwensis	T11	Mammiferi e rettili	Sud del Sahara Africa

L'infestazione può avvenire attraverso l'ingestione di carni infette contenti cisti (larve incistate) di Trichinella. Le larve si riattivano dopo l'esposizione agli acidi gastrici e si sviluppano a livello dell'intestino tenue dove divengono adulti. Dopo l'accoppiamento i maschi muoiono mentre le femmine iniziano a deporre larve che attraverso la via linfoematogena raggiungono i muscoli scheletrici nei quali penetrano e si accrescono assumendo una tipica posizione spiralizzata. Le larve

fonte: http://burc.regione.campania.it

sono in questo stato infestanti e possono rimanere così per anni. Il ciclo ricomincia quando le larve sono ingerite da un altro ospite.

Le modalità di sopravvivenza della Trichinella si basano su un ciclo silvestre e un ciclo urbano. Nel ciclo silvestre sono interessati vari animali selvatici che si infestano cibandosi di animali o di carogne infestate e permettono così il perpetuarsi del ciclo.

Nel ciclo urbano, che vede coinvolto anche l'uomo, sono invece interessati gli animali domestici che si infestano alimentandosi per lo più con rifiuti o con il contatto con carogne contenenti larve: solitamente dal ciclo silvestre avviene una introduzione del parassita nel ciclo urbano specie quando è agevole il contatto tra animali selvatici e domestici.

Le specie maggiormente implicate nella Trichinellosi nel nostro paese sono la la T. britovi (presente sul nostro territorio) e T. Spiralis (isolata per lo più in animali importati).

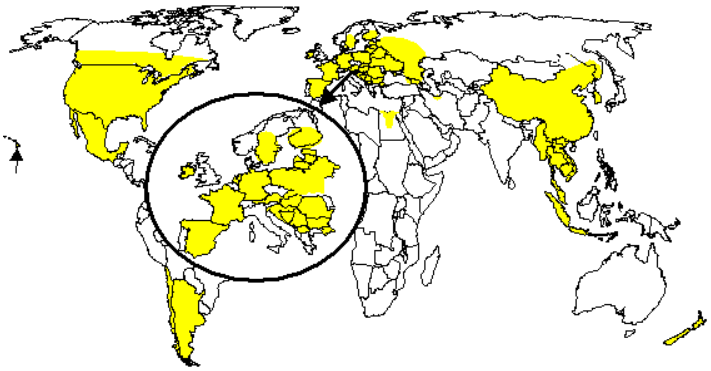
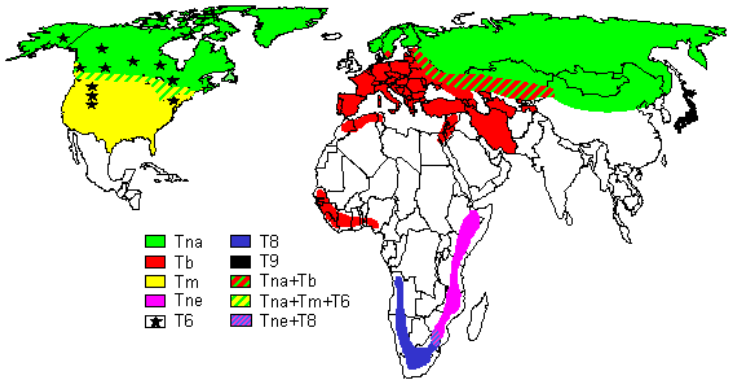


Fig 1. Mappa mondiale che mostra la distribuzione della *Trichinella spiralis* (in giallo). LA distribuzione è fortemente influenzata dall'uomo che passivamente introduce il parassita nel nord, centro e sud America, Nuova Zelanda ed Egitto.



fonte: http://burc.regione.campania.it

Fig 2 Mappa mondiale che mostra le aree di distribuzione di *Trichinella nativa* (Tna), *Trichinella britovi* (Tb), *Trichinella murrelli* (Tm), *Trichinella nelsoni* (Tne), *Trichinella* T6 (T6), *Trichinella* T8 (T8) and *Trichinella* T9 (T9). In alcune regioni le aree di distribuzione delle specie incapsulate e dei genotipi si sovrappongono.

Dai dati bibliografici sembra che la volpe svolga il ruolo di animale serbatoio per la T. Britovi che può eventualmente trasmettersi ai suidi (domestici e selvatici) e al cavallo attraverso il contatto con carogne infestate ed infine trasmettersi all'uomo. I roditori possono divenire fonte di contaminazione per gli animali domestici nel caso di T. spiralis alla quale sono molto sensibili.

L'uomo può infettarsi consumando carni crude o poco cotte di animali infestati. I focolai di Trichinellosi in Europa negli ultimi anni hanno riguardato carni di **suino**, di **cinghiale** (**selvaggina** in genere) e di **cavallo** che vengono infatti considerate, anche dalla normativa vigente, come specie a rischio di trasmissione di Trichine.

Il rischio è legato principalmente a quegli animali che vengono allevati allo stato brado o in piccole aziende dove quindi e' più facile la possibilità di contatto con gli animali selvatici ossia le specie serbatoio.

Casi di Trichinellosi umana dovuti al consumo di carni, provenenti da animali allevati in impianti industriali, sono estremamente rari.

Non tutte le specie di Trichinella hanno la stessa patogenicità per l'uomo. La normativa vigente suggerisce diverse modalità di congelamento, secondo criteri combinati di temperatura/durata, in grado di inattivare eventuali larve presenti nel parenchima muscolare.

Tuttavia è ormai noto che alcune specie sono più resistenti rispetto ad altre e soprattutto che la loro resistenza varia anche in base all'ospite; secondo un parere dell'EFSA alcune specie di trichinella, presenti nella selvaggina e nei cavalli, potrebbero resistere al congelamento secondo le modalità adottate nella normativa vigente e costituire un potenziale pericolo nella diffusione della patologia.

I processi di affumicatura, salatura o essiccamento non sono metodi sicuri per la sanificazione delle carni e ciò spiega il perché della segnalazione di numerosi focolai di trichinellosi a seguito del consumo di insaccati o altri prodotti a base di carne.

Il modo migliore per inattivare completamente la Trichinella è la cottura delle carni, già il raggiungimento a cuore di 70°C per pochi minuti risultano efficaci alla distruzione delle larve.

Obiettivo del piano

Il piano regionale di monitoraggio della fauna selvatica viene svolto allo scopo di avere informazioni sulla diffusione della trichinellosi negli animali selvatici.

Il piano viene svolto in accordo tra l'Istituto Zoooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno (IZSM) ed i Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali, commissionato dall' Assessorato alla Sanità della Regione Campania è coordinato dall' Osservatorio Regionale per la Sicurezza

fonte: http://burc.regione.campania.it

Alimentare (ORSA) il quale si avvale della consulenza tecnica dell'Istituto Gestione della Fauna (IGF).

Schema organizzativo del piano

Il piano di monitoraggio ha una durata annuale ed è organizzato in quattro fasi:

1. Identificazione degli animali selvatici da campionare;
2. Formazione ed informazione ai cacciatori;
3. Analisi dei campioni;
4. Analisi e reporting dei dati analitici.

Fase 1: Identificazione degli animali selvatici da campionare

Saranno oggetto di campionamento:

1.1 Animali provenienti dall'attività venatoria;

1.2 Carcasse o parti di animali ritrovati morti e consegnati tramite Centri di Recupero della Fauna Selvatica, Corpo Forestale dello Stato, Coordinamento Territoriale Ambientale (CTA) dei Parchi Nazionali, Guardie Provinciali, Cacciatori, ecc..

1.1 Animali provenienti dall'attività venatoria

Cinghiale (*Sus scrofa*)

La caccia al cinghiale in Campania è regolata anno per anno attraverso il "Calendario Venatorio" promulgato dall'Assessorato Agricoltura ed Attività Produttive, A.G.C. Sviluppo Attività Settore Primario, Settore Caccia e Pesca, in base all'art. 49 della L.R. 15/2002 e dell'art. 16 della L.R. 8/96.
Dai dati forniti dall'IGF, nell'anno 2007/2008, in Campania risultavano operative, circa 274 squadre di cacciatori per cinghiale, fatta eccezione per la provincia di Napoli che non ha mai avuto squadre iscritte. Sulla base del regolamento venatorio che concede ad ogni squadra 2 cinghiali a battuta per due giorni a settimana, a carniere pieno, si può ipotizzare un abbattimento di circa 6.500 cinghiali annui.
In realtà, tale valore, sulla base del numero dei cinghiali dichiarati abbattuti in alcune province, si riduce almeno della metà.
Il Regolamento 2075/2007 allegato III capitolo 2 lettera d recita come di seguito"…*il programma di monitoraggio prevede un campionamento di un ampio numero di animali e il prelievo di campioni di carne quanto più ampio possibile.*…." pertanto l'attivazione del piano di monitoraggio stabilisce per il primo anno un numero minimo di campioni pari a 4 cinghiali adulti (di oltre dodici mesi di età) cacciati per ciascuna squadra (circa 1096 campioni); tale numero di campioni può essere

fonte: http://burc.regione.campania.it

soggetto ad incremento sia nell'anno in corso che negli anni successivi.
Dagli animali abbattuti nel corso dell'attività venatoria saranno prelevati:

- almeno 150 grammi di tessuto muscolare;
- e ove possibile due provette di sangue per l'esecuzione di esami sierologici.

Il campione di tessuto muscolare, eseguito dal caposquadra o da persona adeguatamente formata, deve essere prelevato preferibilmente dal diaframma (zona di transizione tra parte muscolare e tendinea) o dal muscolo dell' arto anteriore o essere costituito dall'**intera** lingua**.**
I campioni così ottenuti dovranno essere conservati in bustine o contenitori adeguatamente chiusi e conferiti, al più presto, o direttamente alla sezione provinciale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale o al Servizio Veterinario delle AA.SS.LL. territorialmente competenti. Ciascun campione dovrà essere accompagnato dal verbale di campionamento (Allegato I) correttamente compilato in ogni sua parte e sottoscritto dal caposquadra.
In considerazione del calendario venatorio per l'annata 2008-2009, che prevede le battute di caccia al cinghiale nei giorni di giovedì e domenica, è consentito il conferimento dei campioni il lunedì successivo previo mantenimento degli stessi a temperatura di refrigerazione (0°- 4°C).

Nel caso di battute di caccia in aziende faunistiche venatorie e agrituristiche venatorie che possono avvenire in due diversi giorni della settimana, il conferimento dei campioni verrà fatto il primo giorno utile successivo alla battuta previa adeguata conservazione degli stessi.
I campioni pervenuti alle AA.SS.LL territoriali e alle sezioni dell' IZSM di Avellino, Benevento e Caserta dovranno essere trasferiti alla sezione di Avellino dove si effettueranno le analisi. Tutti i campioni della provincia di Salerno verranno analizzati presso la sezione dell' IZSM di Salerno.

Volpe (*Vulpes vulpes*).

La volpe è considerata il migliore indicatore della presenza di trichinella.
I soggetti abbattuti nel corso dell'attività venatoria, nell'ambito dei piani di controllo o rinvenuti morti saranno conferiti interi o in parti, per l'esame per trichinella. I campioni di tessuto muscolare (lingua, masseteri, tibiale anteriore, estensori del metacarpo, pilastri del diaframma), prelevati da persona adeguatamente formata o da personale qualificato, dovranno essere conservati in bustine o contenitori adeguatamente chiusi e conferiti al più presto alla sezione competente dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale o al Servizio Veterinario della A.S.L.. I campioni che non potranno essere immediatamente conferiti dovranno essere mantenuti a temperatura di refrigerazione (0°-4°C).
I campioni pervenuti alle AA.SS.LL territoriali e alle sezioni dell' IZSM di Avellino, Benevento e Caserta dovranno essere trasferiti alla sezione di Avellino dove si effettueranno le analisi. Tutti i campioni della provincia di Salerno verranno analizzati presso la sezione dell' IZSM di Salerno.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Ciascun campione dovrà essere accompagnato dal verbale di campionamento (Allegato II) correttamente compilato in ogni sua parte e sottoscritto dal cacciatore o dal caposquadra.
I soggetti abbattuti dovranno preferibilmente provenire dai comuni ad alta densità di suini.

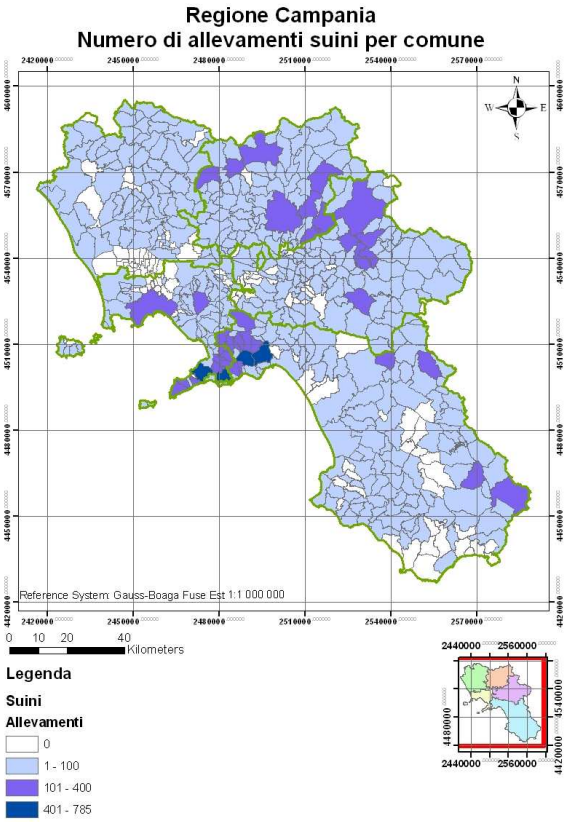


Fig. 3 : numero di allevamenti suini per comune

1.2 Animali provenienti dai centri di recupero della fauna selvatica e/o parchi naturali

I servizi Veterinari delle AA.SS.LL. trasmettono il presente piano ad ogni CRAS e ai parchi presenti sul territorio di propria competenza e prendono accordi con il Responsabile dei Centri ed il responsabile sanitario individuato ai sensi delle direttive regionali vigenti, al fine di stabilire le modalità di conferimento dei materiali oggetto del piano.
In generale, dovrà essere conferito intero ai servizi veterinari o agli IZS :

- qualsiasi capo di specie selvatica a vita libera se rinvenuto morto o deceduto poco dopo il recupero sul territorio regionale per causa non facilmente definibile (es non cuccioli/

fonte: http://burc.regione.campania.it

nidiacei, impatti, investimenti, bracconaggio, folgorazioni) e non correlabile agli interventi medici attuati (anestesia, terapia, alimentazione forzata etc);

- ungulati selvatici rinvenuti morti o deceduti poco dopo il ricovero che hanno manifestato segni di alterato stato di salute;
- carnivori selvatici Volpe/ Tasso/Faina pervenuti morti o deceduti dopo il recupero;
- Corvidi rinvenuti morti o deceduti;
- rapaci diurni e notturni delle seguenti specie Allocco (Strix aluco), Barbagianni (Tyto alba), Civetta (Athene noctua), Poiana (Buteo buteo) deceduti nei CRAS o parchi o rinvenuti morti.

Allo stesso modo si informerà dell'attivazione del Piano di Monitoraggio il Corpo Forestale, il CTA e le Guardie Provinciali che provvederanno a loro volta all'invio degli animali rinvenuti morti.

Ciascun campione dovrà essere accompagnato dal verbale di campionamento Allegato III correttamente compilato in ogni sua parte e sottoscritto dal cacciatore o dal caposquadra

Fase 2: Formazione ed informazione ai cacciatori

Secondo quanto previsto dal Regolamento 853/2004 "*Le persone che cacciano selvaggina selvatica ……..devono disporre di sufficienti nozioni in materia di patologie della selvaggina…..."*

"……è sufficiente se almeno una persona tra i componenti di un gruppo di cacciatori dispone delle suddette nozioni….."

La formazione deve essere tale da garantire all'autorità competente che i cacciatori dispongano delle nozioni relative:

a) anatomia, fisiologia ed etologia della selvaggina selvatica;

b) comportamenti anomali e modificazioni patologiche riscontrabili nella selvaggina selvatica a seguito di malattie, contaminazioni ambientali o altri fattori che possono incidere sulla salute umana dopo il consumo;

c) norme igienico-sanitarie e tecniche adeguate per la manipolazione, il trasporto, l'eviscerazione ecc. di capi di selvaggina selvatica dopo l'abbattimento;

d) disposizioni legislative ed amministrative concernenti le condizioni di sanità e igiene pubblica e degli animali per la commercializzazione della selvaggina selvatica.

A tal fine nel piano si predispone che vengano organizzati una serie di incontri da realizzarsi nelle diverse province Campane.

L'attività di formazione sarà rivolta in primo luogo ai capisquadra e cacciatori che si sono registrati presso gli uffici della propria provincia per l'attività venatoria 2008/2009.

La giornata di formazione si terrà appena prima dell'inizio della stagione venatoria e verterà sui

fonte: http://burc.regione.campania.it

seguenti argomenti:

- problematiche sanitarie legate alla trichinosi;
- sicurezza alimentare;
- descrizione del piano di monitoraggio e ripartizione dei compiti;
- tecniche di prelievo, conservazione e trasporto di campioni dagli animali abbattuti.

Il coinvolgimento dei portatori d'interesse ha lo scopo di rendere più efficienti le attività di prevenzione ed il successo di eventuali piani di monitoraggio.

L'informazione prevede le seguenti azioni:

a) divulgazione d'informazioni di base sulla Trichinellosi e le possibili conseguenze ad esse associate;
b) realizzazione e distribuzione di depliant;
c) divulgazione di notizie attraverso il sito web di ORSA dove saranno raccolti i dati di monitoraggio e le azioni svolte dalle Autorità competenti.

Inoltre, si prevede l'organizzazione di incontri formativi, durante il periodo di chiusura della caccia, rivolti a personale competente (servizio sanitario-corpo forestale) al fine di diffondere informazioni utili sulle attività che vengono svolte dai gruppi di lavoro e di aggiornare il personale circa eventuali aggiornamenti di carattere scientifico/normativo.

L'organizzazione degli incontri di formazione sarà curata dalla Sezione dell'IZS di Avellino (referente CERMAS per l'IZSM) in collaborazione con l'IGF .

FASE 3: Analisi dei campioni

I campioni pervenuti all'IZSM saranno analizzati, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE n..2075/2005 del 5 dicembre 2005 – Allegato 1 Capitolo 1.

Il metodo di riferimento è il *metodo dell'agitatore magnetico con digestione artificiale di campioni aggregati* Allegato IV.

FASE 4 Analisi e reporting dei dati analitici

I dati analitici e le schede di accompagnamento campione saranno inviati dai laboratori direttamente all'ORSA che provvederà all'elaborazione degli stessi.

L'analisi dei dati ed i risultati ottenuti dall'attività di monitoraggio saranno presentati entro agosto dell'anno successivo al Settore Veterinario della Regione Campania e pubblicati sul sito dell'ORSA.

fonte: http://burc.regione.campania.it

ALLEGATO I

REGIONE CAMPANIA
PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELLA TRICHINELLOSI NELLA FAUNA SELVATICA

SCHEDA CONFERIMENTO CAMPIONI - CINGHIALI

Data prelievo : ___/___/_____ Data di consegna ___/ ___/ _____

Località del prelievo : _____ Comune : _____

Prelevatore : _____ Qualifica : _____

Campione consegnato : □ AA.SS.LL. prov. _____

□ IZSM sezione di _____

Dati campione:

- Sesso : □ M □ F
- Animale □ Abbattuto □ Rinvenuto morto
- Segni clinici rilevati : □ Imbrattamento perineo
  □ Scolo nasale
  □ Sintomatologia nervosa
  □ Fratture ossee e/o malformazioni scheletriche
  □ alterazioni della cute (descrivere _____)
- Campione prelevato : □ Diaframma (150gr.) □ Lingua (intera) □ Tibiale anteriore

  □ Refrigerato (0°-4°) □ Congelato

  □ Siero *(per esami sierologici)* n. provette _____

Osservazioni :
_____
_____
_____

Firma

_____

fonte: http://burc.regione.campania.it

ALLEGATO II

REGIONE CAMPANIA
PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELLA TRICHINELLOSI NELLA FAUNA SELVATICA

SCHEDA CONFERIMENTO CAMPIONI - VOLPE

Data prelievo : ___/___/_____ Data di consegna ___/ ___/ _____

Località del prelievo : _____ Comune : _____

Prelevatore : _____ Qualifica : _____

Campione consegnato : □ AA.SS.LL. prov. _____

□ IZSM sezione di _____

Dati campione

- Sesso : □ M □ F
- Animale □ Abbattuto □ Rinvenuto morto
- Segni clinici rilevati : □ Imbrattamento perineo
  □ Scolo nasale
  □ Sintomatologia nervosa
  □ fratture ossee e/o malformazioni scheletriche
  □ alterazioni della cute (descrivere _____)
- Campione prelevato : □ Carcassa intera
  □ Diaframma □ Lingua (intera) □ Tibiale anteriore
  □ Masseteri □ Estensori del metacarpo

  □ Refrigerato (0°-4°) □ Congelato

Osservazioni :
_____
_____
_____

Firma

_____

fonte: http://burc.regione.campania.it

ALLEGATO III

REGIONE CAMPANIA
PIANO REGIONALE DI MONITORAGGIO DELLA TRICHINELLOSI NELLA FAUNA SELVATICA

SCHEDA CONFERIMENTO CAMPIONI –
Animali provenienti da CENTRI DI RECUPERO e/o PARCHI NATURALI

Data prelievo : ___/___/_____ Data di consegna ___/ ___/ _____

Località del prelievo : _____ Comune : _____

Prelevatore : _____ Qualifica : _____

Campione consegnato : □ AA.SS.LL. prov. _____

□ IZSM sezione di _____

Dati campione

- Specie : - Ungulato selvatico (_____)
  - Carnivoro selvatico (□Tasso □Faina □ altro _____)
  - Rapaci diurni e notturni (□ Allocco □ Barbagianni □ Civetta □ Poiana □ altro _____)

- Animale □ Abbattuto □ Rinvenuto morto

- Segni clinici rilevati :
  _____
  _____
  _____

- Campione prelevato : □ Carcassa intera
  □ Altro _____

□ Refrigerato (0°-4°) □ Congelato

Osservazioni :
_____
_____
_____

Firma

_____

fonte: http://burc.regione.campania.it

ALLEGATO IV

Metodo dell'agitatore magnetico con digestione artificiale di campioni aggregati

1. Attrezzature e reagenti

a) coltello o forbici e pinzette per il prelievo di campioni;

b) vassoi suddivisi in 50 riquadri, ciascuno dei quali può contenere campioni di carne del peso di circa 2 g, ovvero altri strumenti che diano pari garanzie per quanto riguarda la tracciabilità dei campioni;

c) miscelatore dotato di lama sminuzzatrice affilata. Qualora i campioni superino i 3 g, occorre usare un tritacarne con fori di 2-4 mm ovvero delle forbici. In caso di carni congelate o lingua (dopo rimozione dello strato superficiale che non può essere digerito), occorre utilizzare un tritacarne e aumentare notevolmente le dimensioni del campione;

d) un agitatore magnetico con piastra di riscaldamento dotata di termostato, con barrette per rimescolare rivestite in teflon e della lunghezza approssimativa di 5 cm;

e) imbuti di separazione conici in vetro, da 2 litri minimo, preferibilmente con tappo di sicurezza in teflon;

f) supporti, anelli e morsetti;

g) setacci, dimensioni della maglia 180 micron, diametro esterno 11 cm, con maglie in acciaio inossidabile;

h) imbuti, diametro interno non inferiore ai 12 cm, per sostenere il setaccio;

i) becher in vetro con capacità di 3 litri;

j) cilindri graduati in vetro, con capacità fra 50 e 100 ml, o provette da centrifuga;

k) trichinoscopio dotato di tavola orizzontale o stereomicroscopio con fonte luminosa proveniente dal basso e ad intensità regolabile;

l) diverse scatole di Petri di 9 cm di diametro (da utilizzare con lo stereomicroscopio) contrassegnatenella parte inferiore con una suddivisione in riquadri di 10 × 10 mm per mezzo di un marcatore appuntito;

m) vaschetta per il conteggio delle larve (da utilizzare con un trichinoscopio), costituita da lamine acriliche ello spessore di 3 mm, con le seguenti caratteristiche:

i) fondo della vaschetta: 180 × 40 mm, suddivisi in riquadri,

ii) lati: 230 × 20 mm,

iii) estremità: 40 × 20 mm. Il fondo e le estremità devono essere fissati tra le parti laterali, in modo da formare due piccole impugnature. La parte superiore del fondo dovrà essere sollevata di 7-9 mm rispetto alla base formata dalle parti laterali e dalle estremità. Le lamine dovranno essere fissate tra di loro con una colla adatta al materiale;

fonte: http://burc.regione.campania.it

n) foglio d'alluminio;

o) acido cloridrico al 25 %;

p) pepsina, concentrazione: 1:10 000 NF (US National Formulary), corrispondente a 1: 12 500 BP (British Pharmacopoea), corrispondente a 2 000 FIP (Fédération internationale de pharmacie);

q) acqua di rubinetto riscaldata a 46-48 oC;

r) bilancia di precisione tarata almeno a 0,1 g;

s) vaschette metalliche, con capacità di 10-15 litri per la raccolta del succo digestivo rimanente;

t) pipette di dimensioni diverse (1, 10 e 25 ml), con relativi supporti;

u) termometro calibrato allo 0,5 oC per temperature fra 1 e 100 oC;

v) tubo di aspirazione per acqua di rubinetto.

2. Procedura

I. Gruppi completi di campioni (100 g di campioni alla volta)

a) Versare 16 ± 0,5 ml di acido cloridrico in un becher da 3 litri, contenente 2,0 litri acqua di rubinetto riscaldata ad una temperatura di 46-48 oC; si inserisce nel becher una barra di agitazione, il becher viene collocato su una piastra preriscaldata e si inizia l'agitazione.

b) Si aggiungono 10 ± 0,2 g di pepsina.

c) Nel mixer si sminuzzano 100 g di campioni prelevati conformemente a quanto indicato al punto 2.

d) La carne sminuzzata viene trasferita nel becher da 3 litri contenente l'acqua, la pepsina e l'acido cloridrico.

e) Il dispositivo di triturazione del mixer viene immerso ripetutamente nel succo di digestione nel becher e la vaschetta di miscelazione viene risciacquata con una piccola quantità di succo di digestione per eliminare eventuali particelle di carne rimaste.

f) Il becher viene coperto da un foglio d'alluminio.

g) L'agitatore magnetico deve essere regolato in modo che mantenga una temperatura costante di 44-46° C durante tutta l'operazione. Durante l'agitazione, il succo di digestione deve rotare ad una velocità sufficientemente elevata da formare un vortice profondo senza che si producano schizzi.

h) Il succo di digestione viene agitato fino a quando le particelle di carne scompaiono (30 minuti circa). L'agitatore viene quindi spento e il succo di digestione versato attraverso il setaccio nell'imbuto di sedimentazione. Periodi di digestione più lunghi possono essere necessari (non superiori a 60 minuti) per quanto riguarda alcuni tipi di carni (lingua, selvaggina, ecc.).

i) Il processo di digestione è considerato soddisfacente se nel setaccio rimane non più del 5 % del peso del campione iniziale.

j) Il succo di digestione rimane nell'imbuto di sedimentazione per 30 minuti.

fonte: http://burc.regione.campania.it

k) Dopo 30 minuti, un campione di 40 ml del succo di digestione viene rapidamente versato nel cilindro graduato o nella provetta della centrifuga.

l) I succhi di digestione e altri succhi residui sono conservati in una vaschetta fino al completamento della lettura dei risultati.

m) Il campione di 40 ml viene lasciato riposare per 10 minuti. Vengono quindi aspirati accuratamente 30 ml di liquido surnatante, in modo da prelevare gli strati superiori e lasciare un volume massimo non superiore a 10 ml.

n) Il campione di sedimento rimanente, di 10 ml, viene versato in una vaschetta per il conteggio delle larve o nella scatola Petri.

o) Il cilindro graduato o la provetta della centrifuga sono risciacquati con non più di 10 ml di acqua di rubinetto, che vanno aggiunti al campione nella vaschetta di conteggio delle larve o nella scatola Petri. Successivamente si procede all'esame del campione mediante stereomicroscopio con ingrandimento da 15 a 20 volte. In tutti i casi nei quali vi siano zone sospette o forme simili a parassiti, occorre usare un ingrandimento da 60 a 100 volte.

p) I succhi di digestione devono essere esaminati non appena sono pronti e in nessun caso l'esame va rinviato al giorno successivo.

Nel caso in cui i succhi di digestione non vengano esaminati entro 30 minuti dalla preparazione, si deve procedere ad una chiarificazione secondo la seguente procedura: il campione finale di 40 ml viene versato in un cilindro graduato e lasciato riposare per 10 minuti. Successivamente, 30 ml di liquido surnatante sono eliminati, lasciando un volume rimanente di 10 ml. Il volume in questione viene portato a 40 ml con l'aggiunta di acqua di rubinetto. Dopo un ulteriore periodo di decantazione di 10 minuti, si aspirano 30 ml di liquido surnatante, fino a ottenere un volume non superiore a 10 ml da esaminare in una scatola Petri o in una vaschetta per il conteggio delle larve. Il cilindro di misurazione graduato viene risciacquato con non più di 10 ml di acqua di rubinetto e il liquido risultante viene aggiunto al campione nella scatola Petri o nella vaschetta per il conteggio delle larve, affinché possa essere esaminato.

Qualora risulti che il sedimento non è trasparente al momento dell'esame, il campione viene versato in un cilindro graduato e portato ad un volume di 40 ml con l'aggiunta di acqua di rubinetto e si procede quindi come indicato precedentemente. La procedura può essere ripetuta da 2 a 4 volte fino a quando il liquido è sufficientemente trasparente da consentire una lettura affidabile.

II. Aggregati di campione di meno di 100 g

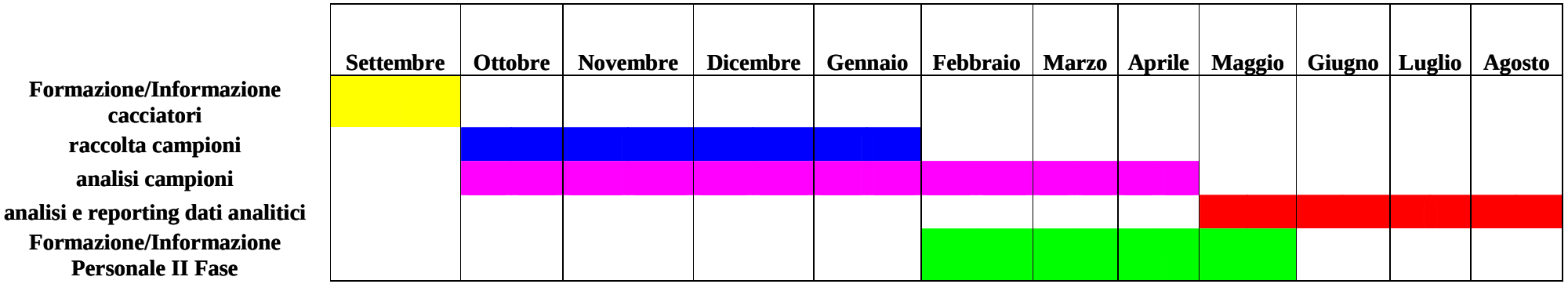
Se necessario, un massimo di 15 g possono essere aggiunti a un aggregato totale di campione di 100 g ed esaminati assieme ai campioni in questione, conformemente a quanto disposto al punto 3.I. Più di 15 g devono essere esaminati in qualità di aggregato completo. Nel caso di campioni fino a 50 g,

fonte: http://burc.regione.campania.it

i succhi di digestione e gli ingredienti possono essere ridotti a 1 litro di acqua, 8 ml di acido cloridrico e 5 g di pepsina.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Diagramma delle attività previste nel Piano di monitoraggio



fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4C

PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE PER LA RICERCA DELLE TRICHINE

7. PIANIFICAZIONE

I criteri della pianificazione del presente Piano di monitoraggio sono già stabiliti dall'Accordo Stato-Regioni 10 Maggio 2007. Il Piano rientra tra quelli classificati come 4 C

7.1. SCOPI

Già definiti

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le proprie strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

Già definiti. Al momento potranno essere inseriti nel sistema informatico GISA solo i dati relativi alle verifiche sui cavalli. Pertanto, tranne che per tale specie, la reportistica sarà ancora manuale.

7.4. PROCEDURE OPERATIVE

Già definiti

7.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Già definiti

7.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

8. PROGRAMMAZIONE

Non può applicarsi una vera e propria programmazione regionale in quanto le attività si svolgono sulla base della macellazione sia nei macelli che private.

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale (MOD III dell'Accordo Stato-Regioni 10 Maggio 2007).

fonte: http://burc.regione.campania.it

Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi

PARTE PRIMA

GUIDA PER I CONTROLLI UFFICIALI SVOLTI AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) 854/2004 – (Rev.0)

Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 ALLEGATO II
CAPO I: CAMPO DI APPLICAZIONE
Il presente allegato si applica ai molluschi bivalvi vivi e, per analogia, agli echinodermi vivi, ai tunicati vivi e ai gasteropodi marini vivi.
Guida Le presenti linee guida sono applicabili ai M.B.V., agli echinodermi vivi, ai tunicati vivi ed ai gasteropodi marini vivi.
CAPO II: CONTROLLI UFFICIALI SUI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI PROVENIENTI DA ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE
A. CLASSIFICAZIONE DELLE ZONE DI PRODUZIONE E DI STABULAZIONE
1. L'autorità competente fissa l'ubicazione e i confini delle zone di produzione e di stabulazione da essa classificate. Se del caso essa può farlo in collaborazione con l'operatore del settore alimentare.
Guida Per l'espletamento delle attività necessarie alla classificazione di un'area destinata alla produzione o alla stabulazione di M.B.V., l'A.C.T. dovrà reperire una serie di informazioni/documenti relativi all'area stessa in modo di valutare tutte le componenti necessarie alla programmazione dell'attività da svolgere. E' anche importante che l'A.C.T. sia a conoscenza delle attività che svolgerà l'O.S.A., in modo da avere una visione complessiva del sistema. La classificazione di uno specchio acqueo è generalmente riconducibile ad una delle seguenti tipologie: 1) nuova zona di produzione o di stabulazione per una o più specie situate in un'area che non è mai stata oggetto di classificazione; 2) nuova zona di produzione in un'area già classificata, ma per una specie diversa; 3) riclassificazione di una zona di produzione o di stabulazione, già precedentemente

fonte: http://burc.regione.campania.it

classificata. (Si rimanda alla parte specifica "Decisioni successive al monitoraggio"

Oltre alle informazioni relative alla destinazione d'uso dell'area da classificare (produzione-stabulazione), specie per le quali si chiede la classificazione e ulteriori informazioni/documentazione così come indicato nella parte seconda "norme specifiche per l'operatore del settore" Capitolo II, lettera A punto 1 , è necessario che l'A.C.T. acquisisca ulteriori elementi tali da permettere di espletare, in modo esaustivo, quanto richiesto dalla Regolamentazione comunitaria.
In particolare l'A.C.T. dopo aver accertato la conformità e completezza delle informazioni fornite dall'operatore del settore, nella richiesta di classificazione, relativamente a:

NUOVA ZONA DI PRODUZIONE O DI STABULAZIONE, PER UNA O PIÙ SPECIE, SITUATE IN UN'AREA CHE NON È MAI STATA OGGETTO DI CLASSIFICAZIONE

A) autorizzazione relativa alla concessione e scadenza della medesima, rilasciata dall'Ente competente in materia (non necessaria in caso di banchi naturali).

B) planimetria riportante la superficie e le coordinate della zona di produzione/stabulazione da classificare; nel caso di presenza di più operatori del settore, e di conseguenza di più attività produttive, riportare le coordinate delle singole aree adibite a produzione/stabulazione (non prevista per banchi naturali). Il sistema di riferimento deve essere preferenzialmente Gauss-Boaga o WGS 84; l'operatore deve comunque dare l'indicazione del sistema di riferimento e del MAP DATUM utilizzato.

C) copia della carta nautica con indicazione dell'ubicazione dei vertici della zona di produzione/stabulazione da classificare o riferimento cartografico disciplinato dalla Regione competente.

D) certificato di iscrizione al Registro delle Imprese della Camera di Commercio aggiornato;

E) notifica di inizio attività per la zona di produzione in causa, anche per le imprese già registrate per altra zone di produzione, ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004. Nel caso in cui l'impresa sia già registrata in altri elenchi utilizzati dall'A.C. per altri fini, l'o.s.a. dovrà fare riferimento a tale registrazione.

F) relazione descrittiva esaustiva dell'area e dell'attività che si intende svolgere con particolare riferimento a:

   I. localizzazione della zona di produzione/stabulazione (coordinate identificative); nel caso di banchi naturali le indicazioni della loro identificazione può essere anche approssimativa prediligendo, ove possibile, i confini naturali della zona da classificare;

   II. disegno degli impianti e/o indicazione della localizzazione approssimativa dei

fonte: http://burc.regione.campania.it

banchi naturali e relative batimetriche di esercizio;

III. tipologia di impianto che si intende allestire e sistema proposto come ad esempio: pali, lanterne, long-line, ecc. (non prevista per banchi naturali);

IV. modalità di gestione della zona di produzione/stabulazione (aree destinate a produzione di seme, ingrasso, raccolta, ecc.). Non prevista per banchi naturali a libera raccolta;

V. modalità approvvigionamento del prodotto/novellame (produzione interna, autoctona da altre aree limitrofe, nazionale, comunitario). Non prevista per banchi naturali;

VI. attrezzi utilizzati per le fasi lavorative nella zona di produzione/stabulazione

VII. ciclo produttivo con relativa durata (tempi del ciclo di allevamento, taglie, produzione stimata; in caso di classificazione di più specie la descrizione deve essere fatta per ognuna di esse). Per banchi naturali indicare il fermo pesca previsto, così come stabilito da norme specifiche (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali).

VIII. punti di sbarco previsti

IX. manuale di corretta prassi igienica (se adottato)

G) firma in originale degli elaborati tecnici (planimetrie e relazioni) da parte del richiedente o, in alternativa, da un tecnico abilitato.

Dovrà valutare se le informazioni ricevute, anche per i punti sotto elencati, sono esaustive o devono essere implementate al fine di espletare le attività necessarie alla classificazione.

1. apporti dulciacquicoli quali fiumi, canali e relativi meccanismi di regolazione di cui l'interessato è a conoscenza;
2. foci dei fiumi, bocche a mare di cui l'interessato è a conoscenza;
3. descrizione e localizzazione delle fonti di inquinamento (scarichi civili, industriali, depositi di rifiuti solidi, zone di balneazione, aree portuali, ecc.) di cui l'interessato è a conoscenza in base all'elenco di seguito riportato;
4. descrizione geografica e morfologica (inquadramento territoriale, distanza dalle coste, morfologia delle coste e dei fondali, profondità, venti e correnti predominanti) di cui l'interessato è a conoscenza, ed eventuale presenza di zone soggette a particolari

fonte: http://burc.regione.campania.it

restrizioni quali: Zone a Protezione Speciale (Z.P.S.) e Siti di Importanza Comunitaria (S.I.C.);

5. descrizione idrologica (correnti marine predominanti, numero e posizione delle bocche a mare, volumi idrici scambiati per fasi di marea, tempo per il ricambio totale, portata degli immissari) di cui l'interessato è a conoscenza;
6. descrizione biologica: (stato di trofia dell'acqua, descrizione sulla fisiologia e morfologia delle specie di molluschi che si intende classificare) di cui l'interessato è a conoscenza;
7. altre specie di interesse commerciale insite nella zona di produzione/stabulazione di cui l'interessato è a conoscenza;

CLASSIFICAZIONE DI UNA NUOVA ZONA DI PRODUZIONE O DI STABULAZIONE PER UNA O PIÙ SPECIE SITUATE IN UN'AREA GIÀ CLASSIFICATA, MA PER UNA SPECIE DIVERSA

In tale caso si è già a conoscenza di una serie di informazioni fornite dall'impresa ai fini della classificazione precedentemente attuata; per tale motivo nella richiesta di classificazione per una nuova specie, all'interno di una zona di produzione già classificata, l'A.C.T. dovrà verificare eventuali variazioni rispetto a quanto già precedentemente acquisito.

A) planimetria riportante la superficie e le coordinate con indicazioni dell'ubicazione della nuova specie all'interno della zona di produzione già classificata. In caso di presenza di più operatori del settore le indicazioni devono essere relative ad ogni operatore.

B) relazione descrittiva esaustiva dell'area e della nuova attività contenente:

I. localizzazione della specie rispetto alla zona di produzione già classificata (coordinate identificative); nel caso di banchi naturali le indicazioni della loro identificazione può essere anche approssimativa prediligendo, ove possibile, i confini naturali della zona da classificare;

II. disegno dei nuovi impianti e/o indicazione della localizzazione dei banchi naturali in cui è presente la nuova specie e relative batimetriche di esercizio;

III. tipologia di impianto che si intende allestire per la nuova specie e relativo sistema proposto (es. pali, lanterne, long-line, ecc.). Non previsto in caso di banchi

fonte: http://burc.regione.campania.it

naturali;

IV. modalità di gestione della nuova specie nella zona di produzione già classificata;

V. modalità approvvigionamento prodotto/novellame della nuova specie ai fini produttivi;

VI. ciclo produttivo con relativa durata e, nel caso dei banchi naturali, fermi pesca previsti per la specie in oggetto (tempi del ciclo di allevamento, taglie, produzione stimata);

VII. imbarcazioni e attrezzi utilizzati per le fasi lavorative (se diversi da quelli già indicati nella precedente relazione);

VIII. indicazione dei punti di sbarco se diversi da quelli precedentemente definiti;

IX. adozione o meno di nuovi manuali di corretta prassi igienica per l'implementazione delle pratiche lavorative.

L'A.C.T. dovrà inoltre tenere conto delle nuove informazioni di cui è venuto a conoscenza dopo la prima classificazione, per la successiva valutazione e programmazione ai fini della classificazione per la nuova specie.

A.C.T., al fine di ottimizzare le risorse, si potrà avvalere del supporto logistico dell'impresa richiedente la classificazione, senza delega di compiti di controllo ufficiale.

2. L'autorità competente classifica le zone di produzione in cui essa autorizza la raccolta di molluschi bivalvi vivi in base all'appartenenza ad una delle tre categorie in funzione del livello di contaminazione fecale. Se del caso, essa può farlo in collaborazione con l'operatore del settore alimentare.

3. L'autorità competente può classificare come zone di classe A le zone da cui possono essere raccolti molluschi bivalvi vivi direttamente destinati al consumo umano. I molluschi bivalvi vivi raccolti da queste zone devono soddisfare i requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi stabiliti nell'allegato III, sezione VII, capo V del regolamento (CE) n. 853/2004

4. L'autorità competente può classificare come zone di classe B le zone da cui possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano i molluschi bivalvi vivi solo dopo che questi abbiano subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al paragrafo 3.

5. L'autorità competente può classificare come zone di classe C le zone da cui i molluschi bivalvi vivi possono essere raccolti, ma possono essere immessi sul mercato soltanto previa stabulazione di lunga durata al fine di soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3.

Guida

A.C. classifica le zone di produzione in cui autorizza la raccolta di molluschi bivalvi vivi in base all'appartenenza ad una delle tre categorie in funzione del livello di contaminazione fecale (E. coli) di seguito indicate nella tabella che segue.

Le classi B e C derivano da quanto previsto nell'allegato II, capo II lettera A punti 4 e 5 del Regolamento 854/2004; i limiti di riferimento per E. coli per la classe A, sono definiti in

fonte: http://burc.regione.campania.it

considerazione di quanto riportato nel punto 3 e pertanto riferibile ai criteri di sicurezza alimentare riportati nel Regolamento 2073/2005.

CLASSIFICAZIONE	**STANDARD MICROBIOLOGICO PER 100 G DI CARNE E LIQUIDO INTRAVALVARE DI M.B.V.**	**TRATTAMENTO RICHIESTO**
A	≤ 230 E. Coli (1)	Nessuno
B	I M.B.V. vivi raccolti in queste zone non devono superare i valori di 4.600 E. coli (2)	• Depurazione in stabilimenti riconosciuti; • Depurazione in zone classificate ai fini della stabulazione • Trasformazione in stabilimenti riconosciuti in accordo con i metodi indicati nel Regolamento 853/2004, Allegato III, Capitolo II sezione VII
C	I M.B.V. vivi raccolti in queste zone non devono superare i valori di 46.000 E. coli	Lunga depurazione (≥ 2 mesi) trasformazione in stabilimenti riconosciuti in accordo con le indicazioni del Regolamento 853/2004, Allegato III, Capitolo II sezione VII
PROIBITA	Qualora i valori riscontrati siano > 46.000 E. coli	Divieto di raccolta

(1) zone da cui possono essere raccolti molluschi bivalvi vivi direttamente destinati al consumo umano: pertanto riferibile ai criteri di sicurezza alimentare indicati nel Regolamento 1441/2007 Allegato 1 punto 1.25 (metodo ISO TS 16649-3)

(2) I molluschi bivalvi vivi provenienti da queste zone non devono superare, nel 90 % dei campioni, i 4600 E. coli per 100 g di polpa e di liquido intervalvare. Nel restante 10 % dei campioni, i molluschi bivalvi vivi non devono superare i 46000 E. coli per 100 g di polpa e di liquido intervalvare come indicato nel Regolamento 1021/2008

Il metodo di riferimento per la determinazione di *Escherichia coli* è il test del numero più probabile (Most Probable Number — MPN) in 5 provette e 3 diluizioni, come specificato nella norma ISO 16649-3 paragrafo 9 punto 9.2.1.

Il divieto di raccolta è applicabile anche alle aree non classificate o inadatte per ragioni sanitarie

L'A.C.T., al fine di ottimizzare le risorse, si potrà avvalere del supporto logistico dell'impresa richiedente la classificazione, senza delega di compiti di controllo ufficiale.

6. Se decide in linea di principio di classificare una zona di produzione o di stabulazione, l'autorità competente deve:

a) effettuare un inventario delle fonti di inquinamento di origine umana o animale che possono costituire una fonte di contaminazione della zona di produzione;

fonte: http://burc.regione.campania.it

Guida

l'A.C.T. acquisisce le ulteriori informazioni utili, eventualmente da altri Enti competenti in materia, tenendo conto anche di quanto indicato nella relazione tecnica fornita dall'impresa e della necessità o meno di implementare le informazioni ivi contenute. L'A.C. deve tenere conto anche delle distanze che vi sono tra la zona di produzione/stabulazione e la fonte di inquinamento accertata.

Al fine di facilitare l'A.C., nell'identificazione delle potenziali fonti di contaminazione, è necessario inizialmente prendere in considerazione le caratteristiche geografiche della zona e successivamente, con l'ausilio di quanto riportato in tabella 1, fare un inventario delle potenziali fonti di inquinamento.

Le diverse fonti possono apportare un inquinamento "potenziale" che è in relazione con l'idrogeologia dell'area, l'apporto potenziale dato da ogni singola fonte, le misure preventive attuate (efficacia dei processi di trattamento delle acque reflue , scarichi derivanti da acque di superficie e reflue, canali di scolo, fiumi, fossati, attività agricole, ecc.) e la distanza delle suddette dalla zona da classificare.

Le informazioni relative alle potenziali fonti di inquinamento saranno fornite dall'A.R.P.A.C.

Al fine di facilitare l'individuazione delle potenziali fonti di contaminazione viene fatto riferimento a quanto riportato nel documento: "Microbiological monitoring of bivalve molluscs harvesting areas. Guide to good practice: tecnical application" EU working group on the microbiological monitoring of bivalve molluscs harvesting area edizione 2007 del European Community Reference Laboratory for Monitoring bacteriological and viral contamination of bivalve molluscs **(CEFAS)**. Le tabelle 1 e 2 di riportano, a titolo indicativo, le potenziali fonti di inquinamento da prendere in considerazione.

Tabella 1 FONTI DI INQUINAMENTO IDENTIFICABILI

RIF.	*FONTE*	*LIVELLO DI RISCHIO ALLA SALUTE PUBBLICA*
I	Impianti di trattamento di acque reflue privati/comunali	Rischio più significativo per variabilità della popolazione e capacità depurativa; dipende da vari fattori tra cui volumi di acque reflue, tipo di trattamento e rendimento dell'impianto
II	Fonti di rifiuti industriali (impianti di lavorazione carni, trasformazione di vegetali, ecc)	Rischio significativo se i rifiuti riguardano patogeni capaci di causare malattie umane, o sostanze chimiche che possono essere bioaccumulate.
III	Scarichi di piena di fogne congiunte	Rischio significativo per contributo di rifiuti biologici non trattati
IV	Fosse settiche/pozzi di dispersione	Basso rischio in relazione ai limitati volumi trattati; il rischio potrebbe essere correlato ad un eventuale mal funzionamento dell'impianto
V	Punti di distribuzione di mangimi/allevamenti	Potenziale rischio derivato da inidoneo trattamento delle acque, da agenti zoonotici trasmissibili e dilavamento da acque superficiali in seguito ad eventi meterologici sfavorevoli.
VI	Aree industriali diverse da II	Potenziale rischio derivato dalla lavorazione di industrie e dagli impianti in uso. Il potenziale rischio deve essere considerato sia nel caso in cui gli insediamenti sono situati in prossimità delle zone da classificare sia nel

fonte: http://burc.regione.campania.it

		caso in cui vi possano essere influenze sui corpi idrici e sulle acque superficiali che si riversano in prossimità delle suddette zone. Verificare anche la presenza di zone di rispetto e di tutela che limitano lo sfruttamento all'uso delle zone circostanti.

TABELLA 2 FONTI DI INQUINAMENTO DI DIFFICILE INDIVIDUZIONE E QUANTIFICAZIONE

RIF.	*FONTE*	*LIVELLO DI RISCHIO ALLA SALUTE PUBBLICA*
VII	Scarichi di rifiuti da imbarcazioni	Rischio potenziale dovuto al possibile scarico intermittente di liquami non trattati ed idrocarburi incombusti.
VIII	Scoli di piena, acque meteorologiche	Rischio potenziale per la possibile presenza di contaminazione con liquami umani; rischio molto minore con condotte /fogne combinate/congiunte
IX	Terreno rurale con animali domestici	Rischio ridotto (aziende agricole, prati) rispetto a quelli derivanti da fonti umane dirette
X	Riserve naturali, foreste, paludi ecc (presenza di animali e volatili selvatici)	Rischio significativamente inferiore rispetto a quelli derivanti da fonti umane

Oltre alle fonti di contaminazione di origine umana o animale è opportuno effettuare un inventario delle fonti di contaminazione di origine diversa, in modo da valutare complessivamente i potenziali rischi nella zona da classificare.

In tal modo l'A.C.T., dopo il sopralluogo della zona, potrà avere un quadro completo ed esaustivo in merito ai potenziali rischi e potrà predisporre un opportuno programma di campionamento.

Propedeuticamente alla classificazione di un'area, va svolta una verifica sulla sussistenza di valori accettabili per quanto concerne i contaminanti chimici.

Infatti, al fine di ottimizzare le risorse da investire per la classificazione di una zona e per il successivo monitoraggio, è bene sapere previamente se potranno essere rispettati i tenori massimi di contaminanti, di cui al Reg. (CE) 1881/2006, nei molluschi bivalvi che saranno prodotti/raccolti nell'area considerata.

Attualmente nei molluschi bivalvi sono previsti limiti relativamente ai seguenti contaminanti: Piombo, Cadmio, Mercurio, diossine e PCB benzopirene (idrocarburo policiclico aromatico).

METALLI

I metalli pesanti, originati dalle attività operate dall'uomo (Cd, Pb, Cr, Zn, Fe, Cu, ecc.), possono essere riscontrati nell'ambiente marino e, se presenti in concentrazioni elevate, possono originare un inquinamento di determinate aree. La concentrazione di queste sostanze dipende da molteplici fattori quali: specie e fisiologia, capacità naturale di assorbire

fonte: http://burc.regione.campania.it

e trattenere le sostanze, livello di esposizione, distanza dai siti industriali. Per alcuni metalli i limiti nei molluschi bivalvi sono previsti dalle norme comunitarie.
Gli altri metalli i cui limiti sui molluschi (es. Argento, Arsenico, Cromo, Rame, Nichelio, Zinco) non sono regolamentati dalla normativa comunitaria, possono essere ricercati dall'A.C. per la definizione dei valori di fondo (riferimento iniziale); in tal modo, proprio per nello spirito di valutazione del rischio, potranno essere poi valutate eventuali oscillazioni nel tempo.

DIOSSINE

La Commissione Europea per incoraggiare un approccio proattivo alla riduzione delle diossine e dei PCB diossina-simili presenti negli alimenti e nei mangimi, ha definito i livelli d'azione relativi alla riduzione della presenza di diossine, furani e PCB nei mangimi e negli alimenti. Individuando le potenziali fonti di contaminazione l'A.C. potrà definire i livelli fondo delle aree in modo tale da poter prendere opportuni provvedimenti ai fini di una riduzione o eliminazione nel tempo.

RADIONUCLIDI

Come nel caso dei metalli non regolamentati, l'A.C. potrà stabilire i valori di fondo dell'area per valutare eventuali oscillazioni nel tempo.

IDROSSICARBURI POLICICLICI AROMATICI (IPA)

L'A.C.T. deve tener conto del tenore di benzopirene nei molluschi nelle zone che potrebbero essere condizionate dall'inquinamento prodotto dalle imbarcazioni che transitano in prossimità dell'area da classificare.

Presso le Regioni e le Province autonome deve essere disponibile uno schema nel quale, per area classificata sul proprio territorio, siano indicate le informazioni di cui si è tenuto conto e della relativa fonte di informazione, nonché una mappa nella quale siano identificate le fonti di contaminazione individuate.

b) esaminare i quantitativi di inquinanti organici emessi nei diversi periodi dell'anno in funzione delle variazioni stagionali della popolazione umana e animale nel bacino idrografico, delle precipitazioni, del trattamento delle acque di scarico, ecc.;

fonte: http://burc.regione.campania.it

Guida

La profondità dell'acqua (batimetria) e le correnti in una determinata zona hanno influenza sia sulla circolazione delle sostanze inquinanti in una zona sia sul bioaccumulo nei molluschi a seguito del processo di filtrazione; l'eventuale fattore di diluizione, anche in relazione alla distanza tra l'origine della contaminazione e l'area oggetto di classificazione, ha un ruolo importante nella valutazione da parte dell'A.C. Per quanto concerne il livello di contaminazione microbiologica l'influenza è dettata dalla stagionalità, correnti, maree, venti predominanti ecc.

L'A.C.T. acquisisce dall'A.R.P.A.C., e eventualmente da altri Enti competenti in materia, ulteriori informazioni utili, tenendo conto anche di quanto indicato nella relazione tecnica dell'impresa (apporti dulciacquicoli quali fiumi, canali, ecc., e relativi meccanismi di regolazione) e della necessità o meno di implementare le informazioni ivi contenute, localizzazione delle potenziali fonti di inquinamento,

Una ulteriore variabile, di cui l'A.C. dovrà tenere conto, è quella legata all'aumento della densità di popolazione, in ambito costiero, durante il periodo estivo/festivo, variazioni stagionali delle condizioni meteo marine e pluviometria.

Per quanto concerne il trattamento delle acque di scarico, gli impianti di trattamento potrebbero non essere sufficientemente dimensionati e correttamente funzionanti; pertanto il carico inquinante nelle acque reflue potrebbe aumentare influenzando lo stato sanitario della zona di produzione/stabulazione.

A tale riguardo, tenendo conto che in alcuni punti della costa sboccano canali di raccolta di reflui urbani e/o scarichi di piena delle fogne attivati solo in caso di insufficienza e/o di avarie di funzionamento di impianti di sollevamento o di condotte di scarico se lo sbocco è ubicato in prossimità di una zona di produzione di M.B.V., nei casi in cui si verificano le predette condizioni straordinarie, i Comuni devono prevedere un automatismo nell'informazione tempestiva all'A.C.T., la quale a garanzia della sicurezza alimentare provvede a sospendere temporaneamente la raccolta dei M.B.V. per il consumo umano.

La revoca della sospensione temporanea di raccolta è subordinata alla verifica a cura dell"A.C.T. sulla presenza dei requisiti di sicurezza alimentare dei M.B.V. raccolti dalla zona in questione, attraverso accertamenti analitici, dati storici, dati scientifici ovvero specifici strumenti per la verifica della circolazione degli inquinanti.

Per quanto concerne le aree ad uso agricolo è da tenere in considerazione la presenza di zone ad intenso sfruttamento agrario o in abbandono che possono rappresentare, pur con motivazioni diverse, fonti di contaminazione delle zone da classificare.

c) determinare le caratteristiche della circolazione degli inquinanti sulla base dell'andamento della corrente, della batimetria e del ciclo delle maree nella zona di produzione;

fonte: http://burc.regione.campania.it

Guida

L'entità dell'inquinamento, derivante da una qualsiasi delle fonti precedentemente citate, può variare anche in relazione alle maree, correnti ed altri fattori ambientali che possono contribuire alla salubrità del prodotto (stagione, vento temperature, salinità, ossigeno disciolto, ecc.). Le forze che mettono in movimento le correnti, tendono a muovere la massa d'acqua in una ben determinata direzione; anche altri fattori come natura e vicinanza della costa, presenza di golfi o stretti, maggiore o minore distanza tra la superficie del mare ed il fondo influiscono sulle correnti.

Con l'acquisizione delle informazioni locali relative a ai flussi di marea, correnti e venti predominanti, l'A.C.T. potrà valutare oggettivamente la circolazione dei potenziali inquinanti nella zona da classificare.

In assenza di dati sull'andamento della corrente, della batimetria e del ciclo delle maree che consentano la valutazione della circolazione degli inquinanti, gli specchi d'acqua ubicati entro il raggio di 500 metri da ciascuna fonte di contaminazione non sono classificabili ai fini della produzione e stabulazione di molluschi bivalvi.

d) istituire un programma di campionamento dei molluschi bivalvi nella zona di produzione, basato sull'esame di dati prestabiliti e su un certo numero di campioni; la distribuzione geografica dei punti di campionamento e la frequenza del campionamento devono garantire risultati delle analisi il più possibile rappresentativi della zona considerata.

Guida

Ai fini della classificazione, considerati anche l'arco temporale previsto da altri stati membri (es. 1 anno Inghilterra e Irlanda) e le precedenti linee guida (CSR/7 maggio 2007), si ritiene congrua la durata minima di **6 mesi** del programma di campionamento. La classe sanitaria dell'area da classificare dovrà essere attribuita sulla base dei risultati ottenuti per il parametro E. coli.

La strategia con cui viene concretizzato il campionamento scaturisce dell'implementazione dei rischi valutati, per ogni specifica zona, in sede preliminare; essa conduce alla definizione di un programma di campionamento e del periodo considerato (stagionalità), delle frequenze dei prelievi, della distribuzione spaziale dei punti di campionamento e della procedura di campionamento.

Il programma di campionamento ha pertanto l'obiettivo di fornire un quadro dinamico esauriente e rappresentativo dello stato sanitario della zona considerata. Il programma dovrà riportare un piano di campionamento per ogni singolo punto di campionamento fissato dall'A.C.T. sulla base delle informazioni previamente raccolte. Qualora il programma stabilito in via preliminare subisca variazioni nel corso della fase attuativa l'A.C. dovrà dare evidenza delle modifiche apportate.

Proprio in virtù dei potenziali rischi ed al fine di ottimizzare sia le risorse che l'aggravio economico è importante

fonte: http://burc.regione.campania.it

che l'A.C. definisca su quali punti devono essere prelevati i campioni da sottoporre alle analisi e la relativa frequenza di campionamento.

Resta comunque obbligo per l'A.C.T. effettuare un campionamento con **frequenza quindicinale**, per la ricerca del parametro Escherichia coli, nei punti ritenuti più sfavorevoli. Per punto di campionamento sfavorevole si intende quello che, in base alle informazioni raccolte, ha maggiore probabilità di fornire risultati sfavorevoli per il parametro considerato (es. *Escherichia coli*). In fase di classificazione, proprio perché non vi sono dati oggettivi pregressi, non è detto che un punto ad elevato rischio per un paramero (es. metalli pesanti) possa coincidere con quello a quello sfavorevole per E. coli.

Nel caso di prodotto allevato, le analisi dovranno essere effettuate su campioni di molluschi della specie oggetto di classificazione; al fine di evitare risultati inattesi è utile considerare un periodo di acclimatamento nel caso di trasferimento di prodotto da un'altra zona di produzione. I molluschi oggetto di campionamento devono essere di taglia commerciale e forniti dal richiedente la classificazione, ma devono essere prelevati, dall'A.C.T..

La classificazione deve riguardare le specie di M.B.V. di interesse commerciale, ciascuna delle quali deve essere oggetto di campionamento a se stante. Se è noto il livello di contaminazione microbiologica di un gruppo di specie che vivono nella stessa zona, la specie con il livello di contaminazione più elevato potrà essere utilizzata come "indicatore", rendendo possibile la classificazione di tutte le specie del gruppo. Tra più specie è definibile "indicatore" quella che, da dati scientifici oggettivi, ha la maggiore probabilità di accumulare microrganismi e pertanto in grado di dare esiti microbiologici sfavorevoli.

Qualora un'area di produzione presenti particolari caratteristiche che determinano un ciclo produttivo non continuo nell'arco dell'anno, deve essere chiaramente specificato il periodo e la motivazione che porta alla discontinuità delle frequenze di campionamento stabilite (es. temperature elevate, carenza di ossigeno, variazioni di salinità, esigenze aziendali specifiche). Le motivazioni, che non devono comunque influire sullo stato sanitario dell'area, devono essere coerenti con il piano produttivo aziendale e di allevamento/raccolta.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o altri Enti competenti possono promuovere annualmente piani di protezione e/o ripopolamento delle risorse acquatiche; pertanto sarà necessario tener conto, in caso di banchi naturali, dei periodi di fermo pesca. Nel caso di allevamenti (produzione/raccolta), zone di stabulazione o aree ove sia prevista una gestione controllata della risorsa, dovrà essere definita la stagionalità della raccolta; in questo caso il titolare della concessione dovrà definire il periodo della raccolta dandone comunicazione all'autorità competente e delle motivazioni che portano ad eventuali interruzioni temporali nell'arco dell'anno.

Solo a fini esemplificativi si riportano di seguito due tabelle relative ad un possibile programma ed al relativo piano di campionamento di una zona di produzione/stabulazione da classificare.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Programma di campionamento della zona YYY							
			Rischio per parametro considerato				
Id punto	**Lat. Nord**	**Long. Est**	**E. coli**	**Salmonella**	**Metalli**	**Fitoplancton**	**Diossina**
Punto 1			si	medio	nessuno	No*	
Punto 2			si	Basso	rame	Alexandrium*	
Punto 3			nessuno	nessuno	mercurio	Nessuno	si
Punto XXX			si	basso	cadmio	Si	
* in prossimità di area già monitorata da altro Ente (es. ARPA)							

Il programma avrà inizio a partire dal mese di ……. (omissis) e continuerà per sei mesi …… (omissis); sono previste campionamenti con frequenza quindicinale per valutare i valori di E. coli; i campioni saranno prelevati da ……. (omissis) con l'ausilio della motobarca xxxx messa a disposizione dell'interessato e …… (omissis). Qualora si manifestino condizioni meteo marine sfavorevoli quali mareggiate, piogge …… (omissis).

Nel presente programma di campionamento viene stabilito che al termine del terzo campionamento, valutate anche le condizioni ambientali, il punto 2 non sarà più oggetto di campionamento se i valori di E. coli saranno comparabili o se i valori del punto 2 saranno inferiori a quelli del punto 1.

Piano di campionamento della zona YYY					
Id punto	**Rischio per parametro considerato**				
	quindicinale	**Salmonella**	**Metalli**	**Fitoplancton**	**Diossina**
Punto 1	quindicinale	primo campionamento ed in caso di eventi meteo marini sfavorevoli (es. piogge)	Nessuno	No*	
Punto 2	Nessuno	nella stagione estiva (es. quando aumenta il flusso turistico)	Primo campionamento	Alexandrium*	
Punto 3	quindicinale	nessuno	Primo campionamento	Nessuno	primo campionamento
Punto XXX	quindicinale	Basso	Primo campionamento	Mensile per valutare le specie presenti e possibili biotossine correlate	
* dati disponibili in quanto trattasi di area già monitorata da altro Ente (es. ARPA)					

Nel caso in cui l'A.C. si trovi di fronte a:

1. risultati contrastanti tra informazioni reperite attraverso diverse fonti (Enti, impresa del settore, bibliografia, ecc.) rilevamento sanitario (sopralluogo presso la zona di produzione/stabulazione),
2. risultati con valori inattesi ottenuti durante l'attuazione del programma di campionamento,
3. sospetto di inquinamento

dovrà effettuare ulteriori approfondimenti per valutare quanto riscontrato definendo, contestualmente e dandone evidenza, le modifiche da effettuare rispetto a quanto previsto nel programma di campionamento.

INTERPRETAZIONE DEI DATI

fonte: http://burc.regione.campania.it

Al temine del periodo stabilito per la classificazione (6 mesi) delle aree destinate alla produzione/raccolta/stabulazione di molluschi bivalvi, l'autorità competente, alla luce di quanto riscontrato dagli esiti analitici e valutata la documentazione a supporto (documenti, cartografie, ecc.) e delle informazioni acquisite nel corso della classificazione (discrepanze tra dato atteso e riscontrato, dati chimico fisici delle acque, direzione delle correnti e venti rilevati, ecc) esprime un parere per la classificazione della zona oggetto della classificazione in una delle tre tipologie sanitarie:

1. Qualora tutti i risultati delle analisi siano conformi ai parametri di Escherichia coli previsti dal Regolamento (CE) 2073/2005 e sue successive modifiche l'area verrà classificata come "A"; qualora anche solo un campione non rispetti i parametri di cui al punto precedente la zona non potrà essere classificata come "A" per la specie XXXX. Pertanto, qualora anche un solo campione non dovesse rispettare i parametri di E. coli previsti dal Regolamento (CE) 2073/2004 come criterio di sicurezza alimentare e non sia garantito il rispetto del criterio di sicurezza alimentare previsto per Salmonella, la zona non può essere classificata come "A".
2. Qualora i risultati forniscano valori di Escherichia coli superiori a 230 MPN/100g. ma inferiori a 4.600 MPN/100g la zona sarà classificata come zona "B". La presenza del 10 % di campioni non conformi per il parametro E. coli (valori superiori a 4.600 MPN/100 g. ma inferiori a 46.000 MPN/100g.) per singolo punto di campionamento, rispetto a quelli previsti nel semestre, non incide sulla classificazione dell'area stessa. Infatti, con il Reg. (CE) 1021/2008 del 17 ottobre 2008 è stato previsto che i M.B.V. provenienti da zona classificata come B non devono superare, nel 90% del campioni i 4.600 E.coli per 100 gr. di polpa e di liquido intervalvare e che nel restante 10% dei campioni non devono essere superati i 46.000 E.coli per 100g. di polpa e di liquido intervalvare.
3. Qualora i risultati forniscano valori di *Escherichia coli* superiori a 4.600 MPN/100g. ma inferiori a 46000 MPN/100g la zona sarà classificata come zona "C". Nel caso in cui anche un solo un campione fornisca un risultato di E. coli superiore a 46.000 la zona non potrà essere classificata.

CLASSIFICAZIONE	STANDARD MICROBIOLOGICO PER 100G DI CARNE E LIQUIDO INTRAVALVARE DI M.B.V.	TRATTAMENTO RICHIESTO
A	≤ 230 E. coli (metodo ISO TS 16649-3)	NESSUNO

fonte: http://burc.regione.campania.it

B	I M.B.V. raccolti in queste zone non devono superare nel 90 % dei campioni i valori di 4.600 E. coli (metodo ISO TS 16649-3)	• Depurazione in stabilimenti riconosciuti; • Depurazione in zone classificare ai fini della stabulazione • Trasformazione in stabilimenti riconosciuti dopo trattamento termico in accordo con i metodi indicati nel Regolamento 853/2004, Allegato III, Capitolo II sezione VII.
C	I M.B.V. raccolti in queste zone non devono superare i valori di 4.600 E. coli (metodo ISO TS 16649-3)	• Lunga depurazione (≥ 2 mesi); l'A.C. può stabilire un periodo di depurazione naturale inferiore ai 2 mesi sulla base dell'analisi del rischio effettuata dall'operatore del settore. • Trasformazione in stabilimenti riconosciuti in accordo con i metodi indicati nel Regolamento 853/2004, Allegato III, Capitolo II sezione VII
PROIBITA	Qualora i valori riscontrati siano > 46.000 E. coli (metodo ISO TS 16649-3)	DIVIETO DI RACCOLTA

Dalle aree che non sono stato oggetto di classificazione e valutazione da parte dell'A.C. non potranno essere prelevati molluschi da destinarsi al consumo umano.

B. MONITORAGGIO DELLE ZONE DI STABULAZIONE E DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

1. Le zone di stabulazione e produzione classificate devono essere monitorate periodicamente al fine di verificare:

a) che non siano commesse infrazioni circa l'origine, la provenienza e la destinazione dei molluschi bivalvi vivi;

Guida

Al termine del periodo di classificazione l'A.C.T. redige un piano di monitoraggio in cui, sulla base di quanto emerso dalle attività di classificazione stabilisce le frequenze di prelievo per ogni singolo punto di campionamento e le analisi da effettuarsi sui molluschi. Il piano di monitoraggio, in accordo con quanto stabilito nel Regolamento (CE) 854 Allegato II Capo II lettera B punto 1 e punto dovrà definire anche le frequenze e la tipologia di analisi per valutare la qualità microbiologica, presenza di plancton tossico, biotossine algali e contaminanti chimici.

Le analisi microbiologiche, chimiche, biotossicologiche sui campioni di M.B.V. sono eseguite presso i laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

Le analisi dell'acqua per la ricerca del plancton tossico sono eseguite presso i laboratori dell'A.R.P.A.C. o in altro laboratorio designato dall'Assessorato alla Sanità.

Il campionamento deve riguardare le specie di M.B.V. di interesse commerciale, ciascuna delle

fonte: http://burc.regione.campania.it

quali deve essere oggetto di monitoraggio a se stante. Se è noto il livello di contaminazione microbiologica di un gruppo di specie che vivono nella stessa zona e la capacità fisiologica di accumulo delle biotossine marine e dei metalli, le specie con il livello di contaminazione più elevato potrà essere utilizzata come indicatore. Tra più specie è definibile "indicatore" quella che, da dati scientifici oggettivi, ha la maggiore probabilità di accumulare i microrganismi (E. coli, Salmonella), biotossine algali, metalli e pertanto in grado di dare esiti sfavorevoli.

Quando i livelli di contaminazione della specie indicatore sono al di sopra dei limiti prescritti, la raccolta delle altre specie e' permesso soltanto se ulteriori analisi sulle altre specie mostrano che i loro livelli di contaminazione restano al di sotto dei limiti.

Qualora un'area di produzione presenti particolari caratteristiche che determinano un ciclo produttivo non continuo nell'arco dell'anno, deve essere chiaramente specificato il periodo e la motivazione che porta alla discontinuità (es. temperature elevate, carenza di ossigeno, variazioni di salinità, esigenze aziendali specifiche). Le motivazioni, che non devono comunque influire sullo stato sanitario dell'area, devono essere coerenti con il piano produttivo aziendale e di allevamento/raccolta.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o altri Enti competenti possono promuovere annualmente piani di protezione e/o ripopolamento delle risorse acquatiche; pertanto sarà necessario tener conto, in caso di banchi naturali, dei periodi di fermo pesca.

Nel caso di allevamenti (produzione/raccolta), zone di stabulazione o aree ove sia prevista una gestione controllata della risorsa, dovrà essere definita la stagionalità della raccolta; in questo caso il titolare della concessione dovrà definire il periodo della raccolta dandone comunicazione all'autorità competente e delle motivazioni che portano ad eventuali interruzioni temporali nell'arco dell'anno.

Zone di stabulazione

Nelle zone di stabulazione potranno essere immessi, per la depurazione naturale, M.B.V. provenienti da zone di classe B e C per il periodo necessario al raggiungimento dei valori indicati dai criteri di sicurezza alimentare (Regolamento (CE) 2073/2005). I confini di tali zone devono essere chiaramente segnalate con boe, pali o altri materiali fissi; una distanza minima deve separare le zone di stabulazione tra di loro e queste ultime dalle zone di produzione, in modo da ridurre al minimo i rischi di estensione della contaminazione.

Particolare attenzione va posta al monitoraggio nelle zone di stabulazione in cui la scelta dei

fonte: http://burc.regione.campania.it

punti di campionamento dovrà tenere in considerazione alcuni fattori tra cui circolazione delle correnti, modalità di gestione dei prodotti nelle zone e valutazione in merito al rilascio, nel mezzo acquoso, di contaminanti microbiologici in seguito alla depurazione naturale dei molluschi.

Nell'ambito della zona di stabulazione, devono provvedere ad una separazione dei settori in modo sufficiente ad impedire che i diversi lotti si mescolino tra loro; si deve ricorrere al sistema – tutto dentro tutto fuori - in modo che non sia possibile introdurre un nuovo lotto prima che sia stata estratta la totalità di quello precedente.

Per una valutazione da parte dell'A.C. deve essere disponibile una planimetria della zona di stabulazione in cui siano evidenziati i diversi settori destinati all'introduzione di lotti/specie.

L' A.C.T. deve verificare che ogni O.S.A. che gestisce zone di stabulazione annoti regolarmente sui registri di carico e scarico la provenienza dei M.B.V., i periodi di stabulazione impiegati e la successiva destinazione di ciascun lotto stabulato.

Inoltre, deve verificare che l'O.S.A. sia in grado di identificare ciascun lotto in fase di stabulazione mantenendolo in correlazione con le relative registrazioni.

Valutazioni del piano di monitoraggio

Per le zone di produzione e per quelle di stabulazione il piano di monitoraggio viene confermato anche per gli anni successivi, se non vi sono particolari evidenze che portano ad una rivalutazione del sistema adottato.

L'attività di monitoraggio periodico deve riguardare anche l'origine, la destinazione e la provenienza dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini.

Novellame (stadio giovanile)

L'autorità competente deve verificare che ogni O.S.A. dimostri oggettivamente, nell'ambito della zona di produzione classificata, di poter identificare, il prodotto allevato in base all'origine ed alla provenienza del seme o del novellame (stadio giovanile), nonché in base alla data d'introduzione.

Allo stato attuale per poter definire la dimensione minima dei molluschi bivalvi, che possono essere considerati allo stadio giovanile, viene fatto riferimento al titolo III Capo I del D.P.R. 2/10/1968 N. 1639 "Regolamento per l'esecuzione della L. 14 luglio 1965, n.963, concernente la disciplina della pesca marittima" e Regolamento (CE) n. 1967/2006 del Consiglio de 21 dicembre 2006 "Relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel Mar Mediterraneo e recante la modifica del Regolamento (CE) n. 2847/93 e che abroga il Regolamento (CE) n. 1626/94".

fonte: http://burc.regione.campania.it

Raccolta da zone non classificate

Qualora il novellame provenga da zone vietate alla raccolta su base di specifica autorizzazione rilasciata dai competenti Enti ed Amministrazioni particolare attenzione va posta alla verifica dei seguenti aspetti:

- Eventuali analisi per valutare la presenza di contaminanti o di agenti patogeni effettuate in relazione alla zona di raccolta;
- nulla osta da parte delle A.C. coinvolte dalla movimentazione (raccolta e semina);
- compilazione del Documento di trasporto novellame D.t.N, riportato in allegato, prima che il novellame lasci la zona di raccolta. Sul documento dovranno essere riportate le coordinate geografiche del banco naturale ove viene effettuato il prelievo e quelle della zona di reimmersione. Eventuale prodotto adulto giacente nella zona di reimmersione dovrà essere sottoposto alle condizioni di raccolta previste per la raccolta del novellame seminato. L'A.C. per la zona di raccolta ed l'A.C. ricevente devono essere informati in tempi utili (almeno 48 ore prima delle operazioni) per programmare l'eventuale attività di sorveglianza ritenuta opportuna;
- regolare tenuta del Registro di carico scarico;
- che gli animali siano tenuti nell'allevamento per un periodo non inferiore a 2 mesi; qualora necessario, in particolare in considerazione della provenienza e/o delle eventuali analisi svolte, l'autorità competente può prescrivere un periodo di mantenimento più lungo. L'A.C. può stabilire un tempo inferiore ai 2 mesi sulla base di un'analisi del rischio (es. dati ottenuti dallo stesso sito in periodi precedenti).

Raccolta da zone classificate

Qualora il novellame provenga da banchi naturali classificati e venga destinato a zone di allevamento, particolare attenzione va posta alla verifica dei seguenti aspetti:

- Autorizzazione degli Enti competenti alla raccolta del novellame
- compilazione del Documento di trasporto novellame D.t.N, (modello proposto riportato in allegato III), prima che il novellame lasci la zona di raccolta. Sul documento dovranno essere riportate le coordinate geografiche del banco naturale ove viene effettuato il prelievo e quelle della zona di reimmersione. Eventuale prodotto adulto giacente nella zona di reimmersione dovrà essere sottoposto alle condizioni di raccolta previste per la raccolta del novellame seminato. L'A.C.T. deve essere informata in tempi utili per programmare l'eventuale attività di sorveglianza ritenuta opportuna;
- regolare tenuta del Registro di carico scarico;

Movimentazione dei M.B.V. tra aree di produzione classificate

fonte: http://burc.regione.campania.it

L'operatore può commercializzare raccolto in zone classificate al fine della reimmersione in altre zone di allevamento classificate per la medesima classe sanitaria.

Tale pratica è consentita previa comunicazione (es. via fax, posta elettronica, ecc.) almeno 48 ore prima della spedizione, da parte dell'operatore all'A.C. territorialmente competente per la zona di spedizione ed all'A.C. ricevente per l'eventuale attività di controllo ufficiale. Particolare attenzione va posta alla verifica dei seguenti aspetti:

- compilazione del Documento di registrazione (D.d.R.) prima che il prodotto lasci la zona di produzione da cui è stato raccolto;
- in caso di commercializzazione tra allevamenti gli operatori interessati sono tenuti a detenere il registro di carico/scarico;
- i lotti di molluschi reimmersi in allevamento devono essere individuabili geograficamente al fine della tracciabilità del prodotto;

Nel caso di movimentazione di M.B.V. proveniente da zone classificate e sottoposte a divieto di raccolta per presenza di biotossine algali, è consentito lo spostamento del prodotto al fine della reimmersione in zone di allevamento classificate. Tale possibilità è attuabile solo in seguito a richiesta del produttore e previo nulla osta delle A.C. interessate (zona di prelievo e zona di reimmersione).

È consentito la movimentazione di M.B.V. che presentano livelli di biotossine superiori ai limiti previsti dal Capitolo V ai fini della detossificazione; in questo caso, trattandosi di zone di produzione ove è vietata la raccolta il trasferimento dei M.B.V. dovrà essere effettuato in vincolo sanitario. Le Regioni potranno disciplinare nel proprio ambito territoriale le modalità di trasferimento dei M.B.V. con limiti di biotossine superiori a quelli previsti dal capitolo V.

Particolare attenzione va posta alla verifica dei seguenti aspetti:

- Il produttore comunica (es. fax, posta elettronica, ecc) almeno 48 ore prima dello spostamento la richiesta all'A.C. territorialmente competente per la zona di produzione ed a quello ricevente; tale comunicazione deve includere le seguenti informazioni: a) nome o ragione sociale del destinatario; b) luogo di destinazione e riferimenti geografici dell'allevamento; c) specie oggetto della movimentazione (reimmersione); d) tipo di prodotto spedito ("novellame, pezzatura commerciale, etc.); d) quantitativo e modalità di invio (reste, calze, etc.).
- Documento di registrazione (D.d.R.)
- Programma di movimentazione

La movimentazione è possibile solo in seguito a nulla osta da parte dell'A.C. per il luogo di

fonte: http://burc.regione.campania.it

destinazione e deve essere effettuata in vincolo sanitario.

I lotti di molluschi reimmersi devono essere individuabili geograficamente al fine della tracciabilità del prodotto e per la valutazione della detossificazione nel tempo.

b) la qualità microbiologica dei molluschi bivalvi vivi relativamente alla zona di produzione e di stabulazione;

Guida

Il monitoraggio relativo alla qualità microbiologica dei M.B.V. viene espletato mediante un'attività pianificata di campionamento che tiene conto della classificazione della zona e di tutte le informazioni già acquisite ai fini della classificazione stessa (fonti di inquinamento e relative possibili variazioni stagionali, batimetria, circolazione delle acque ecc.) nonché, in maniera dinamica, vanno considerati anche gli eventuali dati relativi ad eventi meteo eccezionali (corsi d'acqua in piena che sversano in prossimità dell'area classificata), informazioni del produttore, eventuali informazioni di ritorno dalla filiera post primaria da prodotti della stessa provenienza ecc.

L'attività di monitoraggio microbiologico ha lo scopo di verificare che lo stato assegnato in fase di classificazione (A,B, C) rimanga invariato; a tal fine pertanto viene valutata la contaminazione dei M.B.V. da E. coli, nonché, in particolare per le aree classificate A e per le zone di stabulazione, anche alla verifica dell'assenza di Salmonella.

c) la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e di stabulazione e di biotossine nei molluschi bivalvi vivi;

Guida

Per quanto concerne le modalità di campionamento fare riferimento all'allegato tecnico "prelievo e trasporto del campione".

d) la presenza di contaminanti chimici nei molluschi bivalvi vivi.

Guida

Sulla base delle indagini preliminari effettuate durante la fase di classificazione, l'A.C.T. può effettuare una valutazione dei potenziali contaminanti che possono accumularsi nei molluschi; i contaminanti dovranno essere relazionati alla potenziale fonte di contaminazione sulla base di quanto riportato nella tabella già proposta nella parte di guida relativa alla classificazione e di seguito nuovamente proposta in forma sintetica.

fonte: http://burc.regione.campania.it

FONTI DI INQUINAMENTO IDENTIFICABILI

RIF.	*FONTE*
I	Impianti di trattamento di acque reflue privati/comunali
II	Fonti di rifiuti industriali (impianti di lavorazione carni, trasformazione di vegetali, ecc)
III	Scarichi di piena di fogne congiunte
IV	Fosse settiche/pozzi di dispersione
V	Punti di distribuzione di mangimi/allevamenti
VI	Aree industriali diverse da II

FONTI DI INQUINAMENTO DI DIFFICILE INDIVIDUZIONE E QUANTIFICAZIONE

RIF.	*FONTE*
VII	Scarichi di rifiuti da imbarcazioni
VIII	Scoli di piena, acque meteorologiche
IX	Terreno rurale con animali domestici
X	Riserve naturali, foreste, paludi ecc (presenza di animali e volatili selvatici)

Uno specifico progetto di ricerca, promosso dalla Giunta Regionale, per valutare la sicurezza dei M.B.V. prodotti e commercializzati in Campania, ha evidenziato che il transito delle imbarcazioni in prossimità delle zone di produzione di molluschi bivalvi può rappresentare una potenziale fonte d'inquinamento ed un rischio per la sicurezza alimentare. Pertanto, negli specchi d'acqua classificati nei quali è possibile la contaminazione per il transito frequente di imbarcazioni, l'A.C.T. deve valutare la necessità di monitorare il tenore di benzopirene.

È utile valutare periodicamente l'eventuale presenza di nuove fonti di contaminazione o le eventuali variazioni di quelle già identificate; la scelta del tipo di contaminante, in relazione alla potenziale contaminazione, dovrà essere effettuata sulla base di una strategia fornita di fondamento (es. per aree portuali turistiche gli idrocarburi dovrebbero essere ricercati preferenzialmente nel periodo estivo).

2. Per attuare il punto 1, lettere b), c) e d), devono essere definiti piani di campionamento che prevedano lo svolgimento di tali controlli ad intervalli regolari, o caso per caso se i periodi di raccolta sono irregolari. La distribuzione geografica dei punti di campionamento e la frequenza del campionamento devono garantire risultati delle analisi il più possibile rappresentativi della zona considerata.

Guida

Sulla base di quanto emerso dalle attività che hanno portato alla classificazione, le informazioni raccolte, il programma ed il piano di campionamento, la strategia di campionamento adottata, i risultati delle analisi e l'interpretazione dei dati effettuata dall'A.C.T., e le analisi dei dati può essere definito un piano di campionamento, la cui

fonte: http://burc.regione.campania.it

attuazione permette una sufficiente garanzia della rappresentatività della zona in base ai risultati ottenuti dalle analisi.

Il piano dovrà essere redatto e dovrà essere specifico per la zona di produzione/stabulazione considerata evidenziando le eventuali peculiarità della medesima e le criticità prevedibili; in tal modo potranno essere anche definite le eventuali azioni da intraprendere nel caso in cui siano riscontrati risultati delle analisi non conformi.

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o altri Enti competenti possono promuovere annualmente piani di protezione e/o ripopolamento delle risorse acquatiche; pertanto sarà necessario tener conto, in caso di banchi naturali, dei periodi di fermo pesca. Nel caso di allevamenti (produzione/raccolta), zone di stabulazione o aree ove sia prevista una gestione controllata della risorsa, dovrà essere definita la stagionalità della raccolta; in questo caso il titolare della concessione dovrà definire il periodo della raccolta dandone comunicazione all'autorità competente e delle motivazioni che portano ad eventuali interruzioni temporali nell'arco dell'anno.

Le frequenze di campionamento dovranno essere definite in relazione alla specie oggetto di campionamento, parametro da ricercare e punto di campionamento.

3. I piani di campionamento per il controllo della qualità microbiologica dei molluschi bivalvi vivi devono in particolar modo tenere conto:

a) delle probabili variazioni della contaminazione fecale;

Guida

Sulla base dei dati acquisiti nella fase preliminare alla classificazione e durante tale periodo potranno essere identificate le criticità, intese come stagione o fenomeni meteorologici, in seguito ai quali possono esservi delle situazioni sfavorevoli al mantenimento della classe sanitaria (A, B, C) della zona di produzione/stabulazione. Qualora siano disponibili informazioni approfondite su impianti di trattamento delle acque reflue, potranno essere fatte ulteriori valutazioni in merito alle possibili variazioni della contaminazione fecale.

b) dei parametri di cui al punto 6 della parte A.

Guida

È auspicabile che ogni qualvolta l'A.C. riceva informazioni da altre Amministrazioni/Enti, o da parte dell'O.S.A., relativamente ad aspetti che potrebbero influire sulla classe sanitaria della zona di produzione/stabulazione classificata proceda ad una rivalutazione dei rischi considerati.

Per questo motivo i Comuni e/o altri Enti che vengono a conoscenza di nuove fonti di inquinamento sulla costa di propria pertinenza, in prossimità di zone di produzione di MBV, che potrebbero condizionare la sicurezza degli stessi, sono tenuti ad informarne il Servizio Veterinario dell'A.S.L. competente.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Qualora vi siano cambiamenti l'A.C. dovrà revisionare il piano di monitoraggio per la specifica zona di produzione/stabulazione.

Ciò fa riferimento a:

- fonti di inquinamento di origine umana o animale inventariate che possono costituire una fonte di contaminazione della zona di produzione;
- quantitativi di inquinanti organici emessi nei diversi periodi dell'anno in funzione delle variazioni stagionali della popolazione umana e animale nel bacino idrografico, delle precipitazioni, del trattamento delle acque di scarico, ecc.;
- variazioni delle caratteristiche della circolazione degli inquinanti sulla base dell'andamento della corrente, della batimetria e del ciclo delle maree nella zona di produzione

Qualora vi siano variazioni che possano influenzare l'efficacia del programma di campionamento dei molluschi bivalvi nella zona di produzione/stabulazione, è necessario provvedere ad una integrazione e/o revisione del medesimo.

4. I piani di campionamento per rilevare la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e stabulazione e di biotossine nei molluschi bivalvi vivi devono tener conto in particolare delle possibili variazioni della presenza di plancton contenente biotossine marine. Il campionamento deve comprendere quanto segue:
a) campionamento periodico volto a individuare eventuali cambiamenti nella composizione del plancton contenente tossine e nella relativa distribuzione geografica; qualora i risultati ottenuti facciano sospettare un accumulo di tossine nella polpa dei molluschi, si procede a un campionamento intensivo;
b) prove periodiche di tossicità sui molluschi più sensibili alla contaminazione provenienti dalla zona in questione.

5. Il prelievo di campioni ai fini dell'analisi delle tossine nei molluschi deve avere, come regola generale, cadenza settimanale nei periodi in cui è consentita la raccolta. Tale frequenza può essere ridotta in determinate zone e per determinati tipi di molluschi se la valutazione dei rischi relativa alla presenza di tossine o fitoplancton suggerisce un rischio molto basso di tossicità. Essa deve essere aumentata se tale valutazione indica che il prelievo di campioni settimanale sarebbe insufficiente. La valutazione dei rischi deve essere periodicamente rivista, al fine di valutare il rischio di tossicità connesso coi molluschi bivalvi vivi provenienti dalle zone in questione.
6. Se sono noti i tassi di accumulazione delle tossine di un gruppo di specie che vivono nella stessa zona, una delle specie con il tasso più elevato può essere utilizzata in qualità di indicatore, rendendo possibile lo sfruttamento di tutte le specie del gruppo se i livelli di tossine della specie che fa da indicatore sono sotto i limiti prescritti. Quando i livelli di tossine della specie che fa da indicatore sono al di sopra dei limiti prescritti, il raccolto delle altre specie è permesso soltanto se ulteriori analisi sulle altre specie mostrano che i loro livelli di tossine restano al di sotto dei limiti.

7. Per quanto riguarda il monitoraggio del plancton, i campioni devono essere rappresentativi della colonna d'acqua e devono fornire informazioni sulla presenza di specie tossiche e sulle tendenze in atto all'interno della popolazione esaminata. Qualora siano rilevati cambiamenti delle popolazioni tossiche che possono portare a un accumulo di tossine, si deve aumentare la frequenza del campionamento dei molluschi oppure decidere la chiusura precauzionale delle zone interessate fino all'ottenimento dei risultati dell'analisi delle tossine.

fonte: http://burc.regione.campania.it

8. I piani di campionamento per il controllo della presenza di contaminanti chimici devono consentire di rilevare qualsiasi superamento dei livelli stabiliti nel regolamento (CE) n. 466/2001(1).

Guida

Tenendo conto della scarsa incidenza del fitoplancton tossico finora rilevata nelle acque antistanti la costa della Campania, fatta eccezione dell'ostreopsis ovata, per la quale è previsto un apposito piano di monitoraggio, la frequenza minima da rispettare per il campionamento di acque e nei molluschi è la seguente:

Parametro	***Frequenza di prelievo***
Fitoplancton nell'acqua (con eccezione dell'ostreopsis ovata)	*quindicinale* *(mensile nel periodo gennaio/aprile)*
Biotossine marine nei molluschi	*quindicinale* *(mensile nel periodo gennaio/aprile)*

Nel caso in cui il monitoraggio rileva l'aumento del fitoplancton tossico e/o la presenza di tossine algali, che evidenziano un rischio per tossicità dei molluschi, l'A.C.T. intensifica il monitoraggio riducendo la frequenza del prelievo di campioni di acqua da quindicinale ad almeno settimanale, fino al ripristino dei risultati favorevoli delle analisi.

L'A.C.T. informa tempestivamente l'A.C.R. nel caso in cui rileva tale rischio.

La determinazione dei parametri chimici e microbiologici nei molluschi viene effettuata con la seguente frequenza:

Parametro	***Frequenza di prelievo***
Microbiologici	*almeno mensile*
Chimici	*semestrale*

I controlli relativi ai parametri microbiologici verificano se i molluschi bivalvi rispettano i requisiti previsti dall'allegato I, capitolo I del Regolamento CE n° 2073 del 15 novembre 2005 (escherichia coli e salmonella).

I controlli relativi alle biotossine verificano se i molluschi bivalvi rispettano i requisiti di cui all'allegato III, sezione VII, capitolo V del Regolamento CE 853/2004.

fonte: http://burc.regione.campania.it

I controlli relativi alla tossina prodotta dall'ostreopsis ovata sono effettuati nell'ambito del monitoraggio specifico, previsto dalla delibera di Giunta Regionale n. 2106/2008.

I controlli relativi ai parametri chimici verificano se i molluschi bivalvi rispettano i requisiti previsti dal Regolamento CE 1881/2006.

Il monitoraggio di ulteriori parametri da parte dell'A.C.T. è effettuato d'intesa con l'A.C.R. o su disposizione di quest'ultima.

Il punto di prelievo del campione quindicinale per la ricerca del fitoplancton potenzialmente tossico e delle biotossine algali, riferito al territorio di competenza del singolo Comune, dovrà essere effettuato secondo una rotazione che interessi tutti gli specchi d'acqua classificati.

I controlli microbiologici e chimici saranno effettuati su tutti gli specchi d'acqua classificati.

C. DECISIONI SUCCESSIVE AL MONITORAGGIO

1. Se i risultati del campionamento indicano che i requisiti sanitari per i molluschi non sono rispettati o che potrebbe esservi un altro rischio per la salute umana, l'autorità competente deve chiudere la zona di produzione interessata impedendo la raccolta di molluschi bivalvi vivi. Tuttavia, l'autorità competente può riclassificare una zona di produzione come zona delle classi B o C se essa soddisfa i pertinenti criteri stabiliti nella parte A e non presenta altri rischi per la salute umana.

Guida

Le possibili non conformità di M.B.V., relative alla presente linea guida, possono riguardare:

Parametri microbiologici

Tale situazione, può interessare solamente le produzioni di molluschi bivalvi vivi classificati all'interno di una zona appartenente alla classe di Tipo "A", "B" o "C".

Nel caso in cui i risultati del campionamento indicano che i requisiti sanitari per i molluschi non sono rispettati o che potrebbe esservi un alto rischio per la salute umana, i provvedimenti restrittivi sulle zone di produzione sono adottati dal Servizio Veterinario dell'A.S.L., quale Autorità Competente territoriale, che è tenuto agli adempimenti di seguito riportati.

Non conformità parametri microbiologici per la Zona di produzione classificata Tipo "A"

La non conformità ai requisiti sanitari microbiologici per i molluschi bivalvi vivi raccolti da zone di produzione classificate di Tipo "A" comporta da parte dell'A.C.T.:

a. *immediato provvedimento di temporanea sospensione della raccolta a carattere cautelativo ed urgente*

fonte: http://burc.regione.campania.it

riguardante la zona di produzione interessata. In alternativa il provvedimento, a carattere cautelativo ed urgente può prevedere l'obbligo di sottoporre i M.B.V. dell'area interessata a trattamento di depurazione e/o stabulazione; questa possibilità è prevista solo nel caso in cui la difformità sia relativa a valori di Escherichia coli *inferiori o uguali a 4.600 MPN/100 g. o per presenza di* Salmonella spp. *In caso di presenza di Salmonella l'O.S.A. ha l'obbligo di darne indicazione sul D.d.R in modo da permettere al C.D.M ricevente le opportune valutazioni;*

b. *notifica del provvedimento a tutte le Ditte operanti all'interno della zona classificata che raccolgono molluschi bivalvi vivi per gli adempimenti di competenza;*

c. *notifica del provvedimento alla Regione per i provvedimenti di competenza;*

d. *notifica del provvedimento all'A.R.P.A.C. per l'acquisizione di informazioni sulle possibili cause che potrebbero aver determinato la non conformità;*

e. *notifica al Comune, all'Autorità Portuale, ove competente, ed alla locale Capitaneria di Porto;*

f. *avvio da parte dell'A.C. di piani di campionamento, in regime di sorveglianza, riguardanti anche gli altri gruppi di specie di molluschi bivalvi vivi appartenenti alla stessa zona classificata e, qualora il prelievo che ha portato alla non conformità fosse stato effettuato in prossimità del perimetro esterno, anche alle aree classificate contermini;*

g. *la revoca delle misure restrittive potrà essere proposta/adottata dall'A.C.T., solo dopo aver accertato il ripristino dei requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi oggetto di non conformità, verificato attraverso le analisi effettuate su due campioni intervallati da almeno 7 giorni.*

Qualora sia nota la causa che ha originato la non conformità essa deve essere opportunamente registrata per le successive valutazioni in fase di riclassificazione.

Non conformità parametri microbiologici per la Zona di stabulazione

La non conformità ai requisiti sanitari microbiologici per i molluschi bivalvi vivi raccolti da zone di produzione classificate di Tipo "A" comporta da parte dell'A.C.T.:

a. immediato provvedimento a carattere cautelativo ed urgente di divieto di immissione diretta al consumo umano dei molluschi bivalvi vivi non conformi alla classe di Tipo "A" o declassificazione temporanea in caso di:

- *valori di E. coli rispondenti alla classe B e/o presenza di Salmonella con obbligo di sottoporre i M.B.V. raccolti a trattamento di depurazione presso C.D.M. o stabulazione o invio ad un Centro di Trasformazione;*
- *valori di E. coli rispondenti alla classe C e/o presenza di Salmonella con obbligo di sottoporre i M.B.V. a trattamento di stabulazione o invio ad un Centro di trasformazione;*

b. notifica del provvedimento a tutte le Ditte operanti all'interno della zona di stabulazione per gli adempimenti di competenza;

c. notifica del provvedimento alla Regione per i provvedimenti di competenza;

d. notifica del provvedimento all'A.R.P.A.C. per l'acquisizione di informazioni sulle possibili cause che potrebbero

fonte: http://burc.regione.campania.it

aver determinato la non conformità;

e. *notifica al Comune, all'Autorità Portuale, ove competente, ed alla locale Capitaneria di Porto;*
f. *avvio da parte dell'A.C. di piani di campionamento, , in regime di sorveglianza, riguardanti la specie non conforme ed in altri gruppi di molluschi bivalvi vivi situati all'interno della zona di stabulazione. In relazione al fatto che non sussiste una distanza minima "definita" tra zona di stabulazione e zona di produzione, l'autorità competente valuterà se effettuare o meno accertamenti nelle zone di produzione attigue;*
g. *la revoca delle misure restrittive potrà essere proposta/adottata dall'A.C. territorialmente competente, potrà avvenire solo dopo aver accertato il ripristino dei requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi oggetto di non conformità nella zona di stabulazione, verificato attraverso le analisi effettuate su due campioni prelevati ad un intervallo di almeno 7 giorni.*

Qualora sia nota la causa che ha originato la non conformità essa deve essere opportunamente registrata per le successive valutazioni in fase di riclassificazione.

Non conformità parametri microbiologici per la Zona di produzione classificata di tipo "B"

La non conformità ai requisiti sanitari microbiologici per i molluschi bivalvi vivi raccolti da zone di produzione classificate di Tipo "B" comporta da parte dell'A.C.T.:

a. *immediato provvedimento di temporanea sospensione della raccolta a carattere cautelativo ed urgente riguardante l'area interessata e l'eventuale invio dei molluschi bivalvi vivi della specie ritrovata non conforme ad una zona di stabulazione per il tempo necessario alla depurazione. In alternativa i M.B.V. possono essere destinati alla trasformazione presso stabilimenti riconosciuti;*
b. *notifica del provvedimento alla Regione per i provvedimenti di competenza;*
c. *notifica del provvedimento all'A.R.P.A.C. per l'acquisizione di informazioni sulle possibili cause che potrebbero aver determinato la non conformità;*
d. *notifica al Comune, all'Autorità Portuale, ove competente, ed alla locale Capitaneria di Porto;*
e. *avvio da parte dell'A.C. di piani di campionamento riguardanti la specie ritrovata non conforme ed altre specie di M.B.V. presenti nella stessa zona; qualora il prelievo che ha portato alla non conformità fosse stato effettuato in prossimità del perimetro esterno, ove sussistono zone di produzione di classe A, dovranno essere effettuati accertamenti anche presso le aree contermini;*
f. *la revoca delle misure restrittive potrà essere proposta/adottata dall'A.C., solo dopo aver accertato il ripristino dei requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi oggetto di non conformità, verificato attraverso le analisi effettuate su due campioni prelevati ad un intervallo di almeno 7 giorni.*

Qualora sia nota la causa che ha originato la non conformità essa deve essere opportunamente registrata per le successive valutazioni in fase di riclassificazione.

Biotossine algali

fonte: http://burc.regione.campania.it

Non conformità per valori di biotossine algali superiori ai limiti

La non conformità ai requisiti sanitari microbiologici per i molluschi bivalvi vivi raccolti da zone di produzione classificate comporta da parte dell'A.C.T.:

a. *immediato provvedimento di temporanea sospensione della raccolta a carattere cautelativo ed urgente riguardante tutte le specie classificate nella zona interessata.*
b. *notifica del provvedimento alla Ditta/Ditte interessate per i provvedimenti di competenza;*
c. *notifica del provvedimento alla Regione per i provvedimenti di competenza;*
d. *notifica all'A.R.P.A.C., al Comune, all'Autorità Portuale, ove competente, ed alla locale Capitaneria di Porto;*
e. *avvio di un piano di campionamento, in regime di sorveglianza, in allevamenti contigui, banchi naturali appartenenti alla stessa zona classificata ed eventualmente in quelle contermini, riguardante sia la specie di M.B.V. non conforme sia in altre di interesse commerciale. Qualora siano utilizzate specie sensibili come riferimento, queste dovranno essere analizzate prioritariamente;*
f. *adozione del provvedimento di revoca solo dopo accertamento del ripristino dei requisiti sanitari dei M.B.V. interessati alla non conformità; tale provvedimento di revoca potrà essere effettuato solo nel caso in cui vi siano almeno due risultati conformi consecutivi al di sotto dei valori limite prescritti, separati da un intervallo di almeno 48 ore.*

Qualora sia utilizzata la specie "sensibile" come indicatore, potranno essere commercializzati le altre specie di M.B.V. solo dopo aver accertamento della rispondenza ai limiti previsti. L'A.C. dovrà pertanto accertare eventuali positività in specie diverse da quella non conforme. Qualora le prove di laboratorio diano esito negativo, l'A.C. adotterà un provvedimento di revoca per la specie conforme ai limiti normativi.

Parametri chimici

Superamento dei limiti previsti per i metalli pesanti ed altri contaminanti chimici

La non conformità comporta da parte dell'A.C.T.:

a. *immediato provvedimento di temporanea sospensione della raccolta a carattere cautelativo ed urgente riguardante tutte le specie classificate nella zona interessata;*
b. *notifica del provvedimento alla Ditta/Ditte interessate per i provvedimenti di competenza;*
c. *notifica del provvedimento alla Regione per i provvedimenti di competenza;*
d. *notifica del provvedimento all'A.R.P.A.C. per l'acquisizione di informazioni sulle possibili cause che potrebbero aver determinato la non conformità;*
e. *notifica al Comune, all'Autorità Portuale, ove competente, ed alla locale Capitaneria di Porto;*
f. *avvio di un piano di campionamento, in regime di sorveglianza, in allevamenti contigui, banchi naturali*

fonte: http://burc.regione.campania.it

appartenenti alla stessa zona classificata ed eventualmente in quelle contermini, riguardante sia la specie di M.B.V. non conforme sia in altre di interesse commerciale. Qualora siano utilizzate specie sensibili come riferimento, queste dovranno essere analizzate prioritariamente;

La non conformità comporta da parte dell'A.C. l'adozione di un provvedimento di temporanea sospensione della raccolta a carattere cautelativo riguardante tutte le specie presenti nella zona di produzione interessata dal superamento dei valori di riferimento. Contestualmente, in regime di sorveglianza, l'A.C. intensificherà i controlli su più punti della stessa zona di produzione/stabulazione e/o aree contermini, al fine di localizzare e circoscrivere la fonte di contaminazione. La revoca del provvedimento sarà possibile nel momento in cui i valori rientranno nei limiti stabiliti dalla norma di riferimento, verificati attraverso le analisi effettuate su due campioni intervallati da almeno 15 giorni.

Qualora sia utilizzata la specie "sensibile" come indicatore, potranno essere commercializzati le altre specie di M.B.V. solo dopo aver accertato della rispondenza ai limiti previsti. L'A.C. dovrà pertanto verificare eventuali non conformità in specie diverse da quella non conforme. Qualora non fossero riscontrate positività l'A.C., adotterà un provvedimento di revoca per la specie conforme ai limiti normativi.

RICLASSIFICAZIONE DELLE ZONE DI PRODUZIONE/STABULAZIONE

Con frequenza minima triennale l'autorità competente, con provvedimento formale, riclassifica le aree di produzione/stabulazione; qualora i dati e le relative valutazioni da parte dell'A.C. siano tali da non evidenziare cambiamenti della classe sanitaria (A,B,C), il provvedimento confermerà le informazioni contenute nel precedente atto (specie, l'ubicazione, ecc.).

I Servizi Veterinari dell'A.S.L, su istanza dell'interessato, prodotta almeno sessanta giorni prima della scadenza della validità della classificazione se la zona è in concessione, o d'ufficio se trattasi di banchi naturali, faranno richiesta al Settore Veterinario Regionale di formalizzazione di decreto dirigenziale di riclassificazione dello specchio d'acqua allegando all'istanza:

- relazione tecnica sulle eventuali modifiche strutturali apportate sull'impianto e/o sulle specie e quantitativi di molluschi prodotti annualmente;
- parere sulla riclassificazione dello specchio d'acqua sulla scorta di:
    1. controlli e delle analisi effettuate nell'ambito del Piano di Monitoraggio;
    2. eventuali aggiornamenti sulla situazione ambientale relativi alle fonti di inquinamento che il Servizio Veterinario dell'A.S.L. acquisirà dall'A.R.P.A.C.;
    3. eventuali modifiche dell'impianto, se si tratta di molluschicoltura, apportate dall'operatore o in ogni caso sopravvenute alla classificazione.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Qualora le analisi condotte nel piano di monitoraggio annuale, evidenzino il superamento ripetuto dei limiti microbiologici per la classe di appartenenza senza che vi sia un giustificativo tale da definire la non conformità come "isolata" (es. sversamento di reflui dovuti a rotture di impianti, lavori di manutenzione di condotte a mare) è necessario procedere ad una riclassificazione. In taluni casi, se la situazione dovesse essere in rapida evoluzione peggiorativa può essere necessario procedere ad una riclassificazione senza attendere i tre anni.

Nelle valutazioni effettuate da parte dell'A.C.T. devono essere considerati attentamente tutti quei fattori che sono stati esplicitati nella parte relativa alla classificazione e soprattutto in termini di:

- variazioni delle fonti di contaminazione in prossimità dell'area;
- flusso delle correnti e delle maree;
- valutazione dei risultati analitici sui molluschi e dati a supporto del piano di monitoraggio relativi al triennio precedente.

Tali considerazioni devono essere effettuate sia nel caso in cui ci si trovi di fronte ad un contesto di declassamento (A $\rightarrow$ B $\rightarrow$ C $\rightarrow$ proibita), che di proposta di miglioramento della classe sanitaria (C $\rightarrow$ B $\rightarrow$ A). Nella riclassificazione di una zona di produzione/stabulazione dovranno essere presi in considerazione tutti gli aspetti elencati nel Regolamento 854/2004 Allegato II capo II lettera A e B, ed esplicitati nella presente linea guida.

zona di produzione di classe A /stabulazione riconfermata nel caso in cui:

1. non vi siano variazioni in termini di fonti di contaminazione, variazioni di correnti e maree tali da influenzare la zona di produzione/stabulazione ed i risultati del piano di monitoraggio dimostrano che non sono superati i limiti previsti per la classe A.
2. sono state individuate nuove fonti di contaminazioni, ma lo studio sulle circolazioni delle correnti e flussi maree effettuato dall'A.C., eventualmente in collaborazione dell'O.S.A., dimostra che non vi sono influenze sfavorevoli sulla qualità microbiologica della zona considerata. L'assenza di influenza delle nuove fonti di contaminazione è dimostrata dalle valutazioni da parte dell'A.C. e confermata dai risultati ottenuti dal piano di monitoraggio;
3. Né l'A.C. né l'O.S.A. sono stati in grado di raccogliere sufficienti informazioni sulla

fonte: http://burc.regione.campania.it

circolazione delle correnti e sui flussi di marea, il piano di monitoraggio relativo ai tre anni evidenzia valori propri di una zona di classe A. L'eventuale superamento dei limiti previsti per la classe A possono essere accettati solo nel caso in cui siano attribuibili a situazioni giustificabili, ma non continuative e comunque poste in evidenza dalla documentazione agli atti dall'A.C.

Qualora non vi sia una delle 3 condizioni sopra elencate la zona di produzione dovrà essere declassificata.

zona di produzione di classe B riconfermata nel caso in cui:

1. non vi sono variazioni in termini di fonti di contaminazione, variazioni di correnti e maree tali da influenzare la zona di produzione/stabulazione ed i risultati del piano di monitoraggio dimostrano che non sono superati i limiti previsti per la classe B.
2. sono state individuate nuove fonti di contaminazioni, ma lo studio sulle circolazioni delle correnti e flussi maree effettuato dall'A.C., eventualmente in collaborazione dell'O.S.A., dimostra che non vi sono influenze sfavorevoli sulla qualità microbiologica della zona considerata. L'assenza di influenza è dimostrata dalle valutazioni da parte dell'A.C. e confermata dai risultati ottenuti dal piano di monitoraggio;
3. Né l'A.C. né l'O.S.A. sono stati in grado di raccogliere sufficienti informazioni sulla circolazione delle correnti e sui flussi di marea, il piano di monitoraggio relativo ai tre anni evidenzia valori propri di una zona di classe B. L'eventuale superamento dei limiti previsti per la classe B possono essere accettati solo nel caso in cui siano attribuibili a situazioni giustificabili, non ricorrenti, e comunque poste in evidenza dalla documentazione agli atti dall'A.C.;
4. il monitoraggio nei tre anni ha evidenziato un tenore di *Escherichia coli* superiore ai limiti previsti per la classe B, ma non ha mai rilevato, in più del 10 % dei campioni di M.B.V. valori superiori a 46.000 MPN/100g. L'eventuale superamento dei valori di 46.000 MPN/100g può essere accettata solo nel caso in cui siano attribuibili a situazioni giustificabili, non ricorrenti, e comunque poste in evidenza dalla documentazione agli atti dall'A.C.. Qualora la zona non evidenzi una stabilità nei limiti massimi di 4.600 è obbligo dell'O.S.A. riportare tale informazione sul D.d.R. in modo che i titolari dei C.D.M possano valutare correttamente i tempi di depurazione.

Qualora non vi sia una delle 4 condizioni sopra elencate la zona di produzione dovrà essere

fonte: http://burc.regione.campania.it

declassificata.

zona di produzione di classe C riconfermata nel caso in cui:

1. non vi sono variazioni in termini di fonti di contaminazione, variazioni di correnti e maree tali da influenzare la zona di produzione/stabulazione ed i risultati del piano di monitoraggio dimostrano che non sono superati i limiti previsti per la classe C.
2. sono state individuate nuove fonti di contaminazioni, ma lo studio sulle circolazioni delle correnti e flussi maree effettuato dall'A.C., eventualmente in collaborazione dell'O.S.A., dimostra che non vi sono influenze sfavorevoli sulla qualità microbiologica della zona considerata. L'assenza di influenza è dimostrata dalle valutazioni da parte dell'A.C. e confermata dai risultati ottenuti dal piano di monitoraggio.

Qualora non vi sia una delle 2 condizioni sopra elencate la zona di produzione non potrà più essere classificata fino ad un evidente miglioramento delle condizioni microbiologiche.

3. L'autorità competente può riaprire una zona di produzione chiusa soltanto una volta che i requisiti sanitari per i molluschi risultino nuovamente conformi alla normativa comunitaria.
Se, per via della presenza di plancton o per livelli eccessivi di tossine nei molluschi, l'autorità competente chiude una zona di produzione, sono necessari almeno due risultati consecutivi al di sotto dei valori limite prescritti, separati da un intervallo di almeno 48 ore, affinché la zona possa essere riaperta. Nell'assunzione della decisione, l'autorità competente può tener conto di informazioni sulle tendenze concernenti il fitoplancton. Qualora vi siano dati attendibili relativi alla dinamica della tossicità di una data zona, e purché siano disponibili dati recenti indicanti una tendenza decrescente della tossicità stessa, l'autorità competente può decidere di riaprire la zona in presenza di risultati al di sotto dei valori limite ottenuti con un solo campionamento.

D. ALTRI REQUISITI DI MONITORAGGIO

1. L'autorità competente provvede a sorvegliare le zone di produzione classificate, in cui ha vietato o sottoposto a particolari condizioni la raccolta di molluschi bivalvi, in modo da evitare la commercializzazione di prodotti nocivi per la salute umana.

Guida

Un provvedimento a carattere cautelativo, come ad esempio il divieto di raccolta di M.B.V., dovrà essere notificato alle parti interessate ed alle Autorità competenti collegate all'uso del mare per attività connesse con la navigazione commerciale e da diporto ed aventi anche funzioni di controllo sulla pesca marittima. In seguito a tale provvedimento l'A.C.T., dovrà espletare le necessarie attività affinché siano rispettati i vincoli di cui alla lettera C punto 1 "Decisioni successive al monitoraggio".

2. Oltre al monitoraggio delle zone di stabulazione e produzione di cui al punto 7, dev'essere istituito un sistema di controllo comprendente analisi di laboratorio volte ad accertare il rispetto,

fonte: http://burc.regione.campania.it

da parte degli operatori del settore alimentare, dei requisiti per il prodotto finito in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione. Tale sistema di controllo è volto in particolare a verificare che i livelli delle biotossine marine e dei contaminanti non superino i limiti di sicurezza e che la qualità microbiologica dei molluschi non costituisca un rischio per la salute umana.

E. REGISTRAZIONE E SCAMBIO DI INFORMAZIONI

L'autorità competente:

a) redige e tiene aggiornato un elenco delle zone di produzione e di stabulazione riconosciute dalle quali i molluschi bivalvi vivi possono essere prelevati conformemente alle disposizioni del presente allegato, precisandone l'ubicazione, i confini e la classe di appartenenza. L'elenco dev'essere comunicato alle parti interessate dal presente allegato, come i produttori, raccoglitori e responsabili dei centri di depurazione e dei centri di spedizione;

Guida

Le Regioni e Province Autonome trasmettono al Ministero della Salute su base annuale, e comunque entro il febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento, i seguenti dati di attività relativi alla molluschicoltura:

1) Zone di produzione classificate al 31 dicembre dell'anno di riferimento. Relativamente alle zone di produzione classificate indicare:
   a. stato sanitario della zona di produzione per specie allevata (A,B,C);
   b. superficie della zona di produzione;
   c. coordinate geografiche del poligono delimitante la zona di produzione.

   Qualora non vi siano variazioni rispetto all'anno precedente viene data solo conferma della corrispondenza dei dati rispetto all'anno precedente.

2) Controlli ufficiali, attività svolta al 31 dicembre dell'anno di riferimento:
   a. Non conformità rilevate associata alla zona di produzione/stabulazione per:
      - E. coli
      - Salmonella spp.
      - Biotossine algali
      - Altro (es. metalli pesanti)
   b. Numero di provvedimenti di sospensione raccolta e commercializzazione molluschi bivalvi vivi (Ordinanze sospensione), indicando la durata temporale degli stessi e la natura della non conformità, presso:
      - Zone di produzione in laguna/acque interne
      - Zone di produzione a mare

Il format per la trasmissione dei dati sarà inviato alle Regioni ed alle Province Autonome di Trento e Bolzano con nota del Ministero della Salute.

b) informa senza indugio le parti interessate dal presente allegato, quali i produttori, i

fonte: http://burc.regione.campania.it

raccoglitori e i responsabili dei centri di depurazione e di spedizione, di qualsiasi variazione relativa all'ubicazione, ai confini e alla classe di una zona di produzione, nonché della chiusura, temporanea o definitiva, della medesima;
Guida Per gli aspetti relativi a questa parte di guida fare riferimento alla lettera C punto 1 "Decisioni successive al monitoraggio" e Riclassificazione di una zona di produzione o di stabulazione.
c) agisce tempestivamente qualora i controlli di cui al presente allegato indichino che una zona di produzione dev'essere chiusa o riclassificata o può essere riaperta.
F. CONTROLLI DELL'OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE **Per decidere in merito a classificazione, apertura o chiusura delle zone di produzione, l'autorità competente può tener conto dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare o dalle organizzazioni che li rappresentano. In tal caso, l'autorità competente deve avere designato il laboratorio in cui effettuare l'analisi e, ove necessario, il campionamento e l'analisi devono essere stati eseguiti in conformità di un protocollo concordato fra l'autorità competente e gli operatori del settore alimentare o l'organizzazione interessati.**
CAPO III: CONTROLLI UFFICIALI SULLE PECTINIDAE RACCOLTE AL DI FUORI DELLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE
I controlli ufficiali sulle pectinidae raccolte al di fuori delle zone di produzione classificate sono effettuati alle vendite all'asta, nei centri di spedizione e negli stabilimenti di lavorazione. Tali controlli ufficiali verificano il rispetto dei requisiti sanitari per i molluschi bivalvi vivi stabiliti nell'allegato III, sezione VII, capo V del regolamento (CE) n. 853/2004 e degli altri requisiti di cui all'allegato III, sezione VII, capo IX, di tale regolamento.
Guida Unicamente per i pettinidi è previsto che questi possano essere raccolti da banchi naturali non classificati. In tal caso i controlli ufficiali vanno effettuati alle vendite all'asta, nei centri di spedizione e negli stabilimenti di lavorazione, ove obbligatoriamente devono transitare non essendo prevista l'applicazione di alcuna deroga per la cessione diretta di piccoli quantitativi di prodotto

fonte: http://burc.regione.campania.it

Modalità di presentazione dell'istanza per la classificazione di una nuova zona di produzione o di stabulazione, per una o più specie, situate in un area che non è mai stata oggetto di classificazione

Specchi d'acqua in concessione per la produzione di molluschi bivalvi

L'interessato presenta istanza all'A.C.R., per il tramite dell'A.C.T., tesa ad ottenere la classificazione, corredata della seguente documentazione:

a) *autorizzazione relativa alla concessione e scadenza della medesima, rilasciata dall'Ente competente in materia (non necessaria in caso di banchi naturali);*
a) *planimetria riportante la superficie e le coordinate della zona di produzione/stabulazione da classificare; nel caso di presenza di più operatori del settore, e di conseguenza di più attività produttive, riportare le coordinate delle singole aree adibite a produzione/stabulazione. Il sistema di riferimento deve essere preferenzialmente Gauss-Boaga o WGS 84; l'operatore deve comunque dare l'indicazione del sistema di riferimento e del MAP DATUM utilizzato;*
b) *copia della carta nautica con indicazione dell'ubicazione dei vertici della zona di produzione/stabulazione da classificare o riferimento cartografico disciplinato dalla Regione competente;*
c) *certificato di iscrizione al Registro delle Imprese della Camera di Commercio aggiornato;*
d) *notifica di inizio attività, se impresa già registrata, ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004. Nel caso di impresa non ancora registrata, la notifica dovrà essere presentata prima dell'inizio dell'esercizio dell'attività. Nel caso in cui l'impresa è già registrata in altri elenchi utilizzati dall'A.C. per altri fini, l'o.s.a. dovrà fare riferimento a tale registrazione;*
e) *relazione descrittiva esaustiva dell'area e dell'attività che si intende svolgere con particolare riferimento a:*
    I. *localizzazione della zona di produzione/stabulazione (coordinate identificative); nel caso di banchi naturali le indicazioni della loro identificazione può essere anche approssimativa prediligendo, ove possibile, i confini naturali della zona da classificare*
    II. *disegno degli impianti e/o indicazione della localizzazione approssimativa dei banchi naturali e relative batimetriche di esercizio;*
    III. *tipologia di impianto che si intende allestire e sistema proposto come ad esempio: pali, lanterne, long-line, ecc. (non prevista per banchi naturali);*
    IV. *modalità di gestione della zona di produzione/stabulazione (aree destinate a produzione di seme, ingrasso, raccolta, ecc.). Non prevista per banchi naturali a libera raccolta;*
    V. *modalità approvvigionamento del prodotto/novellame (produzione interna, autoctona da altre aree limitrofe, nazionale, comunitario). Non prevista per banchi naturali;*
    VI. *attrezzi utilizzati per le fasi lavorative nella zona di produzione/stabulazione;*
    VII. *ciclo produttivo con relativa durata (tempi del ciclo di allevamento, taglie, produzione stimata; in caso di classificazione di più specie la descrizione deve essere fatta per ognuna di esse). Per banchi naturali indicare il fermo pesca previsto, così come stabilito da norme specifiche (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali);*
    VIII. *punti di sbarco previsti;*
    IX. *manuale di corretta prassi igienica (se adottato);*
    X. *ricevuta di versamento di euro 2.000,00 (duemila/00) intestato all'A.S.L. competente per territorio.*
f) *firma in originale degli elaborati tecnici (planimetrie e relazioni) da parte del richiedente o, in alternativa, da un tecnico abilitato.*

fonte: http://burc.regione.campania.it

Nel caso in cui lo specchio d'acqua è classificato come zona di classe C, deve essere documentata la disponibilità di una zona di stabulazione/stabilimento di trasformazione destinati ad accogliere i molluschi da esso provenienti.

Nella domanda deve essere indicata la disponibilità a fornire mezzi e risorse umane a supporto dei controlli e prelevamenti di campioni da parte dell'A.S.L. sia per la classificazione che per il monitoraggio periodico.

Specchi d'acqua sede di banchi naturali di molluschi

Gli Enti ed i Consorzi di Gestione Molluschi titolati ed interessati a richiedere la classificazione di uno specchio d'acqua sede di banchi naturali di molluschi bivalvi devono presentare istanza all'A.C.R. per il tramite dell'A.C.T., con indicazione delle specie di molluschi che vi crescono naturalmente ed i punti di sbarco utilizzati per lo sbarco del prodotto pescato, allegando la documentazione di cui ai punti precedenti b), c), f).

Classificazione di una nuova zona di produzione o di stabulazione per una o più specie situate in un'area già classificata, ma per una specie diversa

L'interessato, oppure gli Enti ed i Consorzi di Gestione Molluschi, nel caso di specchi d'acqua sede di banchi naturali, presentano istanza all'A.C.R., per il tramite dell'A.C.T., tesa ad ottenere la classificazione, corredata della seguente documentazione:

a) *planimetria riportante la superficie e le coordinate con indicazioni dell'ubicazione della nuova specie all'interno della zona di produzione già classificata. In caso di presenza di più operatori del settore le indicazioni devono essere relative ad ogni operatore;*
b) *relazione descrittiva esaustiva dell'area e della nuova attività contenente:*

   I. *localizzazione della specie rispetto alla zona di produzione già classificata (coordinate identificative); nel caso di banchi naturali le indicazioni della loro identificazione può essere anche approssimativa prediligendo, ove possibile, i confini naturali della zona da classificare;*

fonte: http://burc.regione.campania.it

II. *disegno dei nuovi impianti e/o indicazione della localizzazione dei banchi naturali in cui è presente la nuova specie e relative batimetriche di esercizio;*
III. *tipologia di impianto che si intende allestire per la nuova specie e relativo sistema proposto (es. pali, lanterne, long-line, ecc.). Non previsto in caso di banchi naturali;*
IV. *modalità di gestione della nuova specie nella zona di produzione già classificata;*
V. *modalità approvvigionamento prodotto/novellame della nuova specie ai fini produttivi;*
VI. *ciclo produttivo con relativa durata e, nel caso dei banchi naturali, fermi pesca previsti per la specie in oggetto (tempi del ciclo di allevamento, taglie, produzione stimata);*
VII. *imbarcazioni e attrezzi utilizzati per le fasi lavorative (se diversi da quelli già indicati nella precedente relazione);*
VIII. *indicazione dei punti di sbarco se diversi da quelli precedentemente definiti;*
IX. *adozione o meno di nuovi manuali di corretta prassi igienica per l'implementazione delle pratiche lavorative.*

Istruttoria relativa alla classificazione e riclassificazione delle zone di produzione di molluschi bivalvi

L'A.C.T. trasmette copia dell'istanza all'ARPAC che, in riscontro, fornisce notizie entro 60 giorni su eventuali fonti di inquinamento, anche se temporanee, individuate a seguito di accertamenti documentali ed ispettivi.

Il concessionario, nel caso di impianto di allevamento, concorda con l'A.C.T. le modalità e la messa in dimora di una idonea quantità di molluschi, identificati attraverso sigillo dell'A.S.L., della specie che si intende allevare e sui quali saranno effettuate le analisi.

In funzione della presenza o meno delle fonti di inquinamento presenti, i campioni di molluschi sono prelevati dall'A.C.T., secondo le modalità operative di cui alle presenti linee guida.

L'A.C. acquisiti gli esiti delle analisi effettuate sui campioni di molluschi, le notizie da parte dell'ARPAC sulle fonti di inquinamento eventualmente presenti e le informazioni relative alla circolazione e quantitativo degli inquinanti, esprime il proprio parere e provvede a trasmetterlo, unitamente alla domanda presentata dall'interessato, corredata degli allegati, all'A.C.R. per l'emanazione del provvedimento di classificazione con Decreto del Dirigente del Settore.

Eventuali modifiche da apportare all'impianto di allevamento vanno comunicate preventivamente all'A.C.T., per le opportune valutazioni.

fonte: http://burc.regione.campania.it

La classificazione ha durata triennale, salvo eventi imprevisti che possano modificare la qualità delle acque, che renderebbero necessaria una nuova classificazione.

Almeno sessanta giorni prima della scadenza della validità della classificazione, l'A.C.T., su istanza del concessionario, richiede all'A.C.R. di formalizzare il decreto dirigenziale di riclassificazione dello specchio d'acqua allegando all'istanza:

- *relazione tecnica sulle eventuali modifiche strutturali apportate sull'impianto e/o sulle specie e quantitativi di molluschi da allevare annualmente;*
- *parere sulla riclassificazione dello specchio d'acqua sulla scorta dei controlli e delle analisi effettuate nell'ambito del Piano di Monitoraggio, e degli eventuali aggiornamenti sulla situazione ambientale relativi alle fonti di inquinamento.*

L'A.C.R., accertata la conformità degli atti, formalizza apposito Decreto Dirigenziale di riclassificazione che avrà durata triennale.

Qualora l'esito dei controlli effettuati sulle acque e sui molluschi nell'ambito del Piano di monitoraggio periodico su uno specchio d'acqua classificato di classe B oppure C risulti favorevole per almeno 12 mesi, il titolare della concessione può richiedere la riclassificazione anticipata, presentando istanza al Settore Veterinario Regionale per il tramite dell'A.C.T.

Quest'ultima, ricevuta l'istanza, la trasmetterà all'A.C.R. allegando il parere sulla riclassificazione dello specchio d'acqua sulla scorta dei controlli e delle analisi effettuate nell'ambito del Piano di Monitoraggio, e degli eventuali aggiornamenti sulla situazione ambientale relativi alle fonti di inquinamento.

fonte: http://burc.regione.campania.it

GUIDA PER I CONTROLLI UFFICIALI SVOLTI NELL'AMBITO DELL'ATTIVITA' DI VERIFICA PER STABILIRE SE SIANO SODDISFATTI I REQUISITI SPECIFICI PREVISTI DAL REGOLAMENTO (CE) 853/2004 – (Rev.0)

L'A.C., secondo quanto definito dal Regolamento (CE) 882/2004 ha l'obbligo di verificare che l'O.S.A. applichi quanto previsto nelle norme specifiche che lo riguardano (es. Regolamento (CE) 853/2004, Regolamento (CE) 852/2004, ec.).

Si è ritenuto pertanto opportuno inserire nella parte di linea guida rivolta all'A.C. talune specifiche indicazioni che possono risultare utili ed a supporto nell'attuazione dei controlli volti alla verifica della conformità delle attività sotto il controllo degli O.S.A. ai requisiti specifici di cui alla sezione VII, allegato II, del Regolamento (CE) 853/2004.

Per quanto concerne gli aspetti di carattere generale, l'A.C. fa riferimento alla sezione rivolta all'O.S.A. dove, nella parte di guida vengono date indicazioni in merito alle specifiche prescrizioni del Regolamento. E' obbligo dell'O.S.A. dimostrare, con soddisfacimento dell'A.C., che il sistema gestionale adottato offra le dovute garanzie ai fini della sicurezza alimentare.

Regolamento (CE) 853/2004 – allegato III- SEZIONE VII: MOLLUSCHI BIVALVI VIVI
Per la verifica in ambito di controllo ufficiale in merito al rispetto delle prescrizioni di cui ai capitoli I, II, III, V, VI, VII, VIII e IX l'A.C. può fare riferimento alle esplicitazioni indicate nella sezione dedicata all'operatore del settore.
CAPITOLO IV: REQUISITI D'IGIENE PER I CENTRI DI DEPURAZIONE E DI SPEDIZIONE
A. REQUISITI PER I CENTRI DI DEPURAZIONE
Guida Vedi sezione O.S.A.
Gli operatori del settore alimentare che depurano i molluschi bivalvi devono conformarsi ai seguenti requisiti.
1. Prima della depurazione i molluschi bivalvi vivi devono essere liberati dal fango e dai detriti accumulati con acqua pulita.
Guida Vedi sezione O.S.A. Particolarità

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Si ritiene possa essere accettabile per uno stabilimento la detenzione massima giornaliera di una quantità di molluschi pari al ciclo di depurazione potenziale giornaliero, alla potenzialità di stoccaggio delle celle frigorifero e degli altri eventuali locali di deposito adeguati.
- È vietata la detenzione di M.B.V. all'esterno dello stabilimento senza opportuna protezione il periodo di tempo deve essere tale da non compromettere la sicurezza del prodotto.

2. Il sistema di depurazione deve consentire che i molluschi bivalvi vivi riprendano rapidamente e continuino a nutrirsi mediante filtrazione, eliminino la contaminazione residua, non vengano ricontaminati e siano in grado, una volta depurati, di mantenere la propria vitalità in condizioni idonee per il confezionamento, la conservazione e il trasporto prima di essere commercializzati.

Guida

FLUSSO DI ACQUA [C.D.M.-C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

- Un livello di acqua sopra ai contenitori di carico dei molluschi sufficiente è stimato in circa 8 cm per i mitili cm e circa 3 cm per gli altri molluschi.
- Valutare se durante un ciclo di depurazione i M.B.V., all'interno di un bacino, sono rimossi e reimmessi; in tal caso il ciclo di depurazione deve essere ripetuto interamente.
- Per i sistemi a ciclo chiuso e a ciclo aperto si consiglia, generalmente, almeno un cambio completo di acqua nella vasca per ora. La percentuale di acqua che deve essere cambiata dipende dal tipo di impianto e dalla specie di molluschi depurata.
- Tutte le unità che compongono l'impianto di depurazione dovrebbero essere dotate di un flussometro in modo da misurare il flusso ad ogni ciclo di depurazione ed eventualmente aggiustato ai livelli ottimali in caso di spostamenti del suo valore oltre al limite riportato nel piano di autocontrollo dell'impresa alimentare.
- Il flusso dell'acqua dovrebbe essere misurato almeno tre volte per ogni ciclo di depurazione, (inizio, metà e fine del ciclo di depurazione). Valutare i limiti proposti e le azioni correttive in caso di superamento descritti nel Piano di Autocontrollo. In caso di superamento dei limiti il ciclo di depurazione deve essere ripetuto in condizioni di flusso ottimali.
- Le tubazioni dell'impianto di depurazione dovrebbero essere lavate ogni tre-quattro cicli di depurazione con detersivi e disinfettanti che devono essere accuratamente lavati al termine dell'utilizzo.

AERAZIONE [C.D.M.-C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Particolarità

- L'aerazione dell'acqua può essere ottenuta attraverso la tubazione di immissione dell'acqua, oppure attraverso degli idonei sistemi a cascata. Nelle vasche statiche l'aerazione può essere invece garantita, se non sono presenti dei sistemi di aerazione specifici, svuotando le vasche almeno una volta nel corso del ciclo di depurazione e riempiendole nuovamente.

Il valore critico di ossigeno disciolto è di norma 5 mg/l.

Allo scopo l'A.C. può utilizzare la seguente tabella di riferimento che presenta i valori di ossigeno disciolto assoluto (mg/l) comparata con la % di ossigeno disciolto in acqua di mare con salinità pari a 35ppt e range di temperatura tra i 5 e 25 °C:

TEMPERATURA	% OSSIGENO DISCIOLTO					
° C	100	90	80	70	60	50
5	10.0 mg/l	9.0 mg/l	8.0 mg/l	7.0 mg/l	6.0 mg/l	5.0 mg/l
10	9.0 mg/l	8.1 mg/l	7.2 mg/l	6.3 mg/l	5.4 mg/l	4.5 mg/l
15	8.1 mg/l	7.3 mg/l	6.5 mg/l	5.7 mg/l	4.9 mg/l	4.0 mg/l
20	7.4 mg/l	6.6 mg/l	5.9 mg/l	5.2 mg/l	4.4 mg/l	3.7 mg/l
25	6.8 mg/l	6.1 mg/l	5.8 mg/l	4.2 mg/l	4.0 mg/l	3.4 mg/l

L'ossigeno disciolto viene misurato in tre punti della vasca (punto immissione acqua, centro del sistema, punto di svuotamento acqua).

TEMPERATURA ACQUA [C.D.M.-C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

SALINITÀ [C.D.M.-C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

il limite di salinità dovrebbe variare al massimo del 20% rispetto a quello della zona dalla quale sono stati raccolti i molluschi. Se nel corso del ciclo di depurazione la salinità o la temperatura dell'acqua oltrepassano i limiti fissati dal piano HACCP gli stessi valori devono essere riportati nei limiti previsti ed il tempo del ciclo di depurazione riparte dal tempo 0.

Allo scopo l'A.C. può utilizzare la seguente tabella di riferimento che riporta i livelli di temperatura e salinità minima che consentirebbero una depurazione efficace:

	MINIMO SALINITA' (°/∞)	MINIMO TEMPERATURA (°C)
Ostrica concava *(Crassostrea gigas)*	20.5	8

fonte: http://burc.regione.campania.it

Ostrica piatta *(Ostrea edulis)*	25.0	5
Mitili *(Mytilus spp.)*	19.0	5
Cuori *(Cardium spp.)*	20.0	7
Cannolicchi *(Ensis spp.)*	30.0	10
Vongole veraci *(Tapes decussatus)*	20.5	12
Vongole veraci *(Tapes semidecussatus)*	20.5	5

TORBIDITÀ DELL'ACQUA [C.D.M.- C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

- Nel caso di utilizzo da parte dell'impianto di depurazione di un impianto di trattamento dell'acqua a raggi UV, il limite massimo di torbidità dell'acqua accettabile è 20 NTU. Si tenga ad ogni modo presente che già al di sopra dei 5 NTU l'attività di disinfezione dell'acqua da parte dei raggi UV subisce una diminuzione di efficacia.

pH DELL'ACQUA [C.D.M.-CS.M.]

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

- Un livello ottimale di pH dell'acqua di depurazione è compreso tra 7.0 e 8.4.

ILLUMINAZIONE [C.D.M.-C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

SISTEMI DI TRATTAMENTO DELL'ACQUA [C.D.M.-C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

Al fine di garantire l'efficiente utilizzo del sistema di depurazione, si ribadisce l'importanza di una fornitura sufficiente di acqua pulita con caratteristiche microbiologiche e fisico chimiche omogenee.

I principali sistemi di trattamento dell'acqua sono i seguenti:

1) IMPIANTO DI PRETRATTAMENTO DELL'ACQUA

Gli impianti di pretrattamento dell'acqua, sono posti a monte dell'impianto di disinfezione

fonte: http://burc.regione.campania.it

dell'acqua, ed hanno l'obiettivo di ridurre la torbidità dell'acqua in entrata allo stabilimento prima della disinfezione della stessa. Gli impianti di pretrattamento operano attraverso due metodi:

a. *Impianto di sedimentazione*: Gli impianti di sedimentazione sono normalmente utilizzati per gli impianti a ciclo chiuso e depositano un grande volume di acqua correlato con le dimensioni dell'impianto di depurazione. All'interno degli impianti di sedimentazione l'acqua non deve rimanere ferma nella vasca per più di 24 ore; in tal caso è opportuno prevedere un piccolo circuito di movimentazione dell'acqua che potrebbe essere attrezzato con un impianto di trattamento a raggi UV.
b. *Impianto di filtrazione*: Gli impianti di filtrazione vengono utilizzati sia nei circuiti a ciclo chiuso che nei circuiti a ciclo aperto. I filtri di tali impianti possono essere costituiti da: a) sabbia, b) materiali di sintesi lavabili che non portano a crescita dei microrganismi e che possono, in alcuni casi, ridurre la presenza di microrganismi.

2) IMPIANTO DI TRATTAMENTO A RAGGI UV

Gli impianti di trattamento a raggi UV operano generalmente nella gamma della radiazione UVC tra i 200 ed i 280 nm (picco battericida alla lunghezza d'onda di 254 nm).

Il raggiungimento del trattamento UV viene garantita attraverso:

- il numero di W emessi dalla/e lampada/e (si consideri la potenza minima garantita dalla lampada prima della sostituzione della stessa, abitualmente l'80% della sua potenza massima);
- la dose minima di riferimento alla quale deve essere sottoposta l'acqua da trattare (pari a 10 $mW/cm^2/sec$). La misura della dose di raggi UV alla quale è stata sottoposta l'acqua può essere misurata per via teorica sulla base della dose fornita, del flusso e degli eventuali fattori limitanti l'azione de raggi UV, oppure per via strumentale sulla base della reale dose di radiazione somministrata;
- il flusso di acqua in corrispondenza dell'impianto di trattamento dell'acqua;
- verifica della corretta accensione della lampada UV (es. luce esterna che testimonia il funzionamento della lampada, pulsante su on, etc.).

Costituiscono fattori limitanti al trattamento UV dell'acqua:

- torbidità dell'acqua – limite massimo tollerato per tale impianto è generalmente di 20 NTU;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- presenza di materiale organico ed inorganico disciolto nell'acqua;
- stato di pulizia dell'impianto – può filtrare parte della radiazione;
- flussometro installato in prossimità dell'impianto può fare ristagnare dell'acqua al suo interno che non passerà attraverso il sistema di trattamento a raggi UV;
- diminuzione della potenza della lampada – si consideri che la lampada ha una durata massima entro la quale garantisce la potenza minima necessaria alla disinfezione dell'acqua. La durata della lampada dichiarata dal produttore si riferisce normalmente ad un utilizzo della lampada continuo e quindi nelle condizioni normali la sua durata è in realtà inferiore (la continua accensione e spegnimento della lampada riduce la "vita" della lampada). Per stabilire le frequenze di intervento/ricambio l'O.S.A. dovrebbe possedere un sistema si registrazione del numero di ore di utilizzo della lampada.

3) IMPIANTO DI OZONIZZAZIONE

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

Porre attenzione al dosaggio dell'ozono: quantitativi di ozono superiori ai 0,5 mg/l possono comportare la formazione eccessiva di bromati. L'ozono residuo nell'acqua può ridurre l'attività fisiologica di filtrazione dei molluschi. L'ozono viene utilizzato ad una concentrazione non superiore ai 0,5 mg/l per trattamenti dell'acqua per periodi di tempo superiori ai 10 minuti.

4) IMPIANTO DI CLORAZIONE

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

La clorazione viene generalmente effettuata prima dell'introduzione nella vasca di depurazione introducendo 2-3 mg/l di cloro libero per un tempo di contatto con l'acqua superore ad un'ora. Al fine di garantire l'efficienza della depurazione il cloro libero dovrebbe essere contenuto ad un livello inferiore a 0,1 mg/l

5) IODOFORI

Vedi sezione O.S.A.

FREQUENZA DELLE REGISTRAZIONI [C.D.M.]

Vedi sezione O.S.A.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Particolarità

Per quanto concerne i punti sotto elencati una buona garanzia viene data con le seguenti frequenze di registrazione:

1. temperatura almeno tre volte per ogni ciclo depurativo (inizio, mezzo, fine);
2. salinità - almeno tre volte per ogni ciclo depurativo (inizio, mezzo, fine)**;**
3. flusso acqua - almeno tre volte per ogni ciclo depurativo (inizio, mezzo, fine);
4. impianti di trattamento dell'acqua registrazioni in relazione a: a) impianti di clorazione: cloro libero e cloro totale; b) impianti di ozonizzazione: potenziale redox.

3. La quantità di molluschi bivalvi vivi da depurare non deve essere superiore alla capacità del centro di depurazione. I molluschi devono essere depurati ininterrottamente per il periodo necessario affinché siano conformi alle norme sanitarie di cui al capitolo V e ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004.

Guida

DENSITA' DI CARICO [C.D.M.-C.S.M.]

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

Allo scopo l'A.C. può utilizzare la tabella di riferimento di seguito proposta, per valutare l'efficacia del processo di depurazione sulla base dei fattori che influenzano il processo depurativo.

	Densità di carico
Ostriche *(Crassostrea gigas, Ostrea edulis)*	530 animali/m^2
Mitili *(Mytilus spp.)*	50 Kg/m^2
Vongole veraci *(Ruditapes spp.)*	50 Kg/m^2
Cuori *(Cardium spp.)*	50 Kg/m^2
Cannolicchi *(Ensis spp.)*	60 Kg/m^2

REQUISITI MICROBIOLOGICI [C.D.M.-C.S.M.]

MOLLUSCHI

Vedi sezione O.S.A.

ACQUA DI MARE PULITA

fonte: http://burc.regione.campania.it

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

Per valutare l'acqua di mare pulita vengono di norma effettuate analisi in ingresso all'impianto per il parametro coliformi fecali o E. Coli) su base almeno settimanale. Il campionamento viene effettuato in maniera asettica ed il metodo di riferimento per l'analisi è quello indicato nella norma UNI EN ISO 9308

La frequenza dell'analisi può essere ridotta in considerazione di:

- ricorso ad acqua potabile;
- captazione di acqua di mare da zone di produzione classificate. Il potenziale inquinamento dell'acqua marina è inversamente proporzionale alla classe sanitaria delle zone di produzione. La captazione dovrà essere effettuata da zone di produzione classificate "A"; laddove ciò non sia possibile per ubicazione del C.D.M.- C.S.M. l'O.S.A. dovrà effettuare analisi microbiologiche e chimiche in base alla valutazione dei rischi, al fine di definire le frequenze di controllo delle acque e gli adeguati trattamenti. Le caratteristiche dell'acqua immessa nell'impianto di depurazione/rifinitura dovrà essere uguale a quella dell'acqua di mare pulita o resa tale;
- dati storici di analisi e/o dei dati dell'acqua del punto di captazione che consentono una riduzione in considerazione del rischio.

Nel caso di non conformità microbiologiche rilevate in autocontrollo o nel corso del controllo ufficiale (incluse notifiche RASFF), l'O.S.A. avvia uno specifico piano di campionamento microbiologico per valutare l'efficienza dell'intero impianto o, se del caso, della parte di impianto coinvolta. Un piano correttamente avviato dovrebbe prevedere un controllo sui medesimi 5 lotti in entrata ed in uscita.

[C.D.M.]

I lotti in entrata dovrebbero provenire da zone classificate ad alta probabilità di contaminazione.

Al fine di effettuare le opportune valutazioni si considerano come similari ai fini della depurazione i bacini la cui differenza tra la dimensione fisica e la velocità del flusso del prodotto è inferiore al 10%. La depurazione in bacini non similari deve essere verificata separatamente per ognuno di essi.

4. Qualora un bacino di depurazione contenga diversi lotti di molluschi bivalvi vivi, gli stessi

fonte: http://burc.regione.campania.it

debbono essere della medesima specie e il trattamento deve estendersi in funzione del periodo richiesto dal lotto che necessita della depurazione più lunga.
Guida [C.D.M.] Vedi sezione O.S.A.
5. I contenitori in cui vengono collocati i molluschi bivalvi vivi negli impianti di depurazione devono essere costruiti in modo che l'acqua di mare pulita possa passare; lo spessore degli strati di molluschi bivalvi vivi non deve ostacolare l'apertura dei gusci durante il processo di depurazione.
Guida [C.D.M.] Vedi sezione O.S.A. Particolarità I contenitori, utilizzati per riporre i M.B.V. all'interno dei bacini, devono essere mantenuti sopraelevati dal fondo della vasca o da altri supporti di almeno 2,5 cm al fine di consentire il corretto flusso di acqua e la sedimentazione dei detriti o prodotti del metabolismo (es. pesudofeci). Le attrezzature o i supporti devono essere posizionati parallelamente allo stesso. I contenitori devono essere collocati nel bacino in modo che il flusso d'acqua passi attraverso i contenitori e non attorno agli stessi. Lo spazio minimo necessario alla corretta funzionalità dei M.B.V. (apertura valve) in caso di sovrapposizione di più contenitori è orientativamente in 3 cm, ad eccezione dei mitili per i quali è attorno agli 8 cm.-
6. Nel bacino in cui sono sottoposti a depurazione molluschi bivalvi vivi non devono essere tenuti crostacei, pesci o altri animali marini.
7. Ogni confezione di molluschi bivalvi vivi depurati inviata a un centro di spedizione deve essere munita di un'etichetta attestante che i molluschi sono stati depurati.
Guida [C.D.M.-C.S.M.] Vedi sezione O.S.A.
B. REQUISITI PER I CENTRI DI SPEDIZIONE **Gli operatori del settore alimentare che lavorano nei centri di spedizione devono conformarsi ai seguenti requisiti.** **1. Le operazioni di manipolazione dei molluschi bivalvi vivi, in particolare la rifinitura, la cernita, il confezionamento e l'imballaggio non devono provocare contaminazioni del prodotto né alterarne la vitalità.**
Guida [C.D.M.-C.S.M.]

fonte: http://burc.regione.campania.it

FREQUENZA DELLE REGISTRAZIONI

Vedi sezione O.S.A.

Particolarità

Per quanto concerne i punti sotto elencati una buona garanzia viene data con le seguenti registrazioni:

- temperatura dell'acqua;
- salinità dell'acqua;
- flusso acqua;
- impianti di trattamento dell'acqua registrazioni in relazione a:
  a) impianti di clorazione: cloro libero e cloro totale;
  b) impianti di ozonizzazione: potenziale redox.

2. Prima della spedizione, i gusci dei molluschi bivalvi vivi devono essere accuratamente lavati con acqua pulita.

Guida

Si ritiene possa essere accettabile per uno stabilimento la detenzione massima giornaliera di una quantità di molluschi pari alla capacità di rifinitura giornaliera e alla potenzialità di stoccaggio delle celle frigorifero e degli altri eventuali locali di deposito adeguati. E' vietata la detenzione di M.B.V. all'esterno dello stabilimento senza adeguata protezione; il periodo di tempo deve essere tale da non compromettere la sicurezza del prodotto.

3. I molluschi bivalvi vivi devono provenire da:
a) una zona di produzione di classe A;
b) una zona di stabulazione;
c) un centro di depurazione;
o
d) un altro centro di spedizione.

4. I requisiti di cui ai punti 1 e 2 si applicano anche ai centri di spedizione che si trovano a bordo dei pescherecci. I molluschi manipolati in tali centri devono provenire da una zona di produzione di classe A o da una zona di stabulazione.

Guida

Vedi sezione O.S.A**.**

Particolarità

Ai fini della verifica in merito alla destinazione dei M.B.V., echinodermi, tunicati e gasteropodi marini possono essere presi in esame e messi in correlazione il lotto di produzione, i registri di carico e scarico, l'identificazione del prodotto correlata con gli obblighi di rintracciabilità di cui all'art. 18 del Reg. 178/2002, i documenti fiscali e i documenti di trasporto.

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO V: NORME SANITARIE PER I MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, gli operatori del settore alimentare devono garantire che i molluschi bivalvi vivi immessi sul mercato e destinati al consumo umano soddisfino i requisiti contenuti nel presente capitolo.

1. Essi devono presentare caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto fresco e vitale, in particolare gusci privi di sudiciume, reazione adeguata a percussioni e livelli normali di liquido intervalvolare.

2. Essi non devono contenere biotossine marine in quantità totali (misurate nel corpo intero o nelle parti consumabili separatamente) superiori ai seguenti limiti:

a) PSP («Paralytic Shellfish Poison»): 800 µg/kg;

b) ASP («Amnesic Shellfish Poison»): 20 mg/kg di acido domoico;

c) acido okadaico, dinophysitossine e pectenotossine complessivamente: 160 µg di equivalente acido okadaico/kg;

d) yessotossine: 1 mg di equivalente yessotossine/kg;

e) azaspiracidi: 160 µg di equivalente azaspiracido/kg.

CAPITOLO VI: CONFEZIONAMENTO E IMBALLAGGIO DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

1. Le ostriche devono essere confezionate o imballate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso.

2. I colli per la vendita al minuto di molluschi bivalvi vivi devono essere e restare chiusi da quando lasciano il centro di spedizione fino alla presentazione per la vendita al consumatore finale.

Guida

Vedi sezione O.S.A.

CAPITOLO VII: MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE ED ETICHETTATURA

1. L'etichetta, compreso il marchio di identificazione, deve essere impermeabile.

Guida

Vedi sezione O.S.A.

2. Ferme restando le disposizioni generali in materia di marchi di identificazione di cui all'allegato II, sezione I, l'etichetta deve recare le seguenti informazioni:

a) specie di molluschi bivalvi (denominazione comune e denominazione scientifica);

b) data di imballaggio, con indicazione almeno del giorno e del mese.

Guida

Vedi sezione O.S.A.

In deroga alla direttiva 2000/13/CE, il termine minimo di conservazione può essere sostituito dalla menzione «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto» .

3. Una volta che ne abbia frazionato il contenuto, il venditore al dettaglio deve conservare per almeno 60 giorni l'etichetta apposta su ogni imballaggio di molluschi bivalvi vivi che non siano imballati in colli per la vendita al minuto.

Guida

Vedi sezione O.S.A.

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VIII: ALTRI REQUISITI

1. Gli operatori del settore alimentare che conservano e trasportano molluschi bivalvi vivi devono garantire che questi ultimi siano mantenuti ad una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità.

2. Una volta imballati per la vendita al dettaglio e usciti dal centro di spedizione, i molluschi bivalvi vivi non devono essere immersi nuovamente in acqua o aspersi d'acqua.

Guida

Vedi sezione O.S.A.

CAPITOLO IX: REQUISITI SPECIFICI PER I PETTINIDI RACCOLTI FUORI DALLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE

Gli operatori del settore alimentare che raccolgono pettinidi fuori dalle zone di produzione classificate o che trattano siffatti pettinidi devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. I pettinidi possono essere immessi sul mercato soltanto se sono stati raccolti e trattati conformemente al capitolo II, parte B e se soddisfano le norme fissate nel capitolo V, secondo quanto comprovato da un sistema di autocontrollo.

2. Inoltre, se i dati risultanti dai programmi ufficiali di controllo consentono all'autorità competente di classificare i fondali, se del caso, in cooperazione con gli operatori del settore alimentare, le disposizioni del capitolo II, parte A, si applicano per analogia ai pettinidi.

3. I pettinidi possono essere immessi sul mercato per il consumo umano soltanto attraverso un impianto per le aste, un centro di distribuzione o uno stabilimento di trasformazione. Quando trattano i pettinidi, gli operatori del settore alimentare che gestiscono tali stabilimenti devono informare la competente autorità e, per quanto concerne i centri di distribuzione, devono rispettare le pertinenti disposizioni dei capitoli III e IV.

4. Gli operatori del settore alimentare che trattano i pettinidi devono conformarsi:

a) ai requisiti documentali di cui al capitolo I, punti da 3 a 7, ove applicabili. In tal caso il documento di registrazione deve indicare chiaramente l'ubicazione della zona in cui i pettinidi sono stati raccolti;

o

b) per quanto riguarda i pettinidi imballati e i pettinidi confezionati se il confezionamento fornisce una protezione equivalente a quella dell'imballaggio, ai requisiti del capitolo VII concernenti la marchiatura di identificazione e l'etichettatura.

fonte: http://burc.regione.campania.it

ALLEGATO I (Rev.0)

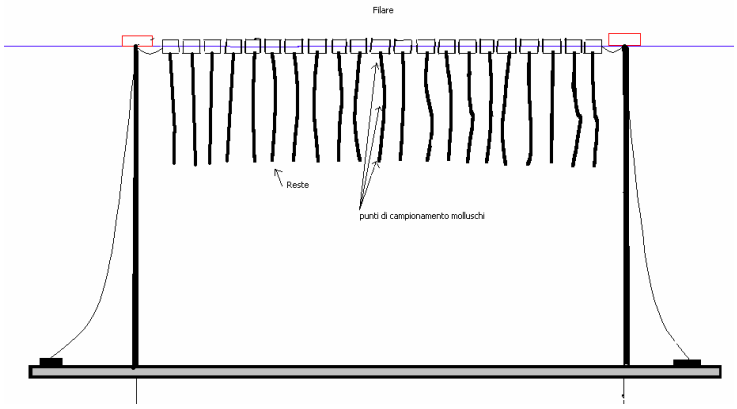
Allegato tecnico: modalità di esecuzione del campione e trasporto al laboratorio designato

I molluschi che costituiscono il campione da sottoporre a prova (campione per il laboratorio) dovranno essere di taglia commerciale; tale campione dovrà essere formato da più **campioni elementari** (molluschi prelevati in un solo punto della resta o dei sistemi di allevamento a lanterna e a poches), che andranno a costituire il **campione globale** (campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari). Qualora la totalità del peso dei singoli campioni elementari sia superiore a quanto di seguito indicato, il prelevatore formerà un pool di tutti i campioni elementari da cui prelevare l'aliquota per la costituzione del campione **globale** da consegnare al laboratorio designato.

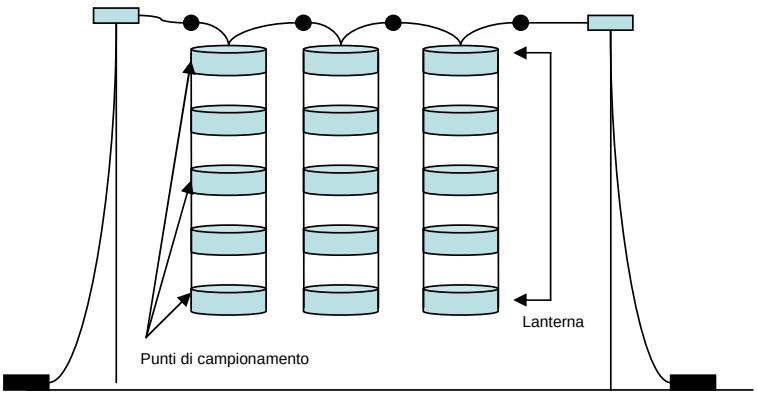
I criteri per effettuare i campioni elementari sono i seguenti:

Nel caso di banchi naturali o di allevamenti che utilizzano completamente la colonna d'acqua, i campioni elementari devono essere effettuati a tre livelli di profondità e precisamente alla maggiore batimetrica, a metà della stessa e a 50 cm dalla superficie come indicato nella figure che seguono.

Allevamento con sistema a reste (es. mitili)

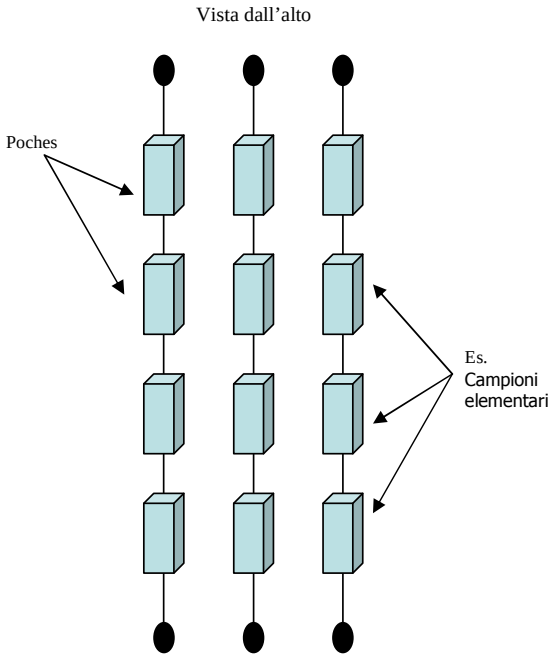


Allevamento con sistema a lanterna (es. ostrica)

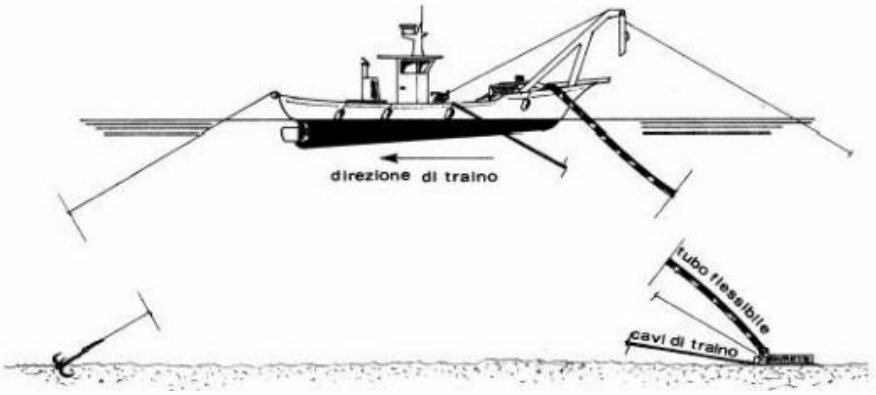


fonte: http://burc.regione.campania.it

Allevamento con sistema a poches (es. ostrica)



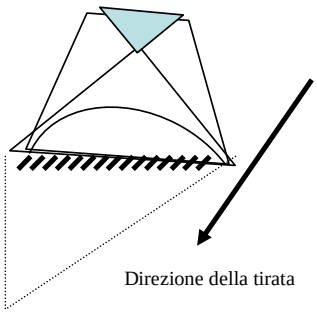
Raccolta con draga idraulica (tratta da: www.prolocotermoli.com)



In caso il punto di campionamento preveda una lunghezza di più tirate il campione elementare è realizzato al termine di ogni tirata prelevando i M.B.V. nella vasca di raccolta. In caso il punto di campionamento sia di lunghezza pari ad una tirata, i campioni elementari saranno realizzati prelevando i M.B.V. da più parti della vasca di raccolta.

Raccolta con attrezzo per raccolta tellina/vongola

fonte: http://burc.regione.campania.it



In caso il punto di campionamento preveda una lunghezza di più tirate il campione elementare è realizzato al termine di ogni tirata prelevando i M.B.V. necessari. In caso il punto di campionamento sia di lunghezza pari ad una tirata, i campioni elementari saranno realizzati prelevando i M.B.V. da più parti della rete di raccolta.

In considerazione del fatto che, dai ISMEA disponibili, la parte edibile dei molluschi varia in funzione della specie, stato fisiologico, nutrienti presenti, ecc. secondo le seguenti percentuali: ostrica (12-21% a seconda della stagione di raccolta) – vongola (15-25% a seconda della stagione di raccolta) – mitilo (18-32% a seconda della stagione di raccolta) e dei quantitativi necessari per l'esecuzione delle prove di laboratorio, si danno di seguito indicazioni di riferimento per il quantitativo di molluschi necessario all'esecuzione di alcune prove di laboratorio.:

1) ALMENO N.10 SOGGETTI IN GRADO DI ASSICURARE AL LABORATORIO DA 75 A 100 g TRA POLPA E LIQUIDO INTERVALVARE (ECCETTO LE TELLINE:25 g) SE LA RICHIESTA RIGUARDERÀ IL SOLO PARAMETRO ESCHERICHIA COLI (CONSIGLIATO 500 g.).

2) NON INFERIORE A 500 g. SE LA RICHIESTA RIGUARDERÀ I PARAMETRI MICROBIOLOGICI ESCHERICHIA COLI E SALMONELLA spp.;

3) NON INFERIORE A 3 KG. SE LA RICHIESTA RIGUARDERÀ SOLO LA RICERCA DELLE BIOTOSSINE ALGALI;

4) NON INFERIORE A 1,5 KG. SE LA RICHIESTA RIGUARDERÀ SOLO I PARAMETRI CHIMICI (metalli) E RADIONUCLIDI;

I molluschi, dopo essere stati sciacquati con acqua di mare prelevata in prossimità del punto di campionamento, al fine di evitare le contaminazioni crociate, dovranno essere posti in contenitore pulito che assicuri un'adeguata protezione dalle contaminazioni esterne e dai danni durante il trasporto, chiuso in sacchetto sigillato, in condizioni tali da non pregiudicare la sopravvivenza dei molluschi, munito di etichetta di identificazione, riportante almeno la specie di mollusco, il riferimento del punto di prelevamento, la data e

fonte: http://burc.regione.campania.it

la firma del prelevatore ed accompagnato da un verbale di prelievo così come definito in ambito regionale. Il campione dovrà essere mantenuto al riparo dal sole ed in condizioni tale da evitare un innalzamento della temperatura; per tale ragione è opportuna la conservazione dei M.B.V. in contenitori isotermici.
Il campione dovrà essere inviato al laboratorio designato.
Il trasporto dal punto di sbarco fino laboratorio dovrà avvenire in contenitori isotermici; se il tempo che intercorre dal momento del campionamento a quello dell'accettazione dello stesso presso il laboratorio è superiore alle 4 ore la temperatura del campione non deve essere superiore a 10 °C.
Il tempo che intercorre tra il campionamento e l'inizio delle analisi deve essere al massimo di 24 ore; per le lunghe distanze è prevista una deroga a 48 ore.

Procedura di campionamento del Fitoplancton potenzialmente tossico

I popolamenti planctonici variano sia nel tempo che nello spazio, verticalmente e orizzontalmente lungo la colonna d'acqua. La scala di variazione temporale è strettamente correlata al variare delle condizioni climatiche, come ad esempio in seguito ad un rapido aumento della temperatura dell'acqua, che può portare a rapidi e profondi cambiamenti nella struttura e composizione della comunità fitoplanctonica. Una volta individuata la stazione o le stazioni di campionamento e determinata la frequenza di raccolta dei campioni necessaria, si rende necessario il prelievo di più campioni durante le stagioni per tenere conto della variabilità della distribuzione degli organismi. Lo scopo del campionamento è quello di valutare quali/quantitativamente il fitoplancton potenzialmente tossico, con riferimento all'IOC Taxonomic Reference List of Toxic Plankton Algae, presente nelle aree di allevamento/raccolta/stabulazione dei M.B.V.
I campioni raccolti con retini da fitoplancton hanno il pregio di contenere una gran quantità di materiale su cui condurre le indagini tassonomiche in quanto, con la filtrazione di una grande quantità di acqua, si ottiene la concentrazione degli organismi fitoplanctonici. Il vantaggio nell'utilizzo dei retini, consiste nel fatto che gli organismi presenti in natura con densità estremamente contenute, vengono così concentrati nel campione con abbondanze decisamente superiori alla loro densità originale. Il volume di acqua filtrata viene calcolata tenendo conto del diametro dell'imboccatura del retino e dell'altezza della colonna d'acqua.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Materiale/reagenti necessari:

bottiglia di vetro scura con tappo ermetico di capacità pari a litro (1)

bottiglia di vetro scura di capacità pari a 100 ml (2)

retino da fitoplancton con maglia pari a 20 micron corredato di una cima

pinze per fissaggio della bottiglia

sostegno di lunghezza adeguata per assicurare il prelievo alla profondità desiderata

(1) per campionamenti effettuati con bottiglia di profondità

(2) per campionamenti effettuati con retino

Per il prelievo procedere come segue:

- assicurare il retino con la cima e chiudere il rubinetto del collettore
- lasciare affondare il retino con la bocca rivolta verso l'alto fino ad una profondità di poco superiore alla lunghezza delle reste. Nel caso in cui l'operazione sia ripetuta più volte annotare sul verbale di prelievo il numero totale di volte che si è ripetuta l'operazione.
- recuperare il retino, attendere che l'acqua sia convogliata nel collettore, aprire il rubinetto e raccogliere il materiale nella bottiglia scura da 100 ml
- Il prelievo di campioni condotto utilizzando bottiglie di profondità, di capacità variabile tra 1 e 5 litri, viene effettuato immergendo il recipiente aperto e, raggiunta la profondità alla quale si desidera raccogliere il campione, richiudendo la bottiglia attraverso un sistema a distanza. Questo consente il prelievo selettivo di acqua alla profondità voluta, senza che il campione che si raccoglie entri in contatto con gli strati d'acqua a profondità diversa da quella voluta. Qualora non siano disponibili bottiglie di profondità e vi sia la necessità di effettuare il prelievo del campione, possono essere utilizzati contenitori della capacità di 1 litro
- assicurare la bottiglia scura da 1 litro ad una pinza o apposito sostegno
- immergere la bottiglia ad una profondità che coincida almeno all'inizio della resta di MBV; nel caso in cui la resta ha inizio in prossimità della superficie dell'acqua, immergere la bottiglia ad una profondità di circa 50 cm.
- non riempire la bottiglia fino all'orlo al fine di consentire, successivamente in laboratorio, l'agitazione del campione per renderlo omogeneo

Il campione relativo ad ogni stazione di campionamento, sigillato e provvisto di una

fonte: http://burc.regione.campania.it

etichetta di identificazione recante l'indicazione che trattasi di acqua marina per ricerca di fitoplancton potenzialmente tossico, il riferimento del punto di prelevamento, la data e la firma del prelevatore deve essere inviato corredato dal verbale predisposto in ambito regionale, al laboratorio designato. I campioni devono essere conservati in luogo fresco e non illuminato; qualora sia impossibile recapitare il campione entro le 24 ore è necessario procedere alla fissazione del campione con soluzione di Lugol (3 ml. per i campioni effettuati tramite bottiglia, 1 ml per campioni effettuati con retino).

fonte: http://burc.regione.campania.it

Documentazione di registrazione per il trasferimento dei lotti di molluschi bivalvi

ALLEGATO II (Rev.0)

SERIE	

Zona di produzione e origine dei molluschi : ❑ Area in concessione ❑ Libera raccolta

Data di raccolta _____ Stato sanitario della zona di produzione _____

Declassificazione temporanea: Si ❒ No ❒ motivazione: _____

Ubicazione della zona di produzione _____

Nome e ragione sociale del produttore/raccoglitore/capobarca _____

_____C.F. e P.IVA _____

Via_____num._____CAP_____

Comune _____Prov. _____ Tel. _____FAX _____

Provenienza dei molluschi

❑ DA ZONA DI STABULAZIONE

Ubicazione della zona di stabulazione_____

Durata della stabulazione (in giorni) _____Data ingresso _____ data uscita _____

❑ DA CENTRO DI DEPURAZIONE

Indirizzo del centro di depurazione _____

Durata della depurazione (in ore) _____Data ingresso _____ data uscita _____

❑ DA CENTRO DI SPEDIZIONE

Indirizzo del centro di spedizione _____

Data ingresso _____ data uscita _____

SPECIE	N. COLLI	PESO

Destinazione dei molluschi

❑ ZONA DI PRODUZIONE
❑ ZONA DI STABULAZIONE (indicare l'ubicazione)_____
❑ CENTRO DI DEPURAZIONE riconosciuto col num._____
❑ CENTRO DI SPEDIZIONE riconosciuto col num. _____
❑ CENTRO DI TRASFORMAZIONE riconosciuto col num. _____

Nome e Denominazione sociale _____

C.F. e P.IVA _____Via_____num._____CAP_____

Comune _____Prov. _____ Tel. _____FAX _____

Punto di sbarco: _____

^^^

documento

DOCUMENTAZIONE DI TRASPORTO DEL NOVELLAME DI MOLLUSCHI BIVALVI AI FINI DELLA REIMMERSIONE

Serie:	Anno:

Zona di produzione e origine del novellame :

❑ schiuditoio ❑ banchi naturali ❑ banchi naturali in zone non classificate ❑ Area in concessione

Data di raccolta _____ Stato sanitario della zona di produzione (1)

_____

Ubicazione della zona di

produzione(2)_____

Nome e ragione sociale del produttore/raccoglitore/capobarca

_____

_____C.F. e P.IVA

_____

Via_____num._____CAP__

_____

Comune _____Prov. _____ Tel. _____FAX

_____

Estremi registrazione dell'impresa _____
Estremi autorizzazione dell'impresa (3)_____

SPECIE	N. COLLI	PESO

Destinazione del novellame

- ❑ Banchi naturali - ripopolamento ----------
- ❑ Area in concessione [codice] ----------

Nome e Denominazione sociale

_____

C.F. e P.IVA

_____Via_____num._____CAP_____

Comune _____Prov. _____ Tel. _____

fonte: http://burc.regione.campania.it

FAX _____

Ubicazione della zona di

produzione[(2)]_____

e estremi autorizzazione rilasciata dalla Amministrazione Provinciale alla reimmissione

_____

^^^

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 4C

Piano di controllo sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti
D.lgs 94/2001 - attuazione delle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE
Macroarea Alimenti; Settore: Sicurezza e Nutrizione (tipologia attività 4c)

Premessa
Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è previsto a precise condizioni di utilizzo e di etichettatura per informare il consumatore dell'avvenuto trattamento. I prodotti attualmente ammessi al trattamento sono le categorie "erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali", ad una dose massima di irradiazione di 10 kGy. In Itali è previsto anche un uso come antigermoglio per patate, aglio e cipolla, mentre in altri Paesi UE vengono utilizzati anche su frutta, cereali, carni di pollo e prodotti ittici.
I controlli ufficiali sono effettuati conformemente al Dlgs n.94/21, al fine di evidenziare l'eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti e di verificare il rispetto delle norme in materia di etichettatura; per la violazione degli obblighi relativi alle condizioni, ai prodotti ammessi e alle dosi del trattamento dei prodotti alimentari si applicano le sanzioni previste dall'art. 140, comma 1 del Dlgs n.230/1995 e succ. modifiche.

laboratori	ruoli
IZS della Puglia e della Basilicata di Foggia	ha validato ed accreditato metodiche di screening e di analisi di conferma per l'identificazione degli irradiati sia di origine vegetale che animale.
IZS di Portici	raccolta e invio dei campioni prelevati dalle ASL all'IZS di Foggia

dettagli dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Il Ministero invita a tenere conto dei risultati dei controlli nella UE per le varie matrici.
frequenza	i campionamenti sono effettuati durante l'intero arco dell'anno
luogo e momenti del controllo-	Il campionamento sarà effettuato nelle fasi della commercializzazione. I campioni prelevati devono essere rappresentativi di fasce di grande consumo e non devono essere, necessariamente, legati a produzioni di origine locale; il piano di campionamento va attuato presso ASL nelle quali si trovino grandi centri di distribuzione;
metodi e tecniche	l'IZS di Foggia ha validato e accreditato metodiche di screening e di analisi per gli alimenti irradiati basate sulle tecniche di risonanza di spin elettronico (ESR) e termoluminiscenza (TL)
Modalità di rendicontazione, verifica e feedback	I risultati dei controlli ufficiali vengono comunicati annualmente al Ministero della Salute- DGSAN Uff. VIII entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di rilevamento

Tabella- Servizi SIAN

matrici	Asl Ce (ex Asl CE/1)	Asl na1	Asl na 2 nord (ex ASL Na 2 ed ex ASl Na 3)	Asl na 3 sud (ex ASl NA/4)	Asl sa(ex ASl SA/1 ed ex ASl SA/2)	n. campioni n.63
patate	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
Agli e cipolle	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7

fonte: http://burc.regione.campania.it

Spezie e d erbe aromatiche	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
Estratti vegetali	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
Integratori alimentari	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
frutta fresca (fragole, frutta tropicale)	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
Frutta a guscio(pistacchi,noci,nocciole, mandorle, arachidi, noci brasiliane	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
Funghi secchi	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
Preparati cinesi	n.1	n.1	n.2	n.1	n.2	n.7
	n.9	**n.9**	**n.18**	**n.9**	**n.18**	**Tot. n.63**

Modalità di campionamento prodotti di origine vegetale:

- il prelievo dei campioni deve essere effettuato con il criterio della casualità di aliquote di 50-100 gr per spezie, erbe o condimenti vegetali; oppure di circa 500 gr per le altre tipologie vegetali (patate, aglio ecc.);
- i campioni oltre la busta con cartellino di piombo devono essere trasportati in un'ulteriore busta nera (aperta) per evitare il contatto con la luce;
- conservazione del prodotto a temperatura ambiente o congelato, ove necessario;
- Deve essere allegata, ove possibile, l'etichetta;
- sul verbale di prelievo occorre riportare le seguenti indicazioni minime:
  1. nome botanico della specie campionata;
  2. stato di conservazione del prodotto,
  3. provenienza o nome della ditta,
  quantità complessiva della partita e/o numero di lotto;
  4. nome e indirizzo dell'impresa produttrice o alla quale il prodotto è destinato(società importatrice);
  5. dicitura "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti".

Tabella -Servizi Veterinari

matrici	**Asl CE (ex ASl CE/2)**	**Asl na1**	**Asl NA 2 Nord (ex ASl NA 2)**	**ASL NA 3 Sud**	**ASL SA (ex Sa71 ed ex ASl SA /2)**	**n. campioni**
Carne di pollame*	n.2	n.2	n.2	n.4	n.4	n.14
Cosce di rana	n.1	n.1	n.1	n.2	n.2	n.7
Molluschi e crostacei**	n.6	n.6	n.6	n.6	n.6	n.42
Tot. complessivo						n.63

* Pollame: Volatili domestici, oche, anatre, galline faraone, piccioni, quaglie e tacchini.

fonte: http://burc.regione.campania.it

** Molluschi e crostacei: Ostriche, Vongole, Cozze, Scampi, Gamberi, Seppie, Calamari, Misto. Si precisa inoltre che i campioni di molluschi e crostacei possono essere prelevati anche se privi di gusci, purchè abbiano l'apparato gastroenterico (gamberi)

Modalità di campionamento prodotti di origine animale:

- il prelievo dei campioni deve essere effettuato con il criterio della casualità e ciascuna aliquota dovrà essere di circa 500 gr;
- Deve essere allegata, ove possibile, l'etichetta;
- sul verbale di prelievo occorre riportare le seguenti indicazioni minime:
  1. specie animale o prodotto di carne campionati;
  2. stato di conservazione;
  3. provenienza o nome della ditta;
  4. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto;
  5. nome e indirizzo dell'impresa produttrice;
  6. dicitura "irradiato" o trattato con "radiazioni ionizzanti".

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO

TIPOLOGIA 5

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

Piano di monitoraggio sulla conformità degli alimenti importati da paesi terzi alle norme sanitarie e commerciali

Il piano verte sull'ispezione delle imprese a vocazione "etnica" nella fase di deposito all'ingrosso, vendita al consumatore finale, e somministrazione.

1. PIANIFICAZIONE

La pianificazione del piano si è resa necessaria in considerazione del crescente volume di merci importate dai paesi terzi e vista l'importanza dei punti di scambio presenti sul territorio campano come i porti di Napoli e Salerno e l'aeroporto di Capodichino. La pianificazione del piano è necessaria anche per combattere il fenomeno dell'importazione illecita di prodotti come evidenziato dai controlli effettuati negli anni scorsi; durante tali controlli si è accertata la presenza sul territorio campano di una grossa quantità di alimenti importati illegalmente, soprattutto dall'Estremo Oriente, in difformità alla legislazione sanitaria nazionale e comunitaria

1.1 SCOPI

Verifica della conformità degli alimenti importati lungo tutta la fase della commercializzazione (deposito all'ingrosso, vendita al dettaglio, somministrazione). Per la scelta degli stabilimenti, saranno privilegiati quelli che risultano inseriti nella categoria di rischio 5 per poi passare alle altre categorie in ordine decrescente.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. Servizi Veterinari AA.SS.LL. per quanto riguarda gli alimenti di origine animale
2. Servizi SIAN delle AA:SS:LL per quanto riguarda gli alimenti non di origine animale

Contributi all'esecuzione del Piano possono giungere dalle seguenti Autorità:

- PIF - Posto d'Ispezione Frontaliero
- UVAC- Ufficio Veterinario Adempimenti Comunitari
- USMAF - Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera

Durante l'attuazione del piano possono essere coinvolte altre Autorità che implementano l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

1.3 ATTREZZATURE

Le ispezioni non necessitano di strumentazione particolare in quanto sono di natura visiva e di controllo documentale

1.4 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Se durante i controlli ufficiali saranno effettuati campionamenti, i laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC e dell'I.Z.S. di Portici

1.5 DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2014

1.6 COSTI E BENEFICI

Non sono previsti al momento costi supplementari dedicati specificamente all'esecuzione di tale piano di monitoraggio, in quanto quello relativo al personale è già assolto dal C.N.L..

Per quanto riguarda i benefici, tale piano rileverà la presenza di alimenti non conformi alla normativa nazionale e comunitaria escludendoli dal commercio.

fonte: http://burc.regione.campania.it

2. PROGRAMMAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la programmazione del piano di monitoraggio.

2.1 SCOPI

Come sopra definiti

2.2 ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

La presenza di alimenti di cui è vietata l'importazione, la conformità dell'etichettatura degli alimenti, la loro tracciabilità, il controllo documentale in genere, le modalità di conservazione in relazione alle loro caratteristiche intrinseche.

2.3 MODALITA'

I controlli ispettivi saranno visivi e documentali.

2.4 FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Tenuto conto di:

- ✓ distribuzione degli immigrati extracomunitari nel territorio campano come rilevato dai report delle Autorità competenti
- ✓ della vicinanza ai punti di interscambio (porti ed aeroporti)
- ✓ delle abitudini alimentari degli immigrati
- ✓ delle informazioni assunte dalle AA.SS.LL. circa la rilevazione della presenza di imprese "etniche" nei territori di competenza

il numero annuale minimo di ispezioni a farsi è stato così distribuito:

ASL	**N. ispezioni mensili**
ASL NA 1	2
ASL NA 2	1
ASL NA 3	2
ASL CE 1	1
ASL SA 1	1
ASL BN	1
ASL AV	1
	TOT MENSILE 9
	TOT ANNUALE 108

Per l'anno 2011 l'esecuzione dei campioni sarà rapportato al mese di entrata in vigore del P.R.I.

2.5 PROCEDURE DOCUMENTATE

Come in ogni altro tipo di ispezione, dovrà essere compilato il "Mod. 5" con l'attribuzione del punteggio delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A..

2.6 REPORT E LORO FREQUENZA

Ogni anno i Servizi AA.SS.LL. tramite il sistema GISA dell'ORSA verificheranno la corretta attuazione del piano.

3. VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

fonte: http://burc.regione.campania.it

L’ORSA analizzerà l’attuazione del piano a livello regionale e i dati utili per l’analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

Piano di monitoraggio sulla verifica dei parametri del latte crudo nelle aziende zootecniche

Il piano verte sull'effettuazione di campioni ufficiali per la verifica del rispetto dei criteri previsti per il latte crudo e per il colostro stabiliti dal Reg CE 853/04 all III, Sez IX, parte III, punto 3.
Tale norma stabilisce che:

a. Gli operatori del settore alimentare devono porre in atto procedure intese a garantire che il latte soddisfi i seguenti criteri:
   i) nel caso del latte vaccino crudo:
      carica batterica a 30°C (per ml) ≤ 100 000 **(*)**
      conta di cellule somatiche (per ml) ≤ 400 000 **(**)**
      (*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.
      (**) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno un prelievo al mese, salvo indicazione da parte dell'autorità competente di una diversa metodologia che tenga conto delle variazioni stagionali dei livelli di produzione.
   ii) per il latte crudo proveniente da altre specie:
      carica batterica a 30°C (per ml) ≤ 1 500 000 **(*)**
      (*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.
b. se il latte crudo di animali diversi dalle vacche è destinato alla fabbricazione di prodotti fatti con latte crudo mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico, gli operatori del settore alimentare devono prendere misure affinché il latte crudo utilizzato soddisfi il criterio seguente:
   carica batterica a 30°C (per ml) ≤ 500 000 **(*)**
   (*) Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

1. PIANIFICAZIONE

1.1 SCOPI
Il Piano di monitoraggio tende a verificare il rispetto dei succitati requisiti.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE
Il piano sarà attuato dai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL.

1.3 ATTREZZATURE
I Servizi Veterinari si forniranno di tutte le attrezzature necessarie al campionamento battereologico di liquidi.

1.4 LABORATORIO DI RIFERIMENTO
I laboratori di riferimento sono quelli dell'I.Z.S. del Mezzogiorno.

1.5 DURATA
Il piano si concluderà il 31/12/2014

1.6 COSTI E BENEFICI
I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed

fonte: http://burc.regione.campania.it

all'IZSM per le attività istituzionali.

2. PROGRAMMAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la programmazione del piano di monitoraggio:

2.1 SCOPI

Come sopra definiti

2.2 ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Negli allevamenti bovini, saranno effettuati campioni sia per la carica batterica a 30°C che per la conta di cellule somatiche. Negli altri allevamenti solo la conta batterica. Per questi ultimi, nel caso il risultato delle analisi si ponga tra i 500.000 ed i 1.500.000 per ml di germi, il Servizio Veterinario impone l'apposizione sui documenti di accompagnamento del latte destinato alla trasformazione, di una dicitura con la quale il produttore avverte dell'obbligo del trattamento termico del latte. Per la scelta degli allevamenti, saranno privilegiati quelli che risultano inseriti nella categoria di rischio 5 per poi passare alle altre categorie in ordine decrescente.

2.3 MODALITA'

Verranno effettuati campioni ufficiali

2.4 FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Si prevede l'effettuazione di n. 50 campioni per l'anno 2011 e 500 campioni/anno per gli altri anni. I campioni sono così assegnati:

ASL	**Campioni/anno**
ASL NA 1	5
ASL NA 2	60
ASL NA 3	60
ASL CE	125
ASL SA	130
ASL BN	60
ASL AV	60
	TOT ANNUALE 500

Per l'anno 2011 i Servizi Veterinari effettueranno 1/10 dei campioni/anno assegnati

La scelta delle aziende zootecniche dove effettuare i campioni, privilegerà quelle inserite nella categoria di rischio 5 effettuando un campione all'anno; se il numero di campioni assegnato supera quello delle aziende di categoria 5 presenti nel proprio territorio, allora si procederà con quelle di categoria 4 e così via.

2.5 PROCEDURE DOCUMENTATE

Come in ogni altro tipo di ispezione, dovrà essere compilato il "Mod. 5" con l'attribuzione del punteggio delle non conformità eventualmente riscontrate, il Mod 2 per la conta batterica ed il Mod 3 per la conta delle cellule somatiche. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell'Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

3. VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di

fonte: http://burc.regione.campania.it

categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

PIANO DI MONITORAGGIO SULLA CONTAMINAZIONE DA DIOSSINE E PCBdl.

PIANIFICAZIONE

Il problema della contaminazione da diossine nelle produzioni zootecniche in Campania emerse per la prima volta nel corso dell'attuazione del Piano Nazionale Residui dell'anno 2001, allorquando venne evidenziata in due campioni di latte ovino la presenza di diossine in quantità superiore ai limiti massimi consentiti dalla vigente normativa comunitaria (Reg. n. 2375/01/CE).
Successivamente, si sono registrate ulteriori *emergenze*, legate alla contaminazione da diossine delle matrici alimentari, in particolare latte e prodotti derivati.
Con Delibera di Giunta Regionale n. 1360 del 2 aprile 2003, "Piano di Interventi per fronteggiare l'emergenza diossina" seguita poi dalla D.G.R. n. 1746 del 6 maggio 2003, "Procedure per l'erogazione degli indennizzi", si affrontò una nuova fase legata all'emergenza, che portò, alla data del 31.12.2003 all'evidenziazione di circa 90 aziende zootecniche non conformi. In queste aziende, l'adozione dei provvedimenti restrittivi, portò in molti casi alla decontaminazione degli animali, in altri invece fu necessario ricorrere all'abbattimento degli animali, operazione questa, resa possibile, anche facendo ricorso a finanziamenti specifici erogati direttamente dallo Stato.
In seguito si sono verificate sporadiche positività rilevate nel corso delle normali attività del PNR (mai in corso di PNAA), nonché in campionamenti su sospetto nel corso della normale vigilanza sul territorio da parte dei competenti Servizi Veterinari.
Nel corso dell'anno 2006, inoltre, concordata con il Ministero della Salute, fu predisposta una programmazione extra-PNR, nella quale, oltre ai campionamenti di latte in aziende e stabilimenti di trasformazione/raccolta ricadenti nelle aree già colpite in passato dal fenomeno della contaminazione da diossine, fu prevista l'implementazione dei sistemi di autocontrollo degli OSA, in particolare con l'introduzione dell'obbligo dell'effettuazione di un controllo analitico semestrale su latte di massa conferito.
Il suddetto piano extra-PNR portò all'individuazione di una positività in latte di massa presso uno stabilimento di trasformazione in provincia di Caserta. Le successive indagini condotte presso le aziende zootecniche conferenti la suddetta partita condussero all'individuazione di quattro allevamenti non conformi, con successiva adozione di tutti i provvedimenti restrittivi del caso. I suddetti allevamenti successivamente, previo cambio dell'intera razione alimentare, rientrarono tutti nei limiti di legge e furono pertanto dissequestrati.
Alla luce di quanto sopra, con Deliberazione della Giunta Regionale n. 2235 del 21.12.2007 fu approvato il "Piano di sorveglianza sulla contaminazione da diossine in Campania", di durata triennale, con l'obbiettivo di verificare il livello di contaminazione da diossine e PCBdl degli allevamenti a vocazione lattifera mediante una distribuzione diffusa, uniforme e *random* dei campioni di latte, foraggio e matrici ambientali.
In fase di attuazione del predetto Piano, l'evidenza di alcune non conformità per diossine in prodotti lattiero-caseari bufalini campionati durante i controlli di cui alla Legge Regionale n. 3/2005, provocò quella che internazionalmente fu definita "*Buffalo Milk Crisis"* e successivamente l'emanazione di un Piano straordinario, imposto dal Ministero della Salute e concordato con la Commissione UE. Nel corso di tale Piano (UE – Ministero) furono controllati, in un arco di tempo limitato (15 giorni), tutti i caseifici in possesso di riconoscimento CE che trasformavano latte bufalino. Il Piano che si estese per tutto il 2008 e parte del 2009, mise in evidenza circa 94 aziende non conformi.

fonte: http://burc.regione.campania.it

SCOPI

In considerazione di quanto sopra esposto, nell'ambito del Piano Regionale Integrato 2011-2014 verrà riproposto, tra l'altro, un Piano di monitoraggio delle contaminazioni da diossine e PCBdl (P.M.R.C.D.), motivato dall'analisi del rischio scaturita dalle attività svolte negli anni precedenti.

I dati elaborati dall'O.R.S.A per il triennio 2008-2010 forniscono le seguenti informazioni:

1. la concentrazione delle maggior parte delle non conformità si colloca nella zona del basso casertano ed in particolare nell'area compresa tra la sponda sinistra del Volturno e la sponda destra dei Regi Lagni;

2. Gli esiti delle analisi dei campioni di alimento zootecnico e latte, effettuati negli stessi allevamenti, evidenziano un numero di campioni di alimento non conforme estremamente esiguo rispetto al numero di non conformità riscontrate nei campioni di latte: questo indicherebbe che la contaminazione degli animali è avvenuta con un alimento diverso rispetto a quello presente in allevamento al momento del campione. Tale conclusione deve essere considerata una semplice ipotesi, confortata dalle evidenze bibliografiche nelle quali si sottolinea che l'accumulo di diossine nel grasso animale può avvenire in tempi più o meno lunghi, pertanto è difficile risalire con certezza all'alimento contaminato. Inoltre, è opportuno evidenziare che spesso il campione di alimento ad uso zootecnico è stato effettuato molto tempo dopo il prelievo di campioni di latte.

3. L'analisi della distribuzione dei congeneri (Neugebauer et al, 2009) ha evidenziato come il *fingerprint* delle diossine casertane si discosti da qualunque fonte di origine industriale ma sia imputabile piuttosto ad un incenerimento selvaggio ed incontrollato di rifiuti plastici abbandonati. L'abbandono incontrollato dei rifiuti è una delle numerose emergenze ambientali del territorio del basso casertano e non a caso parte di quella zona lambisce l'area tristemente nota come *Terra dei fuochi*.

Si può affermare, pertanto, che l'analisi dei dati ha evidenziato un maggior rischio di contaminazione nella zona del basso casertano e hinterland napoletano rispetto alle altre province campane: in particolare per quanto riguarda il comparto bufalino, la provincia di Salerno non ha mai presentato non conformità per diossine, né nei dati storici né in quelli recenti. L'origine della contaminazione è legata all'incenerimento incontrollato di rifiuti e cattive pratiche zootecniche. La scorretta gestione degli alimenti zootecnici (produzione e stoccaggio) e la mancata tracciabilità degli stessi sono da considerarsi importantissimi fattori determinanti del livello di contaminazione.
Il P.M.R.C.D. sarà strutturato in maniera analoga al Piano previsto dalla deliberazione di G.R. n. 2235/2007.
Pertanto, saranno osservati i seguenti criteri:
1. Mantenimento dell'obbligo di valutazione del *"rischio diossina"* nei manuali di autocontrollo predisposti degli operatori del settore lattiero-caseario (stabilimenti di trasformazione, centri di raccolta ecc.); in particolare il controllo analitico del latte di massa per presenza di diossina, con frequenza almeno trimestrale (almeno semestrale per stabilimenti a ridotta capacità, con lavorazioni inferiori ai 500.000 litri/anno), da integrare ad ogni variazione dei fornitori abituali e, comunque, ogni volta che l'operatore lo ritenga necessario a motivo di ulteriori elementi in suo possesso; le analisi dovranno essere effettuate presso laboratori accreditati ed iscritti negli elenchi regionali.
2. adozione delle Buone Pratiche di Conduzione Agricola, nonché il controllo sul pieno rispetto del Regolamento n. 183/2005 sull'igiene dei mangimi da parte dei conduttori delle aziende zootecniche a vocazione lattifera;
3. attuazione di un programma di campionamento ufficiale, che verrà pianificato dal Settore Veterinario Regionale;
4. segnalazione immediata all'ARPAC, secondo un protocollo condiviso, nel caso di esiti non

fonte: http://burc.regione.campania.it

conformi, per l'analisi tempestiva sulle matrici ambientali nelle aree in cui sono state individuate positività dai Servizi Veterinari, a seguito degli accertamenti sulle matrici biologiche.

In riferimento al punto 1), i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. competenti per territorio svolgeranno le dovute verifiche presso gli stabilimenti per verificare la corretta attuazione delle relative disposizioni, utilizzando le check list ispettive già in uso **(ALLEGATO 1).**
Analogamente, in riferimento al punto 2), i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. effettueranno i dovuti controlli presso le aziende zootecniche, con l'ausilio delle check list in uso **(ALLEGATO 2).**
Il programma di campionamento previsto al punto 3) sarà basato sui seguenti criteri:
- Campioni di latte di massa presso aziende zootecniche, da effettuarsi in aree definibili *a rischio*, identificate dal Settore Veterinario Regionale in base alla valutazione del rischio eseguita in collaborazione con l'O.R.S.A. a partire dai dati sanitari ed ambientali;
- Campioni di alimenti zootecnici presso le aziende di allevamento a vocazione lattifera, da effettuarsi in aree definibili *a rischio*, identificate dal Settore Veterinario Regionale in base alla valutazione del rischio eseguita in collaborazione con l'O.R.S.A. a partire dai dati sanitari ed ambientali. I campioni di latte e di alimenti zootecnici devono essere effettuati nella stessa azienda contestualmente

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Le A.C. ad effettuare i controlli ufficiali nell'ambito di tale Piano sono:

- I Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali;
- L'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente (ARPAC) con le sue strutture periferiche.
- I laboratori di riferimento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno e dell'ARPA Campania.

FUNZIONI DEL PERSONALE

Le funzioni del personale impiegato nello svolgimento del Piano sono quelle proprie dei ruoli occupati nelle amministrazioni di appartenenza, siano essi a tempo determinato o indeterminato, e secondo gradazione gerarchica: dirigenti, tecnici della prevenzione, autisti, amministrativi, tecnici di laboratorio, ecc. Il personale è coordinato dai responsabili delle rispettive strutture di competenza, cui sono affidate le funzioni di programmazione, verifica e controllo sulle attività previste dal Piano.

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Fondamentalmente le verifiche, secondo ruoli e competenze come sopra indicato, consistono nel monitoraggio del corretto andamento del Piano, per quanto attiene al rispetto di tempi e modalità di campionamento a livello territoriale. Il Settore Veterinario Regionale curerà la parte relativa alla verifica dell'intero Piano, nonché, in collaborazione con l'ORSA, la valutazione epidemiologica dei dati risultanti ed eventuali interventi correttivi.

ISTRUZIONI OPERATIVE

In base a quanto emerso dall'analisi del rischio, il nuovo Piano di Monitoraggio per le diossine sul territorio campano sarà articolato come di seguito:

- ✓ Si prevede il prelievo di 200 campioni/anno; di cui n. 100 di latte di massa e n. 100 di alimenti zootecnici presso n. 50 aziende, che saranno pertanto campionate per due volte a

fonte: http://burc.regione.campania.it

distanza di sei mesi, al fine di valutare presso la stessa azienda, l'andamento dei livelli di contaminanti nel corso dell'anno.

- ✓ Il campionamento utilizzato è di tipo **stratificato con allocazione proporzionale;**
- ✓ prima di effettuare l'estrazione del campione la popolazione degli allevamenti è stata suddivisa in **strati basandosi sulle diverse tipologie di allevamento.** Quindi, visto che la popolazione degli allevamenti è rappresentata per il 36,70% da allevamenti bovini, il 53,56% da allevamenti bufalini e il 9,74% da ovicaprini, è stata rispettata la stessa proporzione per i 50 allevamenti da campionare (18 allevamenti bovini, 27 allevamenti bufalini e 5 ovica- caprini);
- ✓ Successivamente, all'interno di ciascuno strato si sono scelti gli allevamenti da campionare utilizzando un campionamento casuale semplice;
- ✓ è stato previsto un elenco di riserva di aziende da campionare, da utilizzare per eventuali sostituzioni di quelle estratte;
- ✓ le aziende di cui sopra sono riportate nel file di CALENDARIZZAZIONE DIOX _2011_DEFINITIVA xls, allegato al presente piano;
- ✓ nelle zone in cui il rischio è assente o minore si è valutato di far convergere i campioni per diossine stabiliti dai Piani Nazionali (PNR e PNAA).

I campioni saranno consegnati all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. che, nelle more dell'attivazione del laboratorio per le diossine, provvederà al successivo inoltro presso laboratori ufficiali di riferimento, da individuare in accordo con il Ministero della Salute.
Per il **prelievo dei campioni** dovrà essere utilizzato il verbale previsto dal presente P.R.I. (modello 3). Il Verbale deve riportare l'indicazione "PIANO DI MONITORAGGIO SULLA CONTAMINAZIONE DA DIOSSINE E PCBdl ".
Nell'esecuzione del campionamento bisognerà tenere in considerazione i seguenti punti critici:

- È possibile che i campionamenti e i risultati analitici fatti in differenti periodi dell'anno, a parità di esposizione, siano influenzati dallo stato metabolico degli animali. E' noto infatti che gli animali nelle fase iniziali della lattazione (entro i 90 giorni dal parto per le bovine, per esempio) presentano un'escrezione di contaminanti lipofili maggiore, in quanto al carico contaminante assunto con gli alimenti contaminati, si somma l'escrezione di tossici legata alla maggior mobilizzazione delle riserve corporee, tipica di tale condizione metabolica.

- poiché le sostanze oggetto di esame sono lipofile, bisogna porre estrema attenzione che durante le operazioni di prelievo e di formazione delle aliquote del campione non avvengano processi di separazione delle fasi acquosa/lipidica (ad esempio in seguito ad operazioni di congelamento/decongelamento), ovverosia fenomeni di adsorbimento della parte lipidica alle pareti del contenitore che possano determinare una disomogenea ripartizione della matrice.

- Oltre alla idoneità degli strumenti di prelievo, che se utilizzati ripetutamente devono essere puliti mediante sgrassamento (ideale l'utilizzo di solventi organici), bisogna porre attenzione ad evitare contaminazioni provenienti da terra, pulviscolo atmosferico, fumo di sigaretta o quant'altro riguardi emissioni a fiamma libera).

- Nel caso di prelevamento di mangimi aziendali (es. insilato, fieno), la contaminazione può risultare superficiale e legata al particolato atmosferico o alla polvere di terreno depositatasi sul vegetale. Poiché presumibilmente la contaminazione viaggia su tale particolato, al fine di valutare correttamente la contaminazione e la reale esposizione degli animali, il prelievo deve essere effettuato in modo da evitare la perdita di tale particolato, anche attraverso possibili fenomeni di elettrostaticità con materiale plastico a contatto (es. buste di plastica).

fonte: http://burc.regione.campania.it

Protocolli operativi in caso di positività nel latte a campioni ufficiali.

In caso di positività di un campione di latte, per superamento dei valori fissati dal Regolamento (CE) n. 1883/2006 si dovrà seguire il protocollo operativo previsto dalla normativa vigente per i casi di positività ai contaminanti ambientali, nonché attivare il sistema di allerta come previsto dalla normativa vigente in tema di sicurezza alimentare.
Il referto analitico positivo sarà inviato senza indugio (eventualmente anticipato via fax oppure e-mail) dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno al Servizio Veterinario dell'ASL che ha effettuato il prelievo ed in copia al Settore Veterinario della Regione.
Il latte proveniente dalle aziende risultate positive dovrà essere sottratto al consumo umano ed avviato alla eliminazione ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009 e succ. modifiche ed integrazioni.
I provvedimenti da mettere in atto nelle aziende non conformi sono i seguenti:

- Sequestro dell'azienda con apposita ordinanza dell'Autorità Sanitaria del comune in cui insiste l'azienda, dietro proposta vincolante del competente Servizio Veterinario, con le tassative prescrizioni del sequestro e distruzione del latte e delle produzioni zootecniche eventualmente ancora presenti in azienda; divieto di movimentazione in uscita, anche per macellazione, degli animali; messa in atto di alimentazione controllata al fine della riduzione della contaminazione; divieto di utilizzo dello stallatico prodotto in azienda per scopi di concimazione dei terreni destinati a produzioni alimentari ad uso umano o animale;
- Attivazione del sistema di allerta rapido con rintraccio dei prodotti commercializzati dall'azienda;
- Accurata e sollecita indagine congiunta da parte del Servizio Veterinario dell'ASL territorialmente competente e dell'ARPAC, al fine di poter individuare eventuali fonti di contaminazione;
- Eventuale ulteriore campionamento ufficiale degli alimenti zootecnici rinvenuti in azienda nonché di matrici ambientali in prossimità dell'azienda stessa, laddove le indagini di cui al punto precedente indirizzino in tal senso il sospetto; in caso di animali al pascolo si procederà al campionamento di suolo ed erba.

Tali provvedimenti restano in vigore fino al rientro nei limiti di legge dei livelli di contaminanti nel latte (diossine e PCBdl), previa messa in atto di tutte le norme previste nelle Buone Pratiche di Conduzione Agricola ed il cambio delle matrici alimentari.
Contestualmente ai provvedimenti di cui sopra, verrà elaborata opportuna cartografia a cura dell'ORSA, con creazione di un *"buffer"* circolare con raggio di 3 km a partire dall'azienda risultata non conforme.
In base alle risultanze delle indagini effettuate in loco e della situazione epidemiologica evidenziata, verranno stabiliti i provvedimenti da adottare nelle aziende presenti all'interno del sopra citato buffer.

In tutti i casi di aziende risultate positive, un nuovo campione ufficiale di controllo non potrà essere effettuato prima che siano trascorsi almeno 45 giorni dal prelievo precedente.

Ogni richiesta di campionamento in anticipo rispetto ai tempi sopra indicati sarà assolta, previa richiesta scritta del proprietario degli animali, con oneri a totale carico di questo ultimo.

Ogni qualvolta si ravvisino accertate responsabilità da parte dell'allevatore per quanto attiene alla contaminazione degli animali, a questi saranno addebitate tutte le spese sostenute dalla Pubblica Amministrazione e relative ai controlli, campioni, sopralluoghi ed accertamenti vari che si renderanno necessari per tutelare la salute pubblica, ai sensi del Regolamento (CE) n.

fonte: http://burc.regione.campania.it

882/2004.

Protocolli operativi in caso di positività nel latte in autocontrollo .

L'operatore comunica tempestivamente al competente Servizio Veterinario dell'ASL, l'elenco delle aziende zootecniche (o del centro di raccolta) che hanno conferito il latte e, nel caso in cui il prodotto già trasformato è stato immesso sul mercato, attiva le procedure di ritiro/richiamo previste dal Reg. CE n. 178/2002.
Il Servizio Veterinario competente sullo stabilimento informa tempestivamente le altre AA.SS.LL. territorialmente competenti nel caso le aziende di conferimento del latte siano ubicate presso queste ultime.
I Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. competenti sulle aziende conferenti, oltre a prelevare un campione ufficiale del latte di massa ivi prodotto, effettuano le indagini del caso presso queste ultime ed adottano i provvedimenti ritenuti necessari in esito all'ispezione. Gli elementi che dovranno essere presi in considerazione, in tali occasioni, possono essere identificati in:

- stretta osservanza di quanto disposto dal Regolamento CE n. 183/2005 in particolare, per quanto attiene l'allegato 1;
- pieno rispetto dell'allegato 1, parte A, del Regolamento CE n. 852/2004;
- applicazione del codice delle buone pratiche agricole;
- area geografica in cui insiste l'azienda zootecnica;
- riscontro in azienda di mangimi o integratori che possano destare particolari sospetti.

Nell'impossibilità di ottenere informazioni epidemiologiche di certezza circa l'origine della contaminazione, **deve prevalere il principio di massima precauzione:** tutte le aziende conferenti dovranno essere poste sotto sequestro, con sequestro degli animali e delle relative produzioni zootecniche. Il latte sequestrato in attesa del referto analitico può essere sottoposto a congelamento o destinato alla eliminazione ai sensi del Regolamento (CE) 1069/2009. Un campione ufficiale di latte dovrà essere eseguito senza indugio e ad esso dovrà essere data massima precedenza temporale da parte del laboratorio (IZS), al fine di giungere in tempi rapidi al responso analitico. Tale richiesta di urgenza dovrà essere annotata sul verbale di prelievo del campione.

In caso di positività del campione ufficiale di latte si procederà come indicato nel precedente capitolo Protocolli operativi in caso di positività nel latte a campioni ufficiali.

PROCEDURE DOCUMENTATE
Sarà auspicabile che i Servizi Veterinari territoriali, impegnati nel Piano, si dotino di procedure scritte specifiche da notificare al personale.
Il modello di procedura documentata per l'esecuzione delle ispezioni è il modello 5.
Il verbale di prelievo dei campioni è il modello 3 .

ATTREZZATURE NECESSARIE
Non sono previste attrezzature particolari rispetto a quelle in uso alle due Autorità impegnate nel Piano (ASL – ARPAC) e consistono essenzialmente in strumenti e recipienti idonei per il campionamento; in attrezzature refrigerate per il trasporto dei campioni ai laboratori.

LABORATORI DI RIFERIMENTO
Come più sopra già indicato, il laboratorio di riferimento per quanto attiene alle matrici biologiche (latte e mangimi) è l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.
Per quanto attiene agli eventuali campioni di matrici ambientali il laboratorio di riferimento sarà

fonte: http://burc.regione.campania.it

indicato dall'ARPAC.

DURATA
Il Piano ha durata quadriennale.

COSTI E BENEFICI
Ai fini della determinazione dei costi del Piano, si stabilisce che il costo di ogni analisi per ricerca di diossine è stimato in € 1.200, 00 per singola determinazione.
Si prevede pertanto che nel corso del primo anno i costi ammonteranno a circa € 240.000,00 corrispondenti alle 200 analisi.
I benefici prevedibili sono da ricondurre, oltre alla tenuta sotto controllo degli eventuali fenomeni di contaminazione, anche all'acquisizione di dati scientifici importanti sull'andamento ed evoluzione dei livelli di contaminanti negli organismi animali nel corso del tempo e nelle diverse aree indagate, anche ai fini della valutazione di successive strategie.

REPORT
Saranno approntati dall'ORSA sulla scorta delle informazioni pervenute dai Servizi Veterinari territoriali.
Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA.

PROGRAMMAZIONE DEL PIANO

Le aziende zootecniche saranno sottoposte al campionamento come indicato nel paragrafo "ISTRUZIONI OPERATIVE" , e sono state estratte secondo criteri assolutamente random.
L'elenco delle 50 aziende estratte è riportato **in tabella 1.**
In considerazione dei tempi di avvio del Piano, si inizierà con la programmazione del campionamento nel corso del II semestre della'anno 2011 e proseguirà poi secondo i criteri stabiliti.

SVOLGIMENTO DEL PIANO

Lo svolgimento è assicurato dalle Autorità Competenti incaricate di effettuare il Piano.
Esse attueranno le verifiche secondo le modalità indicate nel relativo paragrafo.
Ogni problematica imprevista che potrebbe inficiare lo scopo del presente piano di monitoraggio deve essere tempestivamente comunicata al Settore Veterinario Regionale

VERIFICA DELL'ANDAMENTO DEL PIANO E DEI RISULTATI

Il piano di monitoraggio sarà opportunamente verificato dal Settore Veterinario Regionale, che si avvale della collaborazione dell'ORSA, al fine di stabilire se:

- gli scopi siano stati raggiunti;
- si rende necessaria la sua prosecuzione;
- sia necessario apportare modifiche ;
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale.

fonte: http://burc.regione.campania.it

ALLEGATO 1

VERIFICA PIANO DI AUTOCONTROLLO PER le DIOSSINE e PCB			
QUESITO	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFRMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	ESITO
Analisi dei Pericoli : Sono state incluse tra i pericoli che possono ragionevolmente entrare nel processo produttivo ?		Documentale	
Campioni analitici: Sono effettuati campioni di latte per determinazione diossine PCBdl esaminati la laboratorio accreditato SINAL?	Con che frequenza ed esiti ?	Documentale	
Monitoraggio : Il piano HACCP include le procedure di monitoraggio?		Documentale	
Verifica : Lo stabilimento ha definito la procedura per la verifica della corretta attuazione a efficacia del piano e la frequenza della loro applicazione, il piano HACCP contiene le procedure e le frequenze relative alla verifica delle attività di monitoraggio e delle azioni correttive ?		Documentale	
Registrazioni: **Registrazioni HACCP :** **1.** Le registrazioni documentano il monitoraggio dei CCP e dei loro limiti critici ? **2.** Le registrazioni documentano le azioni correttive, le attività di verifica e di monitoraggio ?		Documentale	

fonte: http://burc.regione.campania.it

ALLEGATO 2

PIANO DI MONITORAGGIO SULLA CONTAMINAZIONE DA DIOSSINE E PCBdl – scheda n. ASL_____/00/00

SEZIONE 1

CARATTERISTICHE DELL'AZIENDA

CODICE AZIENDALE □□□□□□□□□

IDIRIZZO_____ CITTA'_____

TITOLARE _____

- Indicare le coordinate geografiche dell'allevamento:

_____

- Indicare le coordinate geografiche dell'area di pascolo:
  Altitudine _____
  Giacitura : pianeggiante ⟶ ha/%_____
  acclive ⟶ ha/%_____
  molto acclive ⟶ ha/%_____
- Indicare l'epoca di pascolamento: _____
- Indicare la distanza dell'allevamento e dell'area di pascolo da fonti di inquinamento:

POSSIBILI SORGENTI DI EMISSIONE FONTI DI ESPOSIZIONE	**ALLEVAMENTO/ZONA DI PASCOLO**			
	Entro 1km	1<Km<10	10>Km<50	>50Km
Strade di grande comunicazione				
□Attività metallurgiche primarie di metalli non ferrosi				
Attività metallurgiche secondarie di recupero materiali non ferrosi				
Attività metallurgiche primarie legate all'acciaio e a metalli ferrosi				
Inceneritori (specificare il tipo di materiale combusto) • Spazzatura • Rifiuti speciali • Rifiuti ospedalieri • Cremazione e scarti di macellazione • Gomme • Fanghi industriali • Altro ……				
Impianti petrolchimici				
Cementifici				
Cartiere				
Fabbriche di materiali plastici e vernici				
Impianti per la produzione di Cloro				
Industrie, depositi di prodotti a base di cloro, anche dimessi) (es., pesticidi, PCBs)				
Industria del legno in cui si fa uso di preservanti del legno				
Discariche autorizzate				

Formattati: Elenchi puntati e numerati

fonte: http://burc.regione.campania.it

(tipologia dei conferimenti……..…)				
Discariche non autorizzate (tipologia dei rifiuti…….)				
Impianti di trattamento e smaltimento dei rifiuti				
Impianti di generazione di energia elettrica e termica • A carbone • A olio combustibile				
Incendi boschivi (specificare la distanza temporale)				
Incenerimento rifiuti a fiamma libera				
Presenza di trasformatori elettrici prodotti antecedentemente al 1975				
Presenza di illuminazione al neon di vecchia produzione				
Presenza di caldaie ad alimentazione: • a legna • a carbone • a gasolio				

- Indicare il tipo di approvvigionamento elettrico:
  pubblico gruppo pannelli solari assente
- Indicare il tipo di approvvigionamento idrico:
  pubblico pozzo sorgente fiume
- Indicare la superficie di: area irrigabile → ha _____
  area irrigata → ha _____
- Indicare la superficie totale dell'azienda: ha _____
- Indicare se l'azienda è accorpata:
  Sì □ No □
  n. corpi _____ < 5km _____ > 5km _____
- Indicare le macchine e le attrezzature presenti in azienda:

Tipo di macchina/attrezzatura	Potenza	Anno

- Indicare la consistenza della mandria/gregge:

	Razza	0-1 anno	1-2 anni	2-3 anni	> 3 anni
Maschi					
Femmine					

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Fornire le seguenti indicazioni riguardanti la rimonta:

  → rimonta interna (%): _____
  età inizio carriera (mesi): _____
  permanenza in azienda (anni): _____

  → rimonta esterna (%): _____
  luogo di acquisto: _____
  età di acquisto (mesi): _____
  permanenza in azienda (anni): _____

- Indicare il tipo di trattamento sanitario (incluse le pratiche di disinfezione degli ambienti e dei materiali):
  sistematico periodico altri trattamenti

- Fornire le seguenti indicazioni riguardanti **l'ALIMENTAZIONE:**

Uso di concentrati

Tipo: _____

Quantità (kg/capo/die): _____

Periodo di somministrazione: inizio _____ fine _____ durata (giorni) ____

Informazioni commerciali (allegare il cartellino): _____

Cambia spesso concentrato? Si No

E' associato con altri per l'acquisto dei concentrati? Si No

Fieno

Tipo: _____

Quantità (kg/capo/die): _____

Periodo di somministrazione: inizio _____ fine _____ durata (giorni) ____

Acquistato (q): _____

Prodotto in azienda (q): _____

Criteri di scelta: prezzo qualità suggerito da _____

Insilato

Tipo: _____

Quantità (kg/capo/die): _____

Periodo di somministrazione: inizio _____ fine _____ durata (giorni) ____

Acquistato (q): _____

Prodotto in azienda (q): _____

Criteri di scelta: prezzo qualità suggerito da _____

fonte: http://burc.regione.campania.it

Mangime completo

Tipo: _____

Quantità (kg/capo/die): _____

Periodo di somministrazione: inizio _____ fine _____ durata (giorni) ____

Informazioni commerciali (allegare il cartellino): _____

Criteri di scelta: prezzo qualità suggerito da _____

Cambia spesso mangime? Si No

Altri alimenti: _____

Alimentazione rimonta:

Come le adulte: Si No

Tipo di concentrati/Fieno/Altro	**Quantità (kg/capo/die)**	**Periodo di somministrazione**

- Nell'azienda viene rispettato quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 183/2005, in particolare per quanto attiene l'Allegato III "Buona Pratica di Alimentazione degli Animali": Si □ No □ Note _____

  _____

  _____

- Esiste la possibilità di una precisa tracciabilità degli alimenti zootecnici (documenti commerciali, registro di carico-scarico, ecc.):

  Si □ No □ Note _____

  _____

  _____

- Fornire le seguenti indicazioni riguardanti gli ANIMALI per la produzione di LATTE:
  (al momento del sopralluogo e del prelievo del campione di latte)

  numero di animali in azienda: _____

  n. animali nelle fasi iniziali di lattazione (1-90 gg per bov-buf): _____

  peso vivo (kg): _____

  età media 1° parto: _____

fonte: http://burc.regione.campania.it

fertilità media mandria (%): _____

epoca di parto: _____

mese massima concentrazione: _____

presenza al parto: no raramente spesso sempre

assistiti (n/anno): _____ interventi veterinari (n/anno): _____

mortalità adulti (%): _____

cause: _____

mortalità rimonta (%):

cause : _____

- Fornire le seguenti indicazioni riguardanti la GESTIONE degli animali in azienda:
  Adulte separate dalla rimonta: Si

  No sino a che età o periodo dell'anno: _____

  Pecore partorite separate dalle altre : Si No

  Allattamento (mesi): _____

  Allattamento continuo: Si

  No quante volte al giorno: _____

  Tecniche di pascolamento: _____

- Indicare se in allevamento sono presenti le seguenti patologie riconducibili a contaminanti tossici persistenti:

PATOLOGIE	Sì	No
Lesioni focali alla cute		
Chiazze di depigmentazione		
Caduta del pelo		
Aborti non infettivi		
Nascite premature		
Ipofertilità (allungamento periodo interparto)		
Palatoschisi		
Ipospadia		
Alterazioni della sex ratio		

fonte: http://burc.regione.campania.it

SEZIONE 2

IGIENE ZOOTECNICA E BUONE PRATICHE AGRICOLE E ZOOTECNICHE

- Indicare se l'azienda è iscritta nell'albo dell'agricoltura/zootecnia biologica
  Sì □ No □

- Indicare se il responsabile ha partecipato nell'ultimo anno a corsi di aggiornamento per quanto riguarda l'educazione ambientale e la politica agricola comune (disaccoppiamento ed eco-condizionalità)
  Sì □ No □

- Indicare se in allevamento vengono utilizzati presidi sanitari a base di composti clorurati e preparati (es. pomate) a base di ossido di zinco
  Sì □ No □

- Indicare se l'azienda ricade in territorio in cui esiste un servizio di smaltimento rifiuti da attività agricole (presso isole ecologiche, consorzi agrari, esistenza di patti territoriali con le associazioni agricole,…)
  Sì □ No □

- Indicare se in azienda sono presenti le seguenti tipologie di rifiuti ed il tipo di pratica utilizzato per il loro smaltimento:

TIPOLOGIE DI RIFIUTI	Sì	No	Pratica di smaltimento*
Oli lubrificanti e idraulici			
Pneumatici			
Batterie			
Fluidi dielettrici			
Parti di macchinari non funzionanti			
Scambiatori di calore			
Materie plastiche a base di PVC			
Anime di cartone			
Lavaggi pesticidi			
Sostanze chimiche concentrate inutilizzate			
Materiali da costruzione			
Lastre di amianto			
Vestiario contaminato			
Bagni medicati esauriti			

*Legenda pratiche di smaltimento:
- a= combustione
- b= deposito a terra
- c= riutilizzo
- d= impilamento
- e= interramento

- Indicare se in azienda si fa uso di fertilizzanti da fanghi di depurazione e la provenienza
  Sì □ No □

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Indicare se in azienda si fa uso di fertilizzanti da sedimenti di fiumi, laghi, lagune e la provenienza
  Sì □ No □

- Indicare se in azienda si fa uso di fertilizzanti minerali da prodotti di incenerimento e la provenienza
  Sì □ No □

- Indicare se i pascoli insistono su zone soggette a fenomeni alluvionali
  Sì □ No □

- Indicare se i pascoli sono soggetti a incendi programmati
  Sì □ No □

- Indicare se l'acqua di abbeverata proviene da:
  - risorse idriche naturali (roggi, fiumi, stagni, laghi, acqua piovana): Sì □ No □
  - acqua di falda / pozzo: Sì □ No □
  - acqua potabile: Sì □ No □

- Indicare se per l'accensione di fuochi nell'ambito delle pratiche agricole e di allevamento vengono utilizzati i seguenti materiali:

MATERIALI PER COMBUSTIONI	Sì	No
Legni verniciati o trattati		
Materiale plastico (es. fascette di nylon, contenitori, pellicole per insilamento e orticoltura, imballaggi, siringhe)		
Pneumatici in disuso		
Oli di macchina esausti		
Cartoni vuoti che contenevano fertilizzanti, fitofarmaci o disinfettanti clorurati		

- Indicare se le zone in cui avvengono le combustioni di cui sopra sono accessibili agli animali
  Sì □ No □

- Indicare se in allevamento siano presenti materiali in legno trattato con impregnanti o vernici(es. pentaclorofenolo):

MATERIALI IN LEGNO TRATTATO	Sì	No
Assi di pavimentazione		
Mangiatoie		
Abbeveratoi		
Trucioli/ segatura per lettiera		
Staccionate		
Box		

- Indicare se l'altezza allo sfalcio dell'erba per la produzione di fieno è superiore ai 7cm e se possibile fornire indicazioni sul contenuto in terra dei foraggi aziendali
  Sì □ No □

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Indicare se si utilizzano sistemi di fertirrigazione per aspersione sulla parte aerea dei foraggi
  Sì □ No □

- In caso di produzione di mangimi aziendali (es. essiccazione di erba e foraggi per il fieno, la tostatura dei semi) indicare il tipo di generatore di calore utilizzato:

GENERATORE DI CALORE	Sì	No
A fiamma libera, alimentato a gasolio		
A fiamma libera, alimentato a olio combustibile		
A fiamma libera, alimentato a GPL		
A fiamma libera, alimentato a metano		
Naturale (sole)		

- Indicare se si ricorre all'utilizzo di integratori minerali a base di:

COMPONENTI DEGLI INTEGRATORI	Sì	No
Ossido di zinco		
Sali di cobalto		
Sali di manganese		
Sali di rame		

I RILEVATORI

_____

_____

_____

fonte: http://burc.regione.campania.it

CALENDARIZZAZIONE DIOSSINA 2011

cod. az.	DENOMINAZIONE	specie	n. capre	n. pecore	totale capi	TIPOLOGIA	Orientamento	COMUNE	prov	ASL	x_coord	y_coord	lat	long	Cella	esito	
002CE046	D`AGOSTINO ALFONSINA	bovini	0	0	17	allevamento	LATTE	ALIFE		CE1	448075,907	4573898,07	41,31569	14,37927	380		da campionare
002CE154	MELILLO CONCETTA	bovini	0	0	13	allevamento	LATTE	ALIFE		CE1	447901,6408	4573409,71	41,31128	14,37723	380		da campionare
002CE193	RICIGLIANO LUIGI	bovini	0	0	41	allevamento	LATTE	ALIFE		CE1	446761,418	4575675,09	41,33161	14,36341	380		da campionare
015CE033	PARISI ANGELO	bovini	0	0	33	allevamento	LATTE	CAPUA		CE2	428220,8261	4551611,42	41,1125	14,1451	235	N	da campionare
015CE038	SOMMA ANTONIO	bovini	0	0	26	allevamento	LATTE	CAPUA		CE2	428704,5405	4551406,3	41,1107	14,1509	235	N	da campionare
024CE059	LUONGO GENNARO	bovini	0	0	19	allevamento	LATTE	CASTEL DI SASSO		CE1	439998,5304	4560135,47	41,19099	14,28441	307		da campionare
024CE097	MARCHI GIOVANNA	bovini	0	0	20	allevamento	MISTO	CASTEL DI SASSO		CE1	439154,3104	4556439,15	41,15781	14,27443	306	N	da campionare
024CE108	SABINO LUIGI	bovini	0	0	15	allevamento	MISTO	CASTEL DI SASSO		CE1	440600,774	4561878,38	41,20691	14,29114	307		da campionare
027CE055	DIANA RINALDO	bovini	0	0	11	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	414474,3376	4543873,54	41,04224	13,9823	129	N	da campionare
027CE055	DIANA RINALDO	bovini	0	0	11	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	414474,3376	4543873,54	41,04224	13,9823	129	N	da campionare
027CE075	MIGLIOZZI ANGELO E MARIO	bovini	0	0	74	allevamento	MISTO	CASTEL VOLTURNO		CE2	415917,9149	4546510,25	41,06614	13,99911	129	N	da campionare
027CE080	MORMILE ASSUNTA	bovini	0	0	28	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	415110,4988	4544200,25	41,04525	13,98982	129	N	da campionare
027CE125	LAVANGA ANTONIO	bovini	0	0	11	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	416030,7701	4546566,68	41,06664	14,00041	164		da campionare
027CE127	MAZZELLA RAFFAELE	bovini	0	0	33	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	415699,4586	4546463,91	41,0657	13,99652	129	N	da campionare
040BN028	IODICE FRANCESCO	bovini	0	0	13	allevamento	MISTO	MOIANO		BN	460323,5981	4546062,38	41,065515	14,52753	444		da campionare

fonte: http://burc.regione.campania.it

040BN095	PASTORE GIOVANNI	bovini	0	0	35	allevamento	MISTO	MOIANO		BN	460415,7753	4546100,42	41,065187	14,52886	444		da campionare
041CE077	FIONDELLA GIROLAMO	bovini	0	0	11	allevamento	LATTE	GIOIA SANNITICA		CE1	449292,4683	4573588,59	41,31298	14,39383	380		da campionare
042CE084	CORONELLA MARIA	bovini	0	0	165	allevamento	MISTO	GRAZZANISE		CE2	423829,4134	4551903,05	41,11546	14,09265	200	P	da campionare
057CE002	ANTONUCCI MARIA NINA RITA	bovini	0	0	47	allevamento	LATTE	PIEDIMONTE MATESE		CE1	448691,6061	4576919,04	41,342942	14,38637	380		RISERVA
057CE038	LANGELLOTTI LIBERATO	bovini	0	0	22	allevamento	LATTE	PIEDIMONTE MATESE		CE1	447970,8548	4576985,25	41,34349	14,37775	380		RISERVA
057CE066	SETTEMBRINI ANTONIETTA	bovini	0	0	31	allevamento	LATTE	PIEDIMONTE MATESE		CE1	448122,3438	4576875,36	41,34251	14,37957	380		RISERVA
057CE068	SPINOSA LUIGI	bovini	0	0	37	allevamento	LATTE	PIEDIMONTE MATESE		CE1	447350,3079	4575526,45	41,33031	14,37046	380		RISERVA
057CE069	SPINOSA LUCIANO	bovini	0	0	16	allevamento	LATTE	PIEDIMONTE MATESE		CE1	447747,5209	4576181,94	41,33624	14,37515	380		RISERVA
061CE031	DELLE FEMINE AGOSTINO	bovini	0	0	40	allevamento	LATTE	PONTELATONE		CE1	438856,6338	4554660,86	41,14177	14,27106	306	N	RISERVA
061CE048	IZZO STEFANO	bovini	0	0	30	allevamento	LATTE	PONTELATONE		CE1	436778,8242	4560009,86	41,18979	14,24575	307	N	RISERVA
061CE063	MUNNO ANGELO	bovini	0	0	31	allevamento	MISTO	PONTELATONE		CE1	438022,8938	4556497,53	41,15825	14,26094	306	N	RISERVA
061CE065	MUNNO ANTONIO	bovini	0	0	19	allevamento	LATTE	PONTELATONE		CE1	437995,4802	4556529,96	41,15854	14,26061	306	N	RISERVA
061CE112	SGUEGLIA SONIA	bovini	0	0	40	allevamento	LATTE	PONTELATONE		CE1	439706,7828	4554859,17	41,143617	14,28117	306	N	RISERVA
080CE009	CAPOZZO ANGELINA	bovini	0	0	19	allevamento	LATTE	S.POTITO SANNITICO		CE1	449257,0523	4575105,39	41,32664	14,39328	380		RISERVA
080CE018	ALBERTI DONATELLA	bovini	0	0	53	allevamento	LATTE	S.POTITO SANNITICO		CE1	449743,9619	4574237,14	41,31885	14,39917	380		RISERVA
080CE035	LOMBARDI ELVIO	bovini	0	0	15	allevamento	LATTE	S.POTITO SANNITICO		CE1	449187,774	4575469,44	41,32974	14,39271	380		RISERVA
080CE043	NAVARRA ALFONSO	bovini	0	0	16	allevamento	LATTE	S.POTITO SANNITICO		CE1	450138,4178	4575486,74	41,33013	14,40378	380		RISERVA
080CE045	NAVARRA GIUSEPPE	bovini	0	0	24	allevamento	LATTE	S.POTITO SANNITICO		CE1	449959,1477	4575581,23	41,330967	14,40163	380		RISERVA
084CE044	ARDOLINO GIOVANNI	bovini	0	0	20	allevamento	MISTO	S. MARIA LA FOSSA		CE2	426656,2381	4547754,77	41,07837	14,12673	235	P	RISERVA

fonte: http://burc.regione.campania.it

001BN015	NAPOLETANO MICHELE	bovini	0	0	271	allevamento	MISTO	AIROLA		BN	463690,9707	4546516,76	41,06909	14,56782	0		RISERVA
001BN031	MELISI MICHELE	bovini	0	0	17	allevamento	MISTO	AIROLA		BN	464110,889	4545102,44	41,056369	14,5729	0		RISERVA

fonte: http://burc.regione.campania.it

Progr.	cod. az.	DENOMINAZIONE	specie	n. capre	n. pecore	totale capi	TIPOLOGIA	orientamento	COMUNE	prov	ASL	x_coord	y_coord	lat	long	Cella	esito	
550	007AV011	VITTORIA ANNA	BUFALINI	0	0	58	allevamento	LATTE	AVELLA		AV2	469006,412	4535681,55	40,97224	14,63182	512	P	DA CAMPIONARE
322	012CE002	CARANA DOMENICO	BUFALINI	0	0	38	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	421245,401	4543808,28	41,0416	14,063	199		DA CAMPIONARE
197	012CE006	CACCIAPUOTI GIOVANNI	BUFALINI	0	0	13	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	419189,531	4545914,94	41,0604	14,0383	164		DA CAMPIONARE
274	012CE012	DIANA MARIO - MICHELE	BUFALINI	0	0	204	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	416275,385	4547287,17	41,0724	14,0034	165		DA CAMPIONARE
214	012CE027	RAIMONDO BRUNO	BUFALINI	0	0	476	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	418176,183	4549944,59	41,0966	14,0257	165	N	DA CAMPIONARE
185	012CE040	SCHIAVONE LUIGI JUNIOR	BUFALINI	0	0	249	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	417807,102	4542288,26	41,0276	14,0223	164	P	DA CAMPIONARE
182	012CE041	PESCINA PAOLO	BUFALINI	0	0	278	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	416898,095	4543666,98	41,040662	14,011046	164	N	DA CAMPIONARE
127	012CE044	PAGANO ARTURO	BUFALINI	0	0	259	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	417209,837	4541174,27	41,0175	14,0154	163		DA CAMPIONARE
176	012CE045	FONTANA DOMENICO	BUFALINI	0	0	142	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	420368,054	4545192,88	41,054	14,0524	164		DA CAMPIONARE
160	012CE087	MARTINO MICHELE	BUFALINI	0	0	208	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	420823,815	4545197,22	41,0541	14,0578	164		DA CAMPIONARE
345	012CE110	D'ALESSANDRO BARTOLOMEO	BUFALINI	0	0	239	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	421145,991	4548014,84	41,079572	14,061271	200	N	DA CAMPIONARE
250	012CE116	CANTILE GIOVANNI	BUFALINI	0	0	207	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	416707,92	4548405,45	41,0826	14,0084	165		DA CAMPIONARE
263	012CE131	PETRILLO GIUSEPPE	BUFALINI	0	0	62	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	417971,381	4548905,97	41,0872	14,0234	165		DA CAMPIONARE
256	012CE141	FONTANA LUISA	BUFALINI	0	0	163	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	418581,854	4548701,77	41,0854	14,0307	165	N	DA CAMPIONARE
266	012CE141	PETRILLO GIUSEPPE E ALFONSO	BUFALINI	0	0	62	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	418581,854	4548701,77	41,0854	14,0307	165	N	DA CAMPIONARE
255	012CE147	COSTIGLIOLA SALVATORE	BUFALINI	0	0	308	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	420522,606	4548575,45	41,0845	14,0538	165	N	DA CAMPIONARE
313	012CE149	DIANA M I., ARMANDO E ALESSANDRO	BUFALINI	0	0	80	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	421374,635	4545553,38	41,0573	14,0644	199		DA CAMPIONARE
244	012CE172	ZARA NICOLA	BUFALINI	0	0	119	allevamento	LATTE	CANCELLO ED ARNONE		CE2	417021,024	4548581,65	41,0842	14,0121	165	P	DA CAMPIONARE
319	019CE012	SERAO LUIGI	BUFALINI	0	0	150	allevamento	LATTE	CASAL DI PRINCIPE		CE2	422813,773	4543923,53	41,0428	14,0817	199	P	DA CAMPIONARE
495	020CE003	FRATELLI VINCENZO, RAFFAELE E ANTONIO MARRANDINO S	BUFALINI	0	0	18	allevamento	MISTO	CASALUCE		CE2	432975,534	4543332,5	41,0384	14,2026	269	P	DA CAMPIONARE
545	024CE015	AZIENDA AGRICOLA CERASE	BUFALINI	0	0	457	allevamento	LATTE	CASTEL DI SASSO		CE1	439009,231	4557551,69	41,16782	14,27259	307	N	DA CAMPIONARE

fonte: http://burc.regione.campania.it

		DEI F.LLI CUTILLO P. E L.																
63	027CE038	GALLO VINCENZO	BUFALINI	0	0	247	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	412091,852	4545959,26	41,06078	13,953655	129		DA CAMPIONARE
103	027CE102	NOVIELLO ARTURO	BUFALINI	0	0	755	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	413060,935	4542042,33	41,0256	13,96574	129		DA CAMPIONARE
97	027CE106	CAPRIO OSVALDO	BUFALINI	0	0	280	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	414915,467	4544100,35	41,04433	13,987513	129		DA CAMPIONARE
115	027CE116	F.LLI PETRELLA	BUFALINI	0	0	182	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	416775,062	4533875,81	40,95244	14,011014	162		DA CAMPIONARE
67	027CE138	PALUMBO ORSOLA	BUFALINI	0	0	94	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	415963,7	4544421,55	41,04732	13,999909	129	N	DA CAMPIONARE
86	027CE145	TRAETTO ROCCO	BUFALINI	0	0	282	allevamento	LATTE	CASTEL VOLTURNO		CE2	412289,688	4545639,58	41,05792	13,956055	129		DA CAMPIONARE
107	034NA002	AZIENDA AGRICOLA ARENATA DI PATRIA	BUFALINI	0	0	28	allevamento	LATTE	GIUGLIANO IN CAMPANIA		NA2	419473,47	4531906,04	40,93551	14,0429	161	P	RISERVA
346	042CE006	D'ELENA GERARDA	BUFALINI	0	0	95	allevamento	LATTE	GRAZZANISE		CE2	423903,45	4547206,96	41,07249	14,09456	200	N	RISERVA
392	042CE060	VERAZZO PASQUALE	BUFALINI	0	0	90	allevamento	LATTE	GRAZZANISE		CE2	425979,177	4551884,03	41,1148	14,1184	200		RISERVA
333	042CE065	PETRELLA UMBERTO	BUFALINI	0	0	295	allevamento	LATTE	GRAZZANISE		CE2	422623,527	4549277,63	41,09195	14,07897	200		RISERVA
351	042CE138	FRATELLI GAROFALO SAS	BUFALINI	0	0	378	allevamento	LATTE	GRAZZANISE		CE2	421601,872	4550778,27	41,1044	14,0664	200	N	RISERVA
491	042CE150	CANTILE NICOLA	BUFALINI	0	0	419	allevamento	LATTE	GRAZZANISE		CE2	426759,472	4551991,92	41,1158	14,1277	235		RISERVA
373	042CE155	LUCIANO MARIO	BUFALINI	0	0	227	allevamento	LATTE	GRAZZANISE		CE2	421174,706	4549686,34	41,0945	14,0614	200		RISERVA
318	042CE174	MARRANDINO MARIO	BUFALINI	0	0	61	allevamento	LATTE	GRAZZANISE		CE2	424434,723	4544974,58	41,0524	14,1008	199	P	RISERVA
533	061CE027	DE MARCO ALFONSO	BUFALINI	0	0	55	allevamento	MISTO	PONTELATONE		CE1	438974,331	4554082,56	41,136567	14,272517	306		RISERVA
543	061CE083	SIMONE ANGELA	BUFALINI	0	0	53	allevamento	MISTO	PONTELATONE		CE1	438327,169	4559434,81	41,18473	14,26427	307		RISERVA
298	074CE007	RECCIA ANTONIO FU ORESTE	BUFALINI	0	0	11	allevamento	LATTE	SAN CIPRIANO D'AVERSA		CE2	425856,63	4537816,78	40,9881	14,1186	198	P	RISERVA
299	074CE008	CASTELVENERE IMMACOLATA	BUFALINI	0	0	34	allevamento	LATTE	SAN CIPRIANO D'AVERSA		CE2	425627,049	4538936,17	40,998222	14,115705	198	N	RISERVA
507	083CE014	D'ALESSANDRO RAFFAELA	BUFALINI	0	0	389	allevamento	LATTE	SANTA MARIA CAPUA VETERE		CE2	435596,549	4549341,37	41,092793	14,233145	270	P	RISERVA
358	084CE007	D'ANIELLO GIOVANNI	BUFALINI	0	0	22	allevamento	LATTE	SANTA MARIA LA FOSSA		CE2	425517,791	4548064,62	41,08027	14,11335	200	N	RISERVA
483	084CE014	NOBILE GIOVANNA	BUFALINI	0	0	56	allevamento	LATTE	SANTA MARIA LA FOSSA		CE2	428190,403	4549306,47	41,09177	14,14503	235	P	RISERVA
417	084CE078	CERBO GIOVANNI	BUFALINI	0	0	36	allevamento	LATTE	SANTA MARIA LA FOSSA		CE2	426315,328	4546249,06	41,06414	14,12303	234	P	RISERVA
433	084CE079	PIGNATA RAFFAELE	BUFALINI	0	0	117	allevamento	LATTE	SANTA MARIA LA FOSSA		CE2	426736,791	4546022,12	41,06208	14,1281	234	P	RISERVA
432	084CE080	PICCOLO NICOLA	BUFALINI	0	0	171	allevamento	LATTE	SANTA MARIA LA FOSSA		CE2	426333,969	4545374,16	41,0562	14,12333	234	N	RISERVA
501	085CE034	PASCALE MARIA	BUFALINI	0	0	42	allevamento	LATTE	SAN TAMMARO		CE2	432440,302	4547330,51	41,0751	14,1957	270	P	RISERVA

fonte: http://burc.regione.campania.it

414	085CE035	DEL VILLANO ROSA	BUFALINI	0	0	27	allevamento	LATTE	SAN TAMMARO		CE2	430329,138	4544957,14	41,0535	14,1708	234		RISERVA
426	098CE003	CANNAVACCIUOLO DOMENICO	BUFALINI	0	0	284	allevamento	LATTE	VILLA DI BRIANO		CE2	429040,275	4542118,05	41,0271	14,156	234	N	RISERVA
118	099CE009	AZIENDA ZOOTECNICA "LA MARIAROSA"	BUFALINI	0	0	224	allevamento	LATTE	VILLA LITERNO		CE2	418462,802	4534313,17	40,9558	14,0312	162	P	RISERVA
131	099CE019	GALOPPO PASQUALE	BUFALINI	0	0	172	allevamento	LATTE	VILLA LITERNO		CE2	420090,636	4540811,89	41,0145	14,0497	163	P	RISERVA
128	099CE036	DE CHIARA VENERE	BUFALINI	0	0	90	allevamento	LATTE	VILLA LITERNO		CE2	417267,418	4538870,02	40,9967	14,0164	163	P	RISERVA
144	099CE037	CROCIANI ROMANO	BUFALINI	0	0	94	allevamento	LATTE	VILLA LITERNO		CE2	418744,982	4538870,63	40,9969	14,0339	163	P	RISERVA
303	099CE040	MIGLIACCIO ALBERTO	BUFALINI	0	0	36	allevamento	LATTE	VILLA LITERNO		CE2	421466,122	4541929,89	41,0247	14,0659	198	N	RISERVA
139	099CE042	DIANA RAFFAELE	BUFALINI	0	0	87	allevamento	LATTE	VILLA LITERNO		CE2	416405,177	4538217,73	40,9908	14,0062	163	P	RISERVA

Progr.	cod. az.	DENOMINAZIONE	specie	n. capre	n. pecore	totale capi	TIPOLOGIA	orientamento	COMUNE	prov	ASL	x_coord	y_coord	lat	long	Cella	esito	
37	007AV032	Maietta Cesare	ovicaprini	0	58	58	allevamento	misto	AVELLA	AV	AV2	466033,084	4533070,889	40,948	14,5965	512		DA CAMPIONARE
8	019CE008	Palma Antonio	ovicaprini	2	100	102	allevamento	misto	CASAL DI PRINCIPE	CE	CE2	424577,0481	4540704,691	41,014	14,1031	198		DA CAMPIONARE
7	019CE013	Mauriello Antonio	ovicaprini	0	99	99	allevamento	misto	CASAL DI PRINCIPE	CE	CE2	425620,1752	4540873,678	41,0156	14,1154	198	N	DA CAMPIONARE
26	024CE029	De Francesco Pietro	ovicaprini	0	280	280	allevamento	misto	CASTEL DI SASSO	CE	CE1	439651,5808	4561768,505	41,20585	14,279833	307		DA CAMPIONARE
29	032BN005	Izzo Marco	ovicaprini	6	160	166	allevamento	misto	FORCHIA	BN	BN	460874,7274	4542083,022	41,029021	14,534582	444	P	DA CAMPIONARE
20	081CE005	Della Vecchia Francesca	ovicaprini	0	317	317	allevamento	misto	SAN PRISCO	CE	CE2	439621,971	4548780,96	41,088	14,2812	305		RISERVA
12	094CE002	Di Cesare Nicola	ovicaprini	0	350	350	allevamento	misto	TRENTOLA-DUCENTA	CE	CE2	427926,8833	4536145,983	40,9732	14,1434	232	P	RISERVA
5	099CE002	Pepe Tammaro	ovicaprini	0	84	84	allevamento	misto	VILLA LITERNO	CE	CE2	418135,4749	4536957,132	40,9796	14,0269	162	N	RISERVA
6	099CE003	Galoppo Michele	ovicaprini	0	358	358	allevamento	misto	VILLA LITERNO	CE	CE2	417332,3575	4540357,564	41,0101	14,017	163	N	RISERVA
2	001BN039	Viscusi Angelo	ovicaprini	0	280	280	allevamento	misto	AIROLA	BN	BN	465043,8388	4545323,833	41,058404	14,583991	0	N	RISERVA

fonte: http://burc.regione.campania.it

N°	CODICE_AZI	DENOMINAZI	SPECIE	CAPI	COMUNE	ex ASL	CELLA	**SETTIMANA**
1	002CE046	D`AGOSTINO ALFONSINA	BOVINI	17	ALIFE	CE1	380	11 - 16 LUGLIO
2	007AV011	VITTORIA ANNA	BUFALINI	58	AVELLA	AV2	512	11 - 16 LUGLIO
3	012CE002	CARANA DOMENICO	BUFALINI	38	CANCELLO ED ARNONE	CE2	199	11 - 16 LUGLIO
4	015CE033	PARISI ANGELO	BOVINI	33	CAPUA	CE2	235	18 - 23 LUGLIO
5	015CE038	SOMMA ANTONIO	BOVINI	26	CAPUA	CE2	235	18 - 23 LUGLIO
6	012CE041	PESCINA PAOLO	BUFALINI	278	CANCELLO ED ARNONE	CE2	164	18 - 23 LUGLIO
7	012CE044	PAGANO ARTURO	BUFALINI	259	CANCELLO ED ARNONE	CE2	163	25 - 30 LUGLIO
8	024CE108	SABINO LUIGI	BOVINI	15	CASTEL DI SASSO	CE1	307	25 - 30 LUGLIO
9	012CE006	CACCIAPUOTI GIOVANNI	BUFALINI	13	CANCELLO ED ARNONE	CE2	164	25 - 30 LUGLIO
10	012CE012	DIANA MARIO - MICHELE	BUFALINI	204	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	1 - 6 AGOSTO
11	027CE075	MIGLIOZZI ANGELO E MARIO	BOVINI	74	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	1 - 6 AGOSTO
12	024CE015	AZIENDA AGRICOLA CERASE DEI F.LLI CUTILLO P. E L.	BUFALINI	457	CASTEL DI SASSO	CE1	307	1 - 6 AGOSTO
13	027CE038	GALLO VINCENZO	BUFALINI	247	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	29 AGO - 3 SETT
14	027CE127	MAZZELLA RAFFAELE	BOVINI	33	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	29 AGO - 3 SETT
15	012CE131	PETRILLO GIUSEPPE	BUFALINI	62	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	29 AGO - 3 SETT
16	012CE141	FONTANA LUISA	BUFALINI	163	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	5 - 10 SETTEMBRE
17	041CE077	FIONDELLA GIROLAMO	BOVINI	11	GIOIA SANNITICA	CE1	380	5 - 10 SETTEMBRE
18	012CE045	FONTANA DOMENICO	BUFALINI	142	CANCELLO ED ARNONE	CE2	164	5 - 10 SETTEMBRE
19	012CE087	MARTINO MICHELE	BUFALINI	208	CANCELLO ED ARNONE	CE2	164	12 - 17 SETTEMBRE
20	019CE012	SERAO LUIGI	BUFALINI	150	CASAL DI PRINCIPE	CE2	199	12 - 17 SETTEMBRE
21	020CE003	FRATELLI VINCENZO, RAFFAELE E ANTONIO MARRANDINO S	BUFALINI	18	CASALUCE	CE2	269	12 - 17 SETTEMBRE
22	042CE084	CORONELLA MARIA	BOVINI	165	GRAZZANISE	CE2	200	19 - 24 SETTEMBRE
23	012CE149	DIANA M I., ARMANDO E ALESSANDRO	BUFALINI	80	CANCELLO ED ARNONE	CE2	199	19 - 24 SETTEMBRE
24	012CE172	ZARA NICOLA	BUFALINI	119	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	19 - 24 SETTEMBRE
25	032BN005	Izzo Marco	OVICAPRINI	166	FORCHIA	BN	444	26 - 30 SETTEMBRE
26	002CE154	MELILLO CONCETTA	BOVINI	13	ALIFE	CE1	380	26 - 30 SETTEMBRE
27	002CE193	RICIGLIANO LUIGI	BOVINI	41	ALIFE	CE1	380	26 - 30 SETTEMBRE
28	012CE141	PETRILLO GIUSEPPE E ALFONSO	BUFALINI	62	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	3 - 8 OTTOBRE

fonte: http://burc.regione.campania.it

29	012CE147	COSTIGLIOLA SALVATORE	BUFALINI	308	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	3 - 8 OTTOBRE
30	024CE059	LUONGO GENNARO	BOVINI	19	CASTEL DI SASSO	CE1	307	3 - 8 OTTOBRE
31	024CE097	MARCHI GIOVANNA	BOVINI	20	CASTEL DI SASSO	CE1	306	10 - 15 OTTOBRE
32	012CE027	RAIMONDO BRUNO	BUFALINI	476	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	10 - 15 OTTOBRE
33	012CE040	SCHIAVONE LUIGI JUNIOR	BUFALINI	249	CANCELLO ED ARNONE	CE2	164	10 - 15 OTTOBRE
34	027CE055	DIANA RINALDO	BOVINI	11	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	17 - 22 OTTOBRE
35	027CE055	DIANA RINALDO	BOVINI	11	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	17 - 22 OTTOBRE
36	007AV032	Maietta Cesare	OVICAPRINI	58	AVELLA	AV2	512	17 - 22 OTTOBRE
37	019CE008	Palma Antonio	OVICAPRINI	102	CASAL DI PRINCIPE	CE2	198	24 - 29 OTTOBRE
38	027CE116	F.LLI PETRELLA	BUFALINI	182	CASTEL VOLTURNO	CE2	162	24 - 29 OTTOBRE
39	027CE080	MORMILE ASSUNTA	BOVINI	28	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	24 - 29 OTTOBRE
40	027CE125	LAVANGA ANTONIO	BOVINI	11	CASTEL VOLTURNO	CE2	164	2 - 5 NOVEMBRE
41	012CE110	D'ALESSANDRO BARTOLOMEO	BUFALINI	239	CANCELLO ED ARNONE	CE2	200	2 - 5 NOVEMBRE
42	012CE116	CANTILE GIOVANNI	BUFALINI	207	CANCELLO ED ARNONE	CE2	165	7 - 12 NOVEMBRE
43	040BN028	IODICE FRANCESCO	BOVINI	13	MOIANO	BN	444	7 - 12 NOVEMBRE
44	040BN095	PASTORE GIOVANNI	BOVINI	35	MOIANO	BN	444	7 - 12 NOVEMBRE
45	027CE102	NOVIELLO ARTURO	BUFALINI	755	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	14 - 19 NOVEMBRE
46	027CE106	CAPRIO OSVALDO	BUFALINI	280	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	14 - 19 NOVEMBRE
47	019CE013	Mauriello Antonio	OVICAPRINI	99	CASAL DI PRINCIPE	CE2	198	14 - 19 NOVEMBRE
48	024CE029	De Francesco Pietro	OVICAPRINI	280	CASTEL DI SASSO	CE1	307	21 - 26 NOVEMBRE
49	027CE138	PALUMBO ORSOLA	BUFALINI	94	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	21 - 26 NOVEMBRE
50	027CE145	TRAETTO ROCCO	BUFALINI	282	CASTEL VOLTURNO	CE2	129	21 - 26 NOVEMBRE

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

Piano di monitoraggio sui prodotti lattiero caseari derivati da latte di bufala ai sensi della L.R. 3/05.

Il piano è programmato in esecuzione della L.R. 3/05. Esso verterà sull'effettuazione di campionamenti per esami chimici, fisici e microbiologici nonché su controlli ispettivi e morfologici dei prodotti derivati dal latte di bufala (prodotti trasformati di esclusiva provenienza bufalina o prodotti trasformati partendo da una miscela di latti in cui sia però preponderante quello bufalino) quali mozzarelle, mozzarelle di bufala campana, ricotta, yogurt, formaggi, etc.

1. PIANIFICAZIONE

I campioni del piano di monitoraggio ex L. 3/05 devono riguardare solo i prodotti a base di latte o il latte prodotti in Regione Campania

Essi verranno effettuati:

1. nei caseifici riconosciuti
2. nei caseifici registrati
3. nelle imprese che si occupano della loro commercializzazione (ivi compreso il trasporto)
4. negli allevamenti bufalini

1.1 SCOPI

Il Piano di monitoraggio tende a verificare il grado di sicurezza alimentare e di conformità ai requisiti commerciali dei prodotti lattiero caseari prodotti in Campania con latte totalmente o parzialmente bufalino. Ai fini di una più completa analisi del rischio, alcune prove vengono effettuate utilizzando come matrice direttamente il latte bufalino sia crudo che sottoposto a temperatura di pastorizzazione.

I Servizi Veterinari suddivideranno i campioni tra la fase di produzione e di commercializzazione tenendo conto della densità abitativa, e, tra i vari caseifici, della loro usuale entità produttiva.

Si precisa che il dato "*1 campione ogni 10 quintali*", è da considerarsi come dato base di calcolo per quantificare in linea di massima il numero dei campionamenti annuali da effettuarsi nel caseificio; esso cioè non comporta l'esecuzione materiale di 1 campionamento ogni volta che l'opificio abbia prodotto 10 quintali di alimenti. Si è consci che esso non è un dato preciso in quanto:

1. vanno sottratti i campioni effettuati nella fase di commercializzazione
2. il numero dei campioni a farsi non potrà superare la quota massima di analisi che l'IZSM potrà riservare per tale Piano

Al fine di una corretta indagine epidemiologica e dell'analisi del rischio, dovrà essere preferita l'esecuzione di più campioni nello stesso giorno, in modo da avere un quadro quanto più completo della stessa partita di prodotti; ciò anche per ottimizzare l'impiego di risorse umane ed economiche.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

L'Autorità coinvolta nello svolgimento del Piano sono i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL.

1.3 ATTREZZATURE

I Servizi Veterinari si forniranno di tutte le attrezzature necessarie al campionamento battereologico di liquidi

1.4 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Il laboratorio di riferimento è quello dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici con le sue sezioni.

1.5 DURATA

Costante in ottemperanza alla Legge Regionale

fonte: http://burc.regione.campania.it

1.6 PROCEDURE DOCUMENTATE

Come in ogni altro tipo di ispezione, dovrà essere compilato il "Mod. 5" con l'attribuzione del punteggio delle non conformità eventualmente riscontrate. I modelli per l'esecuzione dei campioni sono quelli previsti dal P.R.I. quali il Mod. 2 e Mod. 3, nonché i Mod 3A e 3B relativi al campionamento per il test ELISA-brucelle.

Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell'Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

1.7 COSTI E BENEFICI

I costi relativi all'attuazione del presente piano sono sostenuti con le risorse appostate su specifici capitoli di spesa del bilancio regionale relativi esercizi finanziari. Per quanto riguarda i benefici, tale piano darà un riscontro sul grado di sicurezza e, quindi, di qualità di un prodotto di estrema rilevanza in Regione Campania

2. PROGRAMMAZIONE

Ai fini di una necessaria programmazione dei campioni, si è proceduto a richiedere all'IZSM la capacità massima di analisi che lo stesso può dedicare al presente Piano di Monitoraggio senza intaccare la programmazione delle analisi effettuate per altre linee d'attività. Il totale annuale di analisi che l'IZSM può supportare risulta ammontare a n. 24.960. Tale numero risulta inferiore di ca. il 25% rispetto al numero massimo teorico di 34.000 campioni stabilito secondo il criterio della norma, determinato sulla base della produzione stimata totale regionale.

. Ai fini della suddivisione del numero di campioni da assegnare a ciascuna ASL, si è tenuto conto dei seguenti criteri:

1. numero e capacità lavorativa dei caseifici presenti sul territorio di competenza **(70%)**
2. popolazione residente nel territorio di competenza, per una stima approssimativa dei campioni da effettuare in commercializzazione **(10%)**
3. rapporto tra i campioni assegnati per l'anno 2010 e quelli effettuati, che evidenzia le possibilità operative di ciascuna ASL per le attività di tale Piano **(20%).** Dall'analisi di tali dati il rapporto è risultato il seguente:

ASL	NUMERO CAMPIONI ASSEGNATI PER L'ANNO 2010	NUMERO CAMPIONI EFFETTUATI NELL'ANNO 2010	PERCENTUALE DI EFFETTUAZIONE
AV	387	174	44,96%
BN	472	150	31,77%
CE	12734	6013	47,22%
NA 1	2346	852	36,31%
NA 2	5155	402	7,79%
NA 3	2771	866	31,25%
SA	10135	6713	66,23%
	TOT 34.000	TOT 15170	MEDIA 44,61%

In considerazione della variabilità dei criteri sopradescritti necessari alla programmazione, questa può essere effettuata solo annualmente. Pertanto per l'anno 2011 l'assegnazione dei campioni alle n. 7 AA.SS.LL. è la seguente:

fonte: http://burc.regione.campania.it

	PERCENTUALE DI CAMPIONI ASSEGNATI NELL'ANNO 2010	PERCENTUALE DI CAMPIONI ASSEGNATI NELL'ANNO 2011	CAMPIONI ASSEGNATI NELL'ANNO 2011
ASL AV	1.14 %	1,20 %	300
ASL BN	1,39 %	1,00 %	250
ASL CE	37,45 %	39,10 %	9760
ASL NA 1	6,90 %	6,60 %	1647
ASL NA 2	15,16 %	12,90 %	3220
ASL NA 3	8,15 %	7,10 %	1772
ASL SA	29,81 %	33,00 %	8236
TOTALE	*100%*	*100%*	*24.960*

Alla luce dei dati riportati nella precedente tabella, la suddivisione settimanale dei campioni per analiti e per ASL è la seguente:

PROGRAMMA SETTIMANALE DEI CAMPIONAMENTI							
ANALITA	AV	BN	CE	NA1	NA2	NA3	SA
BRUC. (PCR-COL.)	1	1	15	2	5	2	13
BRUCEL. (ELISA)	1	1	15	2	5	2	13
YERSINIA ENTER.	0	0	8	2	2	1	4
SALMONELLA	1	1	7	2	3	2	7
CAMPYLOBACTER	1	1	5	2	3	1	7
E. COLI O157	0	0	5	1	2	1	8
E. COLI O26	0	0	3	0	0	0	8
ENTER. STAFILOC.	0	0	7	2	3	2	4
LISTERIA MONOC.	1	1	14	3	4	4	11
STAFIL. COAG.+	0	0	6	0	2	1	5
ENTEROBATTER.	0	0	0	0	0	0	1
E. COLI	0	0	9	2	3	2	8
BACILLUS CER.	0	0	7	1	3	2	3
ANAEROBI S.R.	0	0	8	1	2	2	2
PSEUDOMONAS	0	0	10	2	2	1	4
IDENT. SPECIE	1	0	18	3	5	3	16
PEST. ORG.CLOR.	0	0	4	0	2	1	4
PEST. ORG. FOSF.	0	0	4	0	2	1	4
UMID. E GRASSO	0	0	5	1	2	1	4
FOSF. ALCALINA	0	0	24	4	8	4	21
FUROSINA	0	0	4	1	2	1	3
AFLATOSSINA M1	0	0	4	0	1	0	4
PIOMBO	0	0	4	0	1	0	3

3 VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti

fonte: http://burc.regione.campania.it

- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

PROCEDURE PER IL CORRETTO CAMPIONAMENTO

PARAMETRI CHIMICO-FISICI-QUALITATIVI

- **PESTICIDI ORGANOCLORURATI**:
  n. 5 aliquote da circa gr. 250 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Se il prelievo viene fatto direttamente in caseificio, le aliquote scendono a n. 4. Nel caso si effettui il campionamento di mozzarelle, le aliquote possono essere formate da una o più unità elementari scelte a caso dalla stessa partita, fino al raggiungimento dei 250 grammi; le aliquote vanno riposte in contenitori puliti e chimicamente inerti a loro volta inseriti nelle buste da sigillare; le aliquote vanno portati al più presto al laboratorio a temperatura di refrigerazione. Si ritiene che tali modalità siano conformi alle procedure dettate dal D.M.23/7/03 in applicazione della Dir CE 2002/63. In caso di riscontro di non conformità (superamento del limite massimo consentito dal combinato disposto dalla Dir. CE 86/363 e dal Reg. CE 396/05) il Servizio Veterinario:
  a) effettuerà una informativa alla Procura di competenza
  b) attiverà tutte le dovute procedure di follow up a tutela della sicurezza alimentare, eventualmente imponendo un monitoraggio in autocontrollo del residuo.
  c) notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte
  d) procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4 per gli alimenti prodotti con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione.

- **PESTICIDI ORGANOFOSFORICI**: come al punto precedente

- **GRADO DI UMIDITÀ E GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA**:
  n. 5 aliquote da circa gr. 200 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Se il prelievo viene fatto direttamente in caseificio, le aliquote scendono a n. 4. I campioni con tale ricerca avranno come matrice esclusivamente la "mozzarella di bufala campana DOP". Gli esemplari da campionare devono essere intere senza che sia effettuato alcun taglio. In caso di riscontro di non conformità, il Servizio Veterinario trasmetterà una notizia di reato alla Procura di competenza per la violazione al disciplinare di produzione approvato con DPCM 10/5/93 così come modificato dal Reg. CE 103/08 e dal Provvedimento MPAAF 11/2/08, sanzionato dal combinato disposto dell'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125 e dell'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507. Della non conformità bisogna darne comunicazione al Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana

- **FOSFATASI ALCALINA**
  La ricerca deve essere effettuata solo per appurare se il procedimento di pastorizzazione utilizzato è idoneo allo scopo, nel caso essa sia obbligatorio (latte esclusivamente di provenienza da allevamenti non indenni o non ufficialmente indenni da brucellosi e tubercolosi). Pertanto la matrice da campionare è esclusivamente latte pastorizzato; verranno costituite n. 4 aliquote da circa 250 ml ciascuna di cui una da lasciare all'OSA. Il

fonte: http://burc.regione.campania.it

limite normativo massimo è stabilito in non >4 microgr di fenolo per ml. In caso di non conformità (superamento del limite massimo), il Servizio Veterinario come follow up:

a. Imposizione della non lavorazione in loco del latte proveniente da aziende non indenni fino alla risoluzione della non conformità
b. Imporrà al caseificio la revisione delle procedure di pastorizzazione del latte
c. Imporrà l'effettuazione di prove in autocontrollo per verificare il ripristino della funzionalità delle apparecchiature (se la non conformità è da essa dipendente).
d. Contesterà all'OSA la violazione all'All. III, Sez. IX, Cap. I, punto 3 del Reg. CE 853/04, sanzionabile con l'art. 6, punto 8 del D.L.vo 6/11/07 n. 193 che prevede l'irrogazione di una sanzione amministrativa da € 1.000 a € 6.000.

- **FUROSINA**

n. 5 aliquote da circa gr. 200 cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Se il prelievo viene fatto direttamente in caseificio, le aliquote scendono a n. 4. La ricerca viene effettuata per appurare l'uso fraudolento di latti in polvere o caseinati per la produzione di formaggi freschi a pasta filata e pertanto vanno campionate solo tali matrici. Se possibile, per una corretta analisi del rischio si avrà cura di procedere per la stessa partita anche ad un campionamento per l'identificazione di specie (ovviamente con verbale di campionamento distinto). In caso di non conformità (superamento del limite massimo, come stabilito dal D.M. 15/12/00, di 12 mg/100gr. di sostanza proteica o di 10 mg/100gr. di sostanza proteica nel caso di mozzarelle con attestazione di specificità), come follow up il Servizio Veterinario:

a. Se la matrice è un formaggio fresco a pasta filata non DOP, l'OSA avrebbe violato l'art. 6 della L. 11/4/74 n. 138 e pertanto il Servizio Veterinario procederà:
    i. al sequestro immediato della partita di prodotti campionati
    ii. all'imposizione del ritiro della partita di prodotti campionati
    iii. alla trasmissione degli atti all'Assessorato all'Agricoltura competente per la contestazione dell'illecito amministrativo
b. Se la matrice è una mozzarella di bufala campana DOP, l'OSA, oltre ad aver violato la norma richiamata al punto a) precedente, avrebbe violato anche il DPCM 10/5/93, come modificato dal Reg. CE 103/08 e dal Provvedimento MPAAF 11/2/08, che stabilisce i requisiti per il prodotto DOP in questione. Tali norme vietano l'utilizzazione di altri tipi di latti al di fuori di quello prodotto dalla bufala mediterranea da utilizzarsi crudo o pastorizzato. La descritta violazione assumerebbe valenza penale in quanto verrebbe sanzionata dal combinato disposto dell'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125 e dell'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507. Pertanto:
    i. trasmetterà una notizia di reato alla Procura di competenza
    ii. richiederà alla procura l'autorizzazione a dare opportura comunicazione della non conformità al Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana

- **IDENTIFICAZIONE DI SPECIE**

il campione va eseguito quando l'etichettatura indica la presenza esclusiva del latte bufalino, oppure quando il prodotto viene esposto nel reparto vendita indicando che è stato usato solo latte bufalino. Il campione deve essere composto da n. 5 aliquote da 200 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Se il prelievo viene fatto direttamente in caseificio, le aliquote scendono a n. 4. In caso di riscontro di non conformità, il Servizio

fonte: http://burc.regione.campania.it

Veterinario effettuerà una informativa alla Procura di competenza tenendo conto che:

a. Se la matrice è un prodotto lattiero-caseario non DOP, l'OSA avrebbe violato l'art. 515 del C.P.. Poiché però in materia esiste una letteratura giurisprudenziale che rivela disparità di giudizio sulla valenza dell'illecito, sarebbe il caso che i Servizi Veterinari nella notizia di reato richiedessero alle Procure destinatarie se, ai sensi del co. 1 dell'art. 9 L. 689/81, l'illecito debba essere considerato di tipo amministrativo per violazione all'art. 5 del D.L.vo 109/92.
b. Se la matrice è una mozzarela di bufala campana DOP l'OSA avrebbe violato il DPCM 10/5/93, come modificato dal Reg. CE 103/08 e dal Provvedimento MPAAF 11/2/08, che vieta per il prodotto DOP in questione l'utilizzazione di altri tipi di latti al di fuori di quello prodotto dalla bufala mediterranea. La descritta violazione assumerebbe valenza penale in quanto verrebbe sanzionata dal combinato disposto dell'art. 9 della L. 10/4/54 n. 125 e dell'art. 517 bis del C.P. come inserito dall'art. 5 del D.L.vo 30/12/99, n. 507. Della non conformità bisogna darne comunicazione al Consorzio di Tutela della Mozzarella di bufala campana

- **AFLATOSSINA M_1**

La matrice da campionare è esclusivamente il latte bufalino (crudo o pastorizzato); le modalità di campionamento sono dettate dal combinato disposto del punto F dell'allegato I del Reg CE 401/06, della L. 283/62 e del DPR 327/80. Per il campionamento di una partita o subpartita di latte, intese come la quantità di latte contenuto in una cisterna, si procederà come segue:

1. immediatamente prima del prelievo, il latte deve essere accuratamente mescolato con mezzi manuali o meccanici, per quanto ciò risulti possibile e a condizione che non venga compromessa la qualità del prodotto stesso. Tale presupposto è attuato in modo che l'aflatossina M1 possa essere considerata come distribuita omogeneamente in tutta la partita.
2. si procederà al prelievo di almeno n. 12 campioni elementari da cl 350 circa ciascuno, prelevati in più punti della cisterna.
3. i campioni elementari saranno mescolati per formare il campione globale di 4 litri circa.
4. Il campione globale verrà mescolato e successivamente suddiviso in n. 4 aliquote da 1 litro ciascuna che corrispondono al campione di laboratorio.
5. n.1 aliquota viene rilasciata all'OSA, le altre n. 3 vengono inviate al laboratorio. Se il campione viene effettuato durante la fase di trasporto, deve essere formata una quinta aliquota

Il numero dei campioni elementari, e qualsiasi deroga a tale metodo, vanno segnalati nel verbale Mod. 3 da utilizzarsi per il campionamento.

Il limite massimo di aflatossina M1 è stabilito dal punto 2.1.8 dell'allegato I del Reg CE 1881/06. In caso di non conformità, il Servizio Veterinario come follow up:

a. Effettuerà l'immediato sequestro della partita o subpartita di latte campionata se ancora presente, nonché delle altre partite provenienti dallo stesso allevamento. Il Servizio Veterinario imporrà la distruzione delle partite con spese a carico dei proprietari delle partite.
b. Notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte il quale procederà al blocco della commercializzazione del latte fino al rientro dei valori all'interno del parametro previsto.
c. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4 per gli alimenti prodotti

fonte: http://burc.regione.campania.it

con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione.

- **PIOMBO**

La matrice da campionare è esclusivamente il latte bufalino (crudo o pastorizzato); le modalità di campionamento sono dettate dal combinato disposto dell'allegato I del Reg CE 333/07, della L. 283/62 e del DPR 327/80. Per il campionamento di una partita o subpartita di latte, intese come la quantità di latte contenuto in una cisterna, si procederà come segue:

1. immediatamente prima del prelievo, il latte deve essere accuratamente mescolato con mezzi manuali o meccanici, per quanto ciò risulti possibile e a condizione che non venga compromessa la qualità del prodotto stesso. Tale presupposto è attuato in modo che il piombo possa essere considerato come distribuito omogeneamente in tutta la partita.
2. si procederà al prelievo di campioni elementari omogenei, prelevati in più punti della cisterna. Il numero minimo di campioni elementari è così calcolato:

Volume della partita/sottopartita in litri	Numero minimo di campioni elementari da prelevare
< 50	12
≥ 50 e ≤ 500	20
> 500	40

3. i campioni elementari saranno mescolati per formare il campione globale di 4 litri circa.
4. Il campione globale verrà mescolato e successivamente suddiviso in n. 4 aliquote da 1 litro ciascuna che corrispondono al campione di laboratorio.
5. n.1 aliquota viene rilasciata all'OSA, le altre n. 3 vengono inviate al laboratorio. Se il campione viene effettuato durante la fase di trasporto, deve essere formata una quinta aliquota

Il numero dei campioni elementari, e qualsiasi deroga a tale metodo, vanno segnalati nel verbale Mod. 3 da utilizzarsi per il campionamento.

Il limite massimo è stabilito dal punto 3.1.1. dell'allegato I del Reg CE 1881/06. In caso di non conformità, il Servizio Veterinario come follow up:

a. Effettuerà l'immediato sequestro della partita o subpartita di latte campionata se ancora presente, nonché delle altre partite provenienti dallo stesso allevamento. Il Servizio Veterinario imporrà la distruzione delle partite con spese a carico dei proprietari delle partite.
b. Notizierà della non conformità il Servizio Veterinario competente per i controlli sull'allevamento di provenienza del latte il quale procederà al blocco della commercializzazione del latte fino al rientro dei valori all'interno del parametro previsto.
c. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4, per gli alimenti prodotti con latte proveniente dallo stesso allevamento che, tenuto conto della shelf-life, potrebbero essere ancora in circolazione.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

- **BRUCELLE**

Poiché l'esecuzione dell'analisi colturale necessita di almeno 6 settimane di incubazione, più i tempi tecnici collaterali, essa risulterebbe inutilmente dispendiosa se venisse applicata alla totalità dei campioni. Per tale motivo il l'IZSM provvederà ad effettuare uno screening

fonte: http://burc.regione.campania.it

preliminare mediante PCR sui campioni inviati dalle AA.SS.LL.. Tale screening è stato sviluppato dal centro di Referenza Nazionale per la brucellosi dell'IZS di Teramo. Il test si limita ad indicare la *non negatività* del campione e soltanto quelli risultati *non negativi* saranno sottoposti all'analisi colturale ufficiale per la ricerca delle brucelle. La validità del test PCR consiste nella possibilità di evidenziare frammenti di DNA, anche di batteri inattivati dalla pastorizzazione e/o dalla filatura, che altrimenti non sarebbero rilevabili. E' stato introdotto inoltre il test ELISA per ricerca degli anticorpi anti-brucelle nel latte crudo.

Le matrici da campionare sono:

- ✓ prodotti a base di latte
- ✓ latte crudo alla stalla (fase di produzione primaria)
- ✓ latte crudo stoccato presso strutture di produzione o di raccolta (fase di trasformazione e commercializzazione)

Per quanto riguarda il campionamento di latte nella fase di produzione primaria (prima ipotesi) ci si atterrà a quanto segue:

Il campionamento alla stalla sarà effettuato esclusivamente sul latte di massa di allevamenti bufalini che abbiano lo status sanitario di indenne o ufficialmente indenne da Brucellosi. L'indicazione di tali allevamenti sarà effettuata e comunicata dal Settore Veterinario Regionale secondo criteri epidemiologici suggeriti dall'Osservatorio Epidemiologico Regionale Veterinario (OERV). In tali aziende i Servizi Veterinari procederanno contemporaneamente ad effettuare un campione per la ricerca "brucelle" ed un campione per la ricerca di anticorpi anti brucella con test ELISA latte entrambi sullo stesso latte crudo di massa.

I follow up da adottare, in base alle varie ipotesi che si possono presentare, sono i seguenti:

1. negatività alla PCR, negatività all'ELISA
   il Servizio Veterinario non ha attività supplementari da svolgere
2. non negatività alla PCR, negatività all'ELISA, esame colturale in corso o negativo
   i due campioni (PCR/colturale e ELISA) saranno ripetuti (sempre sul latte di massa) dopo almeno 15 giorni e possibilmente a non più di 20 dal primo campionamento. In caso di risultato analogo si procederà ad effettuare un campionamento ematico per le analisi sierologiche (SAR e FDC) su tutti i bufalini presenti nell'azienda nonché all'effettuazione di campioni di latte da ogni singolo capo in lattazione per l'esame PCR /colturale ed ELISA; le analisi sierologiche (SAR e FDC) devono essere considerate come facenti parte del Piano per l'eradicazione della Brucellosi e si effettuano con le sue relative modalità
3. non negatività alla PCR, negatività all'ELISA, esame colturale positivo
   a. apertura di focolaio di brucellosi con revoca della qualifica di U.I. o I. per BRC e conseguente obbligo della pastorizzazione di tutto il latte prodotto in azienda
   b. effettuazione di un campionamento ematico per le analisi sierologiche (SAR e FDC) su tutti i bufalini presenti nell'azienda nonché effettuazione di campioni di latte da ogni singolo capo in lattazione per l'esame PCR /colturale ed ELISA
4. negatività alla PCR, positività all'ELISA
   a. sospetta presenza di brucellosi in allevamento con sospensione della qualifica sanitaria di allevamento U.I. o I. da brucellosi e conseguente obbligo della pastorizzazione di tutto il latte prodotto in azienda

fonte: http://burc.regione.campania.it

b. effettuazione di un campionamento ematico per le analisi sierologiche (SAR e FDC) su tutti i bufalini presenti nell'azienda nonché effettuazione di campioni di latte da ogni singolo capo in lattazione per l'esame ELISA;
c. sui capi risultati positivi a quest'ultimo test, verrà effettuato un ulteriore campione di latte PCR/colturale (ovviamente tale ultimo campione va effettuato solo su capi risultati SAR e FDC negativi, in quanto la loro positività comporta altri provvedimenti sanitari già normati)

5. non negatività alla PCR, positività all'ELISA, esame colturale in corso o negativo
   come al punto 4
6. non negatività alla PCR, positività all'ELISA, esame colturale positivo
   come al punto 3

Si precisa che i campioni ematici per le analisi sierologiche (SAR e FDC), anche effettuati in seguito a positività delle analisi sopradescritte svolte nell'ambito della LR 3/05, rientrano in ogni caso negli adempimenti finalizzati all'eradicazione della brucellosi di cui all'apposita normativa, e pertanto non sono da ricomprendere nella stessa LR 3/05.

Per quanto riguarda il campionamento di latte nella fase di trasformazione e commercializzazione (seconda ipotesi) ci si atterrà a quanto segue:
Per l'effettuazione dei campioni, i Servizi Veterinari potranno utilizzare come matrice:

- prodotti a base di latte bufalino o misto
- latte crudo di massa esclusivamente proveniente da più aziende U.I. o I. da brucellosi
- latte crudo proveniente da un'unica azienda U.I. o I. da brucellosi

Nel caso la matrice sia latte crudo, si procederà ad effettuare contemporaneamente:
a. un campione di latte crudo per la ricerca delle brucelle mediante PCR/colturale
b. un campione di latte crudo per il test ELISA latte.

In uno stesso caseificio i campioni possono essere più di uno se i latti delle aziende conferitrici sono ben distinti.
I campioni possono essere prelevati con le stesse modalità anche nella fase di trasporto.
Nel verbale di prelievo dei campioni effettuati direttamente nei caseifici o sui mezzi di trasporto, dovrà essere ben specificato l'elenco delle aziende conferitrici da cui proviene il latte o con il quale è stato prodotto il prodotto a base di latte.

I follow up da adottare, in base alle varie ipotesi che si possono presentare, sono i seguenti:

CAMPIONE DI LATTE CRUDO

1. negatività alla PCR, negatività all'ELISA
   il Servizio Veterinario non ha attività supplementari da svolgere
2. non negatività alla PCR, negatività all'ELISA, esame colturale in corso o negativo
   Il Servizio Veterinario comunicherà l'esito *non negativo* della PCR all'ASL territorialmente competente per i controlli nelle aziende indenni o ufficialmente indenni di provenienza del latte. Tale referto rappresenterà un ulteriore elemento per l'analisi del rischio aziendale. Gli allevamenti coinvolti si aggiungeranno, pertanto, a quelli già identificati nell'elenco trasmesso dal Settore Veterinario su indicazione dell'OERV, e pertanto saranno sottoposti ai controlli previsti per la fase di produzione primaria precedentemente descritti.
3. non negatività alla PCR, negatività all'ELISA, esame colturale positivo
   Il Servizio Veterinario comunicherà immediatamente l'esito delle analisi alle ASL territorialmente competenti per i controlli nelle aziende di provenienza del latte, nonché alle aziende stesse. I Servizi Veterinari di tali

fonte: http://burc.regione.campania.it

ASL procederanno:

- ✓ secondo le stesse procedure previste al punto 4 per la produzione primaria, se il latte proveniva da più aziende
- ✓ secondo le stesse procedure previste al punto 3 per la produzione primaria, se il latte proveniva da una sola azienda

4. negatività alla PCR, positività all'ELISA

   Il Servizio Veterinario comunicherà l'esito positivo dell'ELISA all'ASL territorialmente competente per i controlli in tali aziende indenni o ufficialmente indenni. Tale referto rappresenterà un ulteriore elemento per l'analisi del rischio aziendale. Gli allevamenti coinvolti si aggiungeranno, pertanto, a quelli già identificati nell'elenco trasmesso dal Settore Veterinario su indicazione dell'OERV, e pertanto saranno sottoposti ai controlli previsti per la fase di produzione primaria precedentemente descritti.

5. non negatività alla PCR, positività all'ELISA, esame colturale in corso o negativo

   come punto 4

6. non negatività alla PCR, positività all'ELISA, esame colturale positivo

   come punto 3

CAMPIONI DI PRODOTTI A BASE DI LATTE

1. negatività alla PCR

   il Servizio Veterinario non ha attività supplementari da svolgere

2. non negatività alla PCR, esame colturale in corso o negativo

   - I IPOTESI - *Il prodotto a base di latte è stato ottenuto con latte proveniente esclusivamente da aziende che hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni*

     Il Servizio Veterinario comunicherà l'esito *non negativo* alla PCR all'ASL territorialmente competente per i controlli in tali aziende indenni o ufficialmente indenni. Tale referto rappresenterà un ulteriore elemento per l'analisi del rischio aziendale. Gli allevamenti coinvolti si aggiungeranno, pertanto, a quelli già identificati nell'elenco trasmesso dal Settore Veterinario su indicazione dell'OERV, e pertanto saranno sottoposti ai controlli previsti per la fase di produzione primaria precedentemente descritti.
   - II IPOTESI- *Il prodotto a base di latte è stato ottenuto con latte proveniente esclusivamente da aziende che non hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni (negative o infette).*

     Il Servizio Veterinario non ha attività supplementari da svolgere
   - III IPOTESI - *Il prodotto a base di latte PCR è stato ottenuto con latte proveniente sia da aziende che hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni, sia da aziende negative o infette.*

     Il Servizio Veterinario non ha attività supplementari da svolgere

3. non negatività alla PCR, esame colturale positivo

   - I IPOTESI - *Il prodotto a base di latte è stato ottenuto con latte proveniente esclusivamente da aziende che hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni*

     Il Servizio Veterinario comunicherà immediatamente l'esito delle analisi alle ASL territorialmente competenti per i controlli in tali aziende, nonché alle aziende stesse. I Servizi Veterinari di tali ASL procederanno:
     - o secondo le stesse procedure previste al punto 4 per la produzione primaria, se il latte proveniva da più aziende
     - o secondo le stesse procedure previste al punto 3 per la produzione primaria, se il latte proveniva da una sola azienda

fonte: http://burc.regione.campania.it

- II IPOTESI- *Il prodotto a base di latte è stato ottenuto con latte proveniente esclusivamente da aziende che non hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni (negative o infette).*
  Il Servizio Veterinario effettuerà una notizia di reato a carico del caseificio per violazione all'art. 5 L. 283/62 ed all'art. 444 del C.P., in quanto, pur essendo a conoscenza della presenza del pericolo, ha adottato procedure di pastorizzazione non adeguate immettendo in commercio alimenti contaminati contenenti un pericolo batteriologico infettante per l'uomo.
- III IPOTESI - *Il prodotto a base di latte è stato ottenuto con latte proveniente sia da aziende che hanno lo status di indenni o ufficialmente indenni, sia da aziende negative o infette.*
  Il Servizio Veterinario comunicherà l'esito dell'analisi alle ASL territorialmente competenti per i controlli in tali aziende indenni o ufficialmente indenni. Gli allevamenti coinvolti si aggiungeranno a quelli già identificati nell'elenco trasmesso dal Settore Veterinario su indicazione dell'OERV, e pertanto saranno sottoposti ai due esami PCR /colturale ed ELISA secondo le indicazioni relative alla produzione primaria.
  A. Nel caso il risultato della PCR /colturale ed ELISA sia negativo, il Servizio Veterinario territorialmente competente per i controlli nella singola azienda comunicherà il risultato al Servizio Veterinario che ha effettuato il prelievo di prodotto a base di latte. Una volta accertata la negatività di tutti gli allevamenti U.I. o I. che conferirono il latte con il quale è stato prodotto il prodotto a base di latte, tale Servizio Veterinario trasmetterà una notizia di reato a carico del caseificio per violazione all'art. 5 L. 283/62 ed all'art. 444 del C.P., in quanto, pur essendo a conoscenza della presenza del pericolo sicuramente proveniente dalle aziende negative o infette, ha adottato procedure di pastorizzazione non adeguate immettendo in commercio alimenti contaminati contenenti un pericolo batteriologico infettante per l'uomo.
  B. Nel caso il risultato della PCR/colturale ed ELISA effettuate nell'azienda U.I. o I. sia positivo, il Servizio Veterinario prenderà i provvedimenti di cui al punto 3 o 4 delle procedure relative alla produzione primaria. Di ciò dovrà esserne data comunicazione al Servizio Veterinario che ha effettuato il prelievo di prodotto a base di latte che non prenderà altri provvedimenti.

MODALITÀ DI CAMPIONAMENTO

PRODOTTI A BASE DI LATTE

La ricerca non va effettuata sui prodotti stagionati oltre i 60 giorni; il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"brucelle"* e il campo "□ altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

LATTE CRUDO ALLA STALLA (campionamento per ricerca "brucella")

Il campione di latte di massa per la ricerca di brucelle, sia in produzione primaria che in nella fase di produzione e trasporto, dovrà essere composto da n. 4 aliquote da 5 ml cadauna di cui una da lasciare all'OSA.secondo le stesse modalità già stabilite per i prodotti a base di latte. Il verbale di campionamento da utilizzare è quello denominato Mod. 2. Il campione di latte di massa per la ricerca di brucelle deve essere costituito da

fonte: http://burc.regione.campania.it

aliquote composte da latte mescolato, prodotto da un massimo 50 capi bufalini (non necessariamente i primi 50 capi sottoposti a mungitura). Le aliquote del campione non possono essere congelate.. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"brucelle"* e il campo "□ altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

LATTE CRUDO STOCCATO PRESSO STRUTTURE DI PRODUZIONE O DI RACCOLTA (campionamento per ricerca "brucella")

Come nell'ipotesi precedente a prescindere dal numero dei capi che hanno formato il latte di massa

LATTE CRUDO ALLA STALLA (campionamento per ricerca "anticorpi anti-brucelle con test ELISA")

Il campionamento per la ricerca degli anticorpi anti brucelle nel latte con il test ELISA deve essere contestuale al campionamento per la ricerca "brucelle". Il campione deve essere composto da n. 1 aliquota da 100 ml di latte. Il verbale di campionamento da utilizzare sarà quello denominato Mod. 3 A. Quando il campione deve essere effettuato sul singolo capo bufalino, verrà utilizzato il Mod 3.A opportunamente adattato e riportante l'identificazione dell'animale. L'aliquota del campione può essere congelata. Sul verbale deve essere specificato *"Piano di monitoraggio ex L.R. 3/05"*. Per quanto riguarda la ricerca, nel verbale deve essere riportata la dicitura *"Test ELISA per brucelle"*. L'aliquota va trasportata e conservata in frigorifero. Il campione di latte di massa per il test ELISA per brucelle deve essere costituito da un aliquota composta da latte mescolato prodotto da un massimo 50 capi bufalini (non necessariamente i primi 50 capi sottoposti a mungitura).

LATTE CRUDO STOCCATO PRESSO STRUTTURE DI PRODUZIONE O DI RACCOLTA (campionamento per ricerca "anticorpi anti-brucelle con test ELISA")

Le modalità sono le stesse di quelle illustrate al punto precedente con la differenza che deve essere utilizzato il Mod. 3.B. e che sarà effettuato il campione unico a prescindere dal numero dei capi che hanno formato il latte di massa.

- **YERSINIA ENTEROCOLITICA**

il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Tale procedura è dovuta al fatto che, seguendo le procedure ex art. 4 D.L. 123/93, i tempi per le analisi supererebbero sicuramente le date di scadenza rendendo nullo il referto; pertanto per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"Yersinia enterocolitica"* e il campo "□ altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

Il limite critico stabilito in via sperimentale è di "assenza in 25gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

I IPOTESI- l'IZSM riscontra la patogenicità del germe riferendone sul referto

a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
b. Espleterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante (di solito uomo o latte) in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori per impedire le malattie a trasmissione oro-fecale) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

fonte: http://burc.regione.campania.it

d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

II IPOTESI- l'IZSM riscontra la NON patogenicità del germe riferendone sul referto
Come I ipotesi omettendo però le azioni previste dai punti a) e d)

SALMONELLA IN PRODOTTI LATTIERO-CASEARI PRODOTTI CON LATTE SOTTOPOSTO A PASTORIZZAZIONE

il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi assolutamente precisato che la matrice è stata prodotta con latte pastorizzato, deve essere spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"Salmonella"* e il campo "□ altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Il campionamento va effettuato su prodotti in fase di commercializzazione.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
b. Espleterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori per impedire le malattie a trasmissione oro-fecale)
d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

- **CAMPILOBACTER**

il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Tale procedura è dovuta al fatto che, seguendo le procedure ex art. 4 D.L. 123/93, i tempi per le analisi supererebbero sicuramente le date di scadenza rendendo nullo il referto; pertanto per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"Campilobacter"* e il campo "□ altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in "assenza in 25gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

a) Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
b) Notizierà il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. circa la non conformità

fonte: http://burc.regione.campania.it

c) Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)
d) Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

- **E. COLI O157**

il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"E. Coli O157"* e il campo "□ altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Il campionamento va effettuato su prodotti in fase di commercializzazione.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in "assenza in 25gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

I IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di patogenicità del germe

a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
b. Espleterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani e delle braccia degli operatori nonché alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)
d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

II IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di germi non patogeni

Come I ipotesi senza la notizia di reato

- **E. COLI O26**

il campione deve essere composto da n. 4 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla

fonte: http://burc.regione.campania.it

difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"E. Coli O26"* e il campo "□ altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Il campionamento va effettuato su prodotti in fase di commercializzazione.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in "assenza in 25gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

I IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di patogenicità del germe

e. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
f. Espleterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
g. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani e delle braccia degli operatori nonché alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)
h. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

II IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di germi non patogeni

Come I ipotesi senza la notizia di reato

- **ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE**

il campione deve essere costituito da n. 4 aliquote ognuna a sua volta costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93); un aliquota deve essere lasciata all'OSA. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Il campionamento va effettuato esclusivamente sul prodotto posto in vendita. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Se il campionamento viene effettuato in caseificio, ai fini di una corretta analisi del rischio sarebbe utile effettuare contemporaneamente anche un altro campione per la ricerca degli stafilococchi coagulasi +. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"Enterotossine stafilococciche"* e il campo "□ criterio di sicurezza alimentare". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

fonte: http://burc.regione.campania.it

a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
b. Espleterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante (di solito uomo o latte) in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori, ai controlli sul corretto comportamento degli operatori, al controllo delle mani e delle braccia mirato ad escludere la presenza di ferite o altre patologie) o di HACCP (facendo inserire la ricerca dei stafilococchi coagulasi + come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti)
d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

- **LISTERIA MONOCYTOGENES**

il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Tale procedura è dovuta al fatto che, seguendo le procedure ex art. 4 D.L. 123/93, i tempi per le analisi supererebbero sicuramente le date di scadenza rendendo nullo il referto; pertanto per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi, che di solito dovrebbe avvenire il giorno seguente il campionamento; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Se gli agenti prelevatori hanno dubbi se la matrice campionata possa o meno essere considerata come substrato favorevole alla crescita della listeria, preleveranno una ulteriore aliquota singola di 50 gr necessaria alla determinazione del ph e dell'aw, segnalandolo nell'apposita sezione del Mod 2. Gli agenti prelevatori inoltre dovranno segnalare nel verbale se:

I° IPOTESI – Il produttore ha già dimostrato, con soddisfazione del Servizio Veterinario, che il prodotto non supera il limite di 100 ufc/g durante tutto il periodo di conservabilità: in tal caso il campionamento viene effettuato solo sul prodotto posto in vendita. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ numerazione" con la semplice dicitura *"Listeria monocytogenes"* e il campo "□ criterio di sicurezza alimentare".

II° IPOTESI - Il produttore non ha dimostrato che il prodotto non supera il limite di 100 ufc/g durante tutto il periodo di conservabilità: in tal caso il campionamento viene effettuato solo sul prodotto ancora da porre in vendita, prima che non sia più sotto il controllo diretto dell'OSA che lo produce. Pertanto il campionamento NON va effettuato in fase di commercializzazione. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"Listeria monocytogenes"* e il campo "□ criterio di sicurezza alimentare".

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
b. Notizierà il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. circa la non conformità
c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di

fonte: http://burc.regione.campania.it

HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

- **SALMONELLA IN MOZZARELLE PRODOTTE CON LATTE CRUDO O SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO A TEMPERATURA INFERIORE ALLA PASTORIZZAZIONE**

il campione deve essere composto da n. 4 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Se l'operatore dichiara che la matrice ha una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, ovvero sulla confezione è riportata una data di scadenza che rientra nei 15 giorni a partire dalla data di prelievo, il numero delle aliquote da formare scende a tre, di cui una da lasciare all'OSA; ciò in quanto i tempi tecnici delle procedure di analisi effettuate ex art. 4 D.L. 123/93, supererebbero la data di scadenza stessa, rendendo nullo il referto delle analisi; pertanto in tal caso per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"Salmonelle"* e il campo "□ criterio di sicurezza alimentare". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Il campionamento va effettuato durante la fase di commercializzazione.
In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
b. Espleterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia e il SIAN/U.O.P.C. che saranno obbligatoriamente notiziati circa la non conformità
c. Se ritenuto utile e necessario, imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori per impedire le malattie a trasmissione oro-fecale) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)
d. Procederà all'attivazione del sistema di allarme rapido ex art. 50 Reg CE 178/02, ex Intesa Stato-Regioni del 13/11/2008, ex DGRC 20/11/2009 n. 1745, effettuando la notifica di allerta di cui agli stessi artt. 4.

- **STAFILOCOCCHI COAGULASI +**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo "

fonte: http://burc.regione.campania.it

□ numerazione" con la semplice dicitura *"Stafilococchi coagulasi +"* e il campo "□ criterio di igiene di processo". Nel verbale deve essere anche indicato se il latte utilizzato era crudo, sottoposto a trattamento termico con temperatura inferiore alla pastorizzazione o sottoposto a trattamento termico con temperatura di pastorizzazione. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori, ai controlli sul corretto comportamento degli operatori, all controllo delle mani e delle braccia mirato ad escludere la presenza di ferite o altre patologie) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

- **ENTEROBATTERIACEE**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Il campione va effettuato esclusivamente sui gelati prodotti con latte bufalino. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ numerazione" con la semplice dicitura *"Enterobatteriacee"* e il campo "□ criterio di igiene di processo". Il campione va effettuato solo in caseificio alla fine della fase di produzione, indicandolo sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito)

- **E. COLI IN PRODOTTI OTTENUTI DA LATTE SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Il campione va effettuato esclusivamente sui formaggi prodotti con latte sottoposto a pastorizzazione. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ numerazione" con la semplice dicitura *"E. coli"* e il campo "□ criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

b) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno

fonte: http://burc.regione.campania.it

come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

- **E. COLI IN PRODOTTI LATTIERO CASEARI PRODOTTI CON LATTE CRUDO O SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO TERMICO CON TEMPERATURA INFERIORE ALLA PASTORIZZAZIONE**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ numerazione" con la semplice dicitura *"E. coli"* e il campo "□ criterio di igiene di processo". *S*ul verbale deve essere anche specificato che la matrice è stata prodotta con latte crudo o sottoposto a trattamento termico con temperatura inferiore alla pastorizzazione. Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

Il superamento del limite di 1.000 ufc/g (stabilito in via sperimentale prendendo ad esempio il limite previsto dal punto 2.2.2.2 del capitolo 2 dell'allegato al Reg. CE 2073/05) dovrà essere considerato come una non conformità significativa. In tal caso come follow up il Servizio Veterinario:

- Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

- **BACILLUS CEREUS**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. La ricerca può essere effettuata su tutti i prodotti a base di latte con particolare preferenza alla ricotta. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ numerazione" con la semplice dicitura *"Bacillus Cereus"* e il campo "□ criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in 10^4 germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti)

fonte: http://burc.regione.campania.it

- **ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ numerazione" con la semplice dicitura *"Anaerobi solfito riduttori"* e il campo "□ criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in 10^4 germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti)

- **PSEUDOMONAS**

il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"L.R. 3/05"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ numerazione" con la semplice dicitura *"Pseudomonas spp"* e il campo "□ criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in 10^4 germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

a) Imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento del latte da quegli allevamenti e/o imponendo anche la pastorizzazione obbligatoria)

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

Piano di monitoraggio sull'illecita produzione e pesca di molluschi bivalvi

Il piano si è reso necessario in considerazione dei risultati di alcune ispezioni svolte nel golfo di Napoli negli anni scorsi durante i quali sono stati rinvenuti allevamenti abusivi di molluschi destinati all'alimentazione umana al di fuori dei normali circuiti commerciali.

Esso verte sulla:

- ✓ ricerca a mare di allevamenti abusivi
- ✓ ispezione delle imbarcazioni da pesca
- ✓ controllo dei tratti costieri per verificare la presenza di sbarchi illegali del pescato

1. PIANIFICAZIONE

Nella pianificazione di tale piano si è partiti dal presupposto che il consumo di molluschi allevati o pescati in acque non classificate o precluse è un rischio estremamente alto per la salute del cittadino. La riprova di tale analisi è data dall'incidenza in Regione Campania di malattie a trasmissione oro-fecale (come l'epatite virale "A") di cui i molluschi non conformi rappresentano una delle cause principali, anche in considerazione che il consumo pro-capite regionale di molluschi risulta notevolmente superiore alla media nazionale.

Il monitoraggio in questione comporta due vantaggi rispetto alle operazioni di repressione effettuate sulla terraferma:

- blocco alla fonte dell'approvvigionamento sia della filiera commerciale ordinaria sia dei banchetti ambulanti illegali
- riduzione dei costi dei controlli

1.1 INDICATORI

La ricerca dei possibili allevamenti abusivi si avvarrà anche delle indicazioni fornite dalle associazioni di categoria, dalle associazioni amatoriali che prevedono attività subacquee, dalle Forze dell'Ordine che operano a mare, e da qualsiasi altro soggetto che venga a conoscenza della presenza di tali attività illecite. Pertanto il presente piano verrà portato a conoscenza di tutti gli indicatori sopradescritti

1.2 SCOPI

Verifica della presenza dell'illecita produzione e pesca di molluschi bivalvi.

1.3 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il piano sarà attuato da:

3. Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. costiere
4. ARPAC
5. Guardia Costiera
6. NU.RE.C.U.
7. CC NAS
8. G.d.F

Durante l'attuazione del piano possono essere coinvolte altre Autorità per implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

1.4 ATTREZZATURE

Per l'effettuazione delle ispezioni dovranno essere utilizzare imbarcazioni delle Autorità coinvolte. Potranno essere utilizzate anche imbarcazioni di proprietà privata soprattutto quelle destinate ad uso specialistico come rimorchiatori, chiatte munite di gru etc.

fonte: http://burc.regione.campania.it

1.5 LABORATORIO DI RIFERIMENTO
Se durante i controlli ufficiali saranno effettuati campionamenti, i laboratori di riferimento sono quelli dell'I.Z.S.M

1.6 DURATA
Il piano si concluderà il 31/12/2014

1.7 COSTI E BENEFICI
I costi previsti per il noleggio di imbarcazioni e per il pagamento di ditte specializzate nello smaltimento di rifiuti speciali (boe e le altre attrezzature reperite), sono sicuramente inferiori ai costi sociali e sanitari conseguenti alle tossinfezioni alimentari dovuti al consumo di molluschi allevati abusivamente.
I costi di cui sopra sono interamente a carico di specifiche risorse del Fondo sanitario appostate sul bilancio regionale dei rispettivi esercizi finanziari di vigenza del presente Piano.

2. PROGRAMMAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la programmazione del piano di monitoraggio:

2.1 SCOPI
come sopra definiti

2.2 ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA
La presenza di allevamenti abusivi di molluschi bivalvi e la raccolta di molluschi bivalvi in acque non classificate o precluse

2.3 MODALITA'
I controlli ispettivi saranno visivi effettuati con l'ausilio di subacquei e di altre attrezzature utili, quali sonar, telecamere subacquee etc.

2.4 FREQUENZA DELLE ISPEZIONI
Si prevede l'effettuazione di n. 7 ispezioni l'anno così suddivise:

ASL	**N. ispezioni annuali**
CASERTA	1
NA 2 NORD	1
NA 1 CENTRO	2
NA 3 SUD	2
SA	1
	TOT ANNUALE 7

Per l'anno 2011 le ispezioni ammonteranno a n. 3 suddivise tra le AASSLL NA 2 Nord, NA 1 Centro e NA 3 Sud.

2.5 PROCEDURE DOCUMENTATE
Alla conclusione di ogni ispezione gli ispettori dovranno compilare il modello di ispezione allegato al presente Piano denominato "Mod. 5", pur non attribuendo alcun punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. nell'anagrafica denominata "altri operatori" e cliccando "operatori abusivi".

fonte: http://burc.regione.campania.it

3. VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica annuale e finale da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

PIANO DI MONITORAGGIO ANNUALE SULLA PRESENZA DI OSTREOPSIS OVATA NEL LITORALE COSTIERO CAMPANO

PIANIFICAZIONE

Negli anni 2007-2010 in Regione Campania è stato attuato un Piano straordinario di monitoraggio sullo sviluppo e presenza di *Ostreopsis ovata*. L'opportunità del piano è stata dettata, in base a conoscenze scientifiche, dall'esistenza di almeno tre elementi di pericolosità legata alle fioriture in questione:

a) Contaminazione di organismi marini eduli,
b) Presenza di tossine in acque di balneazione,
c) Sviluppo di aerosol tossico.

La stesura del Piano ha tenuto conto di quanto stabilito dalle Linee Guida del Ministero della Salute e ha previsto il coinvolgimento di diversi enti competenti in materia. Tale gruppo di lavoro definito Gruppo di Coordinamento su *Ostreopsis ovata* è costituito da :

1. Assessorato alla Sanità della Regione Campania - Settore Veterinario
2. Assessorato alla Sanità della Regione Campania - Assistenza Sanitaria
3. Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (ORSA)
4. Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Campania (ARPAC)
5. Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno (IZS)
6. Stazione Zoologica Anton Dohrn (SZN)
7. Dipartimento di Chimica delle Sostanze Naturali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"

L'elaborazione di un tale Piano di monitoraggio nonché la creazione di un gruppo tecnico è auspicata altresì nel D.Lgs. 116 del 30 maggio 2008 recante "Attuazione della Direttiva 2006/7/CE relativa alla gestione della qualità delle acque di balneazione e abrogazione della Direttiva 76/160/CEE" e nel relativo decreto attuativo D.M. 30 marzo il quale ribadisce *l'importanza nell'affrontare problematiche come questa con l'apporto delle competenze ed esperienze provenienti dai diversi soggetti istituzionali.*

L'obiettivo del monitoraggio è stato, dunque, di acquisire dati sui rischi presenti lungo le coste della nostra regione e sui controlli indispensabili per la tutela della salute pubblica.

Il fenomeno delle fioriture di *Ostreopsis*, inizialmente noto per le acque tropicali e subtropicali, negli ultimi anni si è esteso sempre più in acque temperate (Shears & Ross 2010, Rhodes 2011). Il collegamento fra queste fioriture e i cambiamenti climatici delle ultime decadi non è ovvio: infatti,

fonte: http://burc.regione.campania.it

dai dati ottenuti così come da quelli di altri studi (Totti et al. 2010, Mangialajo et al. 2011) non si evince una relazione delle fioriture con le temperature elevate, sebbene gli eventi che costituiscono un rischio per la salute si concentrino nel periodo che va da giugno a ottobre, quando i valori di temperatura dell'acqua nelle nostre aree non sono inferiori ai 22° C. Ricerche fisiologiche condotte nei laboratori SZN mostrano infatti che *Ostreopsis ovata* può crescere a temperature comprese fra i 18 e i 30°C, mentre a 15° C (temperature tipiche dell'inverno e dell'inizio della primavera) non cresce e a 32° (valori che in estate si possono misurare in pozze di scogliera o in acque estremamente basse e riparate) le cellule vanno incontro a lisi.

Nelle nostre acque sembra essere consolidato un andamento stagionale che vede i massimi a inizio estate (fine giugno-metà luglio), una diminuzione fra fine luglio e inizio settembre e un nuovo aumento nel mese di settembre. Questa stagionalità può tuttavia variare anche fra stazioni abbastanza vicine (ad esempio Gaiola e Rocce Verdi, in prossimità di Napoli) dove si rilevano aumenti anche in agosto o dove il picco di fine estate-autunno a volte non viene rilevato. La distribuzione temporale e spaziale di *Ostreopsis* in effetti può variare anche a scale molto piccole, come risulta sia dalle ricerche della SZN che da quelle condotte in altri siti. La situazione è resa più complessa dal diverso grado di ricettività delle macroalghe sulle quali *Ostreopsis* cresce che portano a stime delle abbondanze molto variabili anche in uno stesso sito quando si campionano specie macroalgali diverse.

Al fine di valutare il rischio associato alla proliferazione di *Ostreopsis ovata* il piano ha previsto il controllo di tre matrici : acque superficiali, macroalghe (investigate per la presenza di cellule di *O. ovata* e, nel 2007, per l'effettiva tossicità di tali cellule) e organismi marini eduli (controllati per la presenza di tossine del tipo 'palitossine'). I tre approcci vanno intesi in senso gerarchico dal punto di vista logico e temporale, dal momento che le proliferazioni sulle matrici macroalgali rappresentano il primo step del processo, che di per sé non dovrebbe costituire un rischio ma che è campanello di allarme per rischi connessi con la presenza di tossine in animali marini, nell'acqua di mare e nell'areosol.

Valutazione sulle matrici

- ✓ ***Acqua superficiale***

L'attività di campionamento nel 2007 si è svolta solo nel mese di agosto, con la raccolta di 367 campioni presi dalla rete di monitoraggio per i controlli sulle acque di balneazione della Regione. Nessun campione ha rivelato concentrazioni superiori ai 10.000 cell/l (di seguito definiti come campioni positivi secondo le linee guida del Ministero della Salute)

Nel 2008 la quantificazione delle cellule di *O. ovata* è stata effettuata in 505 campioni di acqua di

fonte: http://burc.regione.campania.it

mare superficiale distribuiti nelle province di Napoli e Salerno. I risultati hanno rilevato concentrazioni sempre inferiori alle 5000 cell/L per tutto il periodo di campionamento, tranne che nel punto Fuenti, sito nel comune di Vietri in cui in un prelievo effettuato nella prima metà di luglio si è avuta la più alta concentrazione di *O. ovata* (150.000 cell/L) rilevata. Nel 2009 i risultati delle analisi condotte su circa 980 campioni di acqua di mare superficiale hanno mostrato nella maggior parte dei casi concentrazioni al di sotto di 60 cell/L, solo nel campionamento del 6 luglio nella stazione di Ravello si è avuto il superamento del limite previsto dal piano di 10.000 Cell/L. rientrato nelle successive repliche sotto il limite di rilevabilità.

Nel 2010, dei circa 1130 campioni di acqua, solo 3 campioni (2 prelevati a luglio e 1 ad agosto) hanno superato il limite critico che però è rientrato al controllo successivo, per gli altri la quantità di *O. ovata* si è mantenuta su concentrazioni al di sotto di 60 cell/l.

Negli ultimi anni, con l'evoluzione del quadro normativo comunitario e nazionale, sono state introdotte profonde modifiche nelle modalità di monitoraggio e definizione dell'idoneità delle acque destinate alla balneazione. In particolare, con l'emanazione del D.Lgs. 116 del 30 maggio 2008 recante "Attuazione della Direttiva 2006/7/CE relativa alla gestione della qualità delle acque di balneazione e abrogazione della Direttiva 76/160/CEE" e del relativo decreto attuativo D.M. 30 marzo 2010, sono stati ridefiniti i parametri di campionamento, la frequenza dei controlli e la metodologia di valutazione e classificazione delle acque di balneazione. In particolare relativamente alla problematica *Ostreopsis ovata* il D.Lgs 116/08 prevede, all'articolo 12 che *"qualora il profilo delle acque di balneazione mostri una tendenza alla proliferazione di macroalghe o fitoplancton marino, le regioni e le province autonome provvedono allo svolgimento di indagini per determinarne il grado di accettabilità e i rischi per la salute ed adottano misure di gestione adeguate, di cui all'articolo 2, comma 1, lettera f), numeri 6), 7), 8), 9) e 10)."*,ossia :

- Identificazione e valutazione delle cause dell'inquinamento che potrebbero influire sulle acque di balneazione e nuocere alla salute dei bagnanti;
- Informazione al pubblico;
- Azioni volte ad evitare l'esposizione dei bagnanti all'inquinamento;
- Azioni volte a ridurre il rischio di inquinamento;
- Azioni volte alla rimozione delle cause di inquinamento ed al miglioramento delle acque di balneazione.

Nonostante quanto specificato dalla norma suddetta ad oggi l'unico monitoraggio specifico per *Ostreopsis ovata* è stato effettuato ai sensi del Piano regionale oggetto del report.

Sviluppo di aerosol tossico

I fenomeni di trasferimento di tossine nell'aerosol non sono ancora del tutto chiari. E' probabile che

fonte: http://burc.regione.campania.it

condizioni di forte idrodinamismo (onde che si frangono) può facilitare il distacco sia delle macroalghe dal substrato inorganico che le microalghe dalle macroalghe. Poco note sono invece le condizioni di effettiva patogenicità dell'aerosol: in pratica non è noto se è la presenza di cellule a determinare le reazioni allergiche, ovvero se le tossine (palitossine o altre sostanze che potrebbero fungere da allergeni) devono essere liberate nell'acqua perchè si verifichino le sindromi da inalazione.

Non sono stati segnalati fino ad oggi casi di intossicazione umana derivanti dall'esposizione agli aerosol tossici lungo le coste Campane, quantomeno non in forme tanto eclatanti quali quelle verificatisi lungo le coste Liguri nell'estate 2005. Questo potrebbe essere attribuito a ciascuno o all'insieme dei seguenti fattori:

- alle caratteristiche geomorfologiche delle nostre zone, che non facilitano il ristagno di acque costiere e il conseguente accumulo di quantità rilevanti di microalghe tossiche e relative tossine;
- al fatto che finora lungo le coste campane non sono state registrate concentrazioni cellulari in acqua dell'ordine di 1-2 milioni di cellule/l (registrate invece presso Genova durante l'outbreak tossico del 2005);
- alla mancata coincidenza tra concentrazioni cellulari >100.000 cellule/l e forti mareggiate.
- alla mancata messa in relazione di alcuni casi di disturbi respiratori e/o sindromi irritative della mucosa congiuntivale, con eventuale balneazione in zone infestate da *Ostreopsis*.

Sulla base dell'esperienza pregressa, il rischio per la generazione degli aerosol tossici dovrebbe essere piuttosto limitato, ma non può essere totalmente escluso, qualora le condizioni climatiche e ambientali dovessero cambiare o le proliferazioni cellulari di *Ostreopsis spp*. dovessero diventare massive.

Presenza di tossine in acque di balneazione

La presenza di *Ostreopsis spp.* nelle acque di balneazione è stata recentemente messa in relazione a casi di dermatiti e congiuntiviti in uno studio epidemiologico effettuato da Tichadou et al. (Clinical Toxicology, 2010, 48, 839-844) lungo le coste Francesi, così come è riportato anche da Deeds e Schwartz (Toxicon, 2010, 56, 150-162) in altra pubblicazione.

E' stato valutato che anche in presenza di una concentrazione di *Ostreopsis* nelle acque di mare bassa o inferiore al valore critico di 10.000 cellule/l, questo, non è sufficiente ad escludere la presenza di elevate concentrazioni di tossina nelle acque. Infatti, essendo *l'Ostreopsis ovata* un'alga

fonte: http://burc.regione.campania.it

bentonica che si sviluppa e vive attaccata a substrati, come macroalghe, ciottoli e rocce, è possibile e probabile, nei siti dove la proliferazione algale è elevata, che ci sia un rilascio diretto, anche ad alte concentrazioni, della tossina nelle acque di mare.

Da ciò nasce l'opportunità di attivare un monitoraggio anche sulla presenza di tossina nell'acqua di mare lungo il litorale campano.

- ✓ ***Macroalghe***

Nel 2007 le analisi quali/quantitative sui campioni di macroalghe sono stati condotti dalla Stazione Zoologica Anton Dohrn (SZN). Su circa 50 campionamenti nel solo mese di agosto e su punti preliminarmente scelti dalla stessa SZN, 13 campioni sono risultati positivi (≥ 10.000 cell/g w/w). Il valore massimo riscontrato è stato di 194.996 cell/g a Nisida.

Questi risultati sono stati utili per l'identificazione di 28 stazioni di campionamento che a partire dal 2008 sono state oggetto di monitoraggio e prelievo di campioni da parte dell'ARPAC.

Tale attività si è dunque definita in maniera specifica a partire dal 2008 che pertanto viene considerato il punto di partenza per un'analisi dati più specifica.

Nel 2008 il dinoflagellato *O. ovata* è stato ritrovato in quasi tutte le 31 stazioni di campionamento e le zone maggiormente interessate dalla proliferazione della microalga, con valori superiori alle 25000 cell/g di peso fresco, sono la zona di Posillipo (Trentaremi, Gaiola e Rocce Verdi) e Ischia.

Prendendo in esame le 14 stazioni con le più alte concentrazioni riscontrate nel periodo di monitoraggio si è notato che per quasi tutte le stazioni considerate i picchi massimi di concentrazione di *O.ovata* si sono avuti nella seconda metà di luglio.

Nel 2009 sono state 32 le stazioni monitorate per la concentrazione della microalga sulle macroalghe. Il campionamento del 2009 ha fatto registrare due picchi di concentrazione, a luglio ed a ottobre. L'inaspettato picco di ottobre, evento rimasto poi isolato, è stato attribuito ad una particolare condizione meteomarina di fine settembre di grande calura e dalla combinazione di vento e correnti che, per circa dieci giorni, hanno forzato le acque sotto costa ed in superficie, non consentendo un sufficiente rimescolamento.

Il monitoraggio ha previsto anche per l'anno 2010, 32 stazioni di prelievo. Le stazioni sono state in parte quelle monitorate negli anni precedenti e in parte dei nuovi punti ritenuti a rischio di fioriture potenzialmente tossiche e molto frequentati dai bagnanti.

Durante la campagna del 2010 si è registrato un picco isolato a fine giugno a Sorrento nel quale si è raggiunta una concentrazione di 3.850.420 cell/g su substrato macroalgale, il valore più alto rilevato nei quattro anni di monitoraggio.

In generale durante l'anno 2010 i prelievi su scala regionale effettuati da ARPAC con cadenza quindicinale hanno evidenziato il picco delle fioriture annuali solo nel mese di luglio

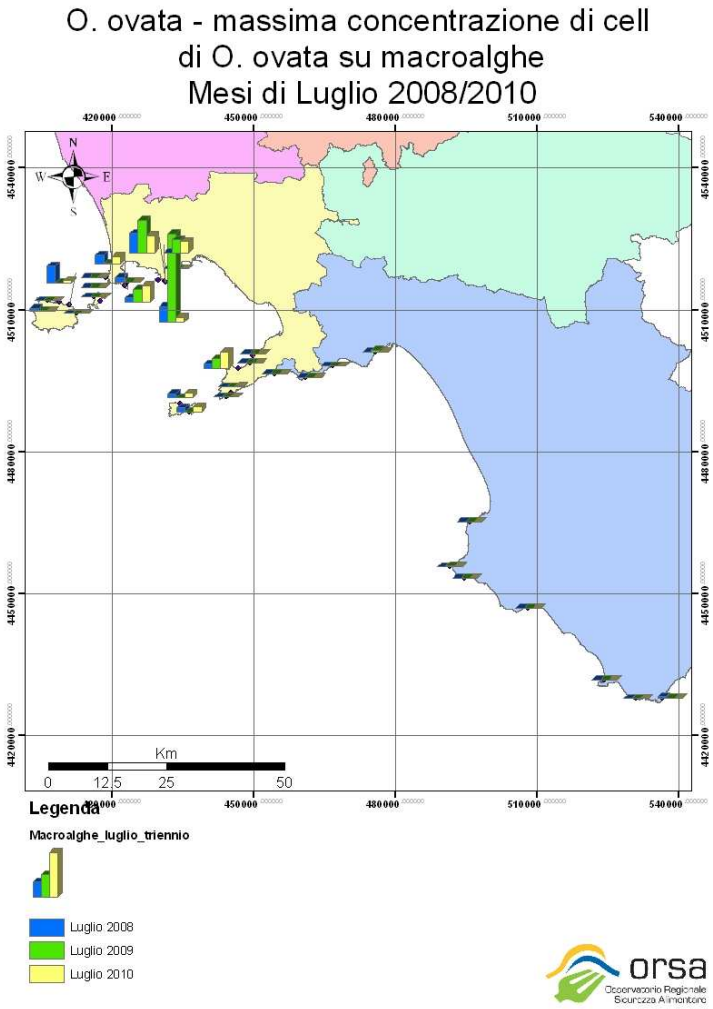
fonte: http://burc.regione.campania.it

differentemente è avvenuto nei prelievi effettuati su piccola scala spaziale con cadenza settimanale effettuati da SZN dove si sono registrati due picchi uno estivo l'altro autunnale.

Differentemente dagli anni precedenti, durante il 2010 si sono registrate un maggior numero di positività nel mese di agosto.

Appare chiaro che il comportamento delle fioriture sia abbastanza vario dal punto di vista temporale sia nei tre anni per la stessa stazione che nello stesso anno tra stazioni diverse ;ne sono un esempio la fioritura nel sito di Marina di Camerota verificatasi solo nel 2008; quella a Punta Campanella solo nel 2010, ed il sito di Lacco Ameno interessato solo per il 2009.

D'altro canto esistono alcune aree (Trentaremi, Nisida, Gaiola e Rocce Verdi) caratterizzate da una costante presenza della microalga anche se le concentrazioni risultano variare regolarmente di settimana in settimana e di anno in anno.



fonte: http://burc.regione.campania.it

La valutazione dell'abbondanza di *Ostreopsis* sulle macroalghe epifitate, piuttosto che nella colonna d'acqua, sembra essere a tutt'oggi il metodo più efficace per ottenere informazioni immediate su eventuali rischi di contaminazione di alimenti di origine marine e/o di fenomeni di tossicità attraverso l'inalazione di aerosol o il contatto diretto. Le concentrazioni della specie in acqua superficiale sono infatti molto variabili in relazione alle condizioni meteo-marine e non mostrano una correlazione elevata con le abbondanze registrate sulle macrofite e con eventuali rischi di tossicità. Per chiarire la dinamica di rilascio delle cellule in acqua, e i rischi connessi per l'eventuale insorgenza di dermatiti o problemi respiratori, sarebbero utili campionamenti della matrice acqua a scala spaziale e temporale più piccola.

I risultati ottenuti dal campionamento a cadenza settimanale, su diversi tipi di macroalghe e con tre repliche a distanza di meno di 10 m, contestualmente alla raccolta di dati fisici e chimici, effettuati dalla Stazione Zoologica nei 4 anni di attività, hanno permesso di evidenziare un'elevatissima variabilità a bassa scala spaziale e temporale, che trova conferma nei dati ottenuti in altre aree geografiche. Questo risultato porta ad interpretare con cautela dati di abbondanza riscontrati in singoli punti che, pur essendo indispensabili per poter ottenere una buona copertura spaziale del fenomeno, vanno integrati con campionamenti più fitti in aree selezionate in base alle informazioni pregresse come 'ad alto rischio' durante i periodi di fioritura.

A tale scopo alla Stazione Zoologica è anche stata messa a punto una tecnica di campionamento speditiva, che messa ripetutamente a confronto con metodi più classici, è risultata essere altrettanto idonea per ottenere una valutazione quali-quantitativa dell'abbondanza di *O. ovata* su macrofite, permettendo altresì di aumentare il numero di campioni e quindi la copertura del fenomeno dal punto di vista del rischio. Verifiche ulteriori saranno effettuate per comprendere la distribuzione di *O. ovata* su singoli talli, e quindi integrare il confronto del metodo speditivo con quello classico.

Anche la quantità di cellule in acqua libera andrebbe valutata con cadenza più ravvicinata durante i periodi di fioritura. Infatti, sebbene i dati di letteratura siano scarsi a proposito, la variabilità di questo fattore è probabilmente ancora più elevata, essendo strettamente dipendente da fattori fisici (moto ondoso e correnti).

Il confronto nelle stesse aree (in particolare Gaiola e Rocce Verdi) fra campionamenti condotti in anni diversi mostrano una variabilità interannuale del fenomeno per il quale non è ancora possibile parlare di un trend positivo o negativo, avendo a disposizione una serie troppo breve (3 anni) per un'analisi di lungo termine.

Per ottenere informazioni sull'andamento del fenomeno a lungo termine, che siano utili come strumento di previsione dei fenomeni in questione e di calibrazione del monitoraggio, si rendono necessari campionamenti a più piccola scala spaziale e temporale almeno in alcuni siti-chiave.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Il campionamento quindicinale effettuato dall'ARPAC, che ha come finalità la più ampia copertura spaziale possibile, non si presta a confronti interannuali in quanto la frequenza del campionamento non riesce a comprendere i picchi anche intensi ma di breve durata.

Lo studio della variabilità interannuale potrà anche contribuire,a fare luce, dal punto di vista interpretativo, sul problema dell'individuazione dei fattori scatenanti l'inizio delle fioriture, i cui effetti sono responsabili dell'accumulo delle tossine nell'acqua e negli organismi marini eduli.

Sebbene esperimenti di laboratorio abbiamo dimostrato che la specie in questione non può crescere a temperature inferiori a 18° C, e che cresce in misura maggiore a temperature estive (22° C- 26°C), la relazione con la temperatura non dà conto delle differenze riscontrate fra le varie stazioni e nei diversi anni. D'altro canto la relazione con i nutrienti non evidenzia una dipendenza del fenomeno da processi di eutrofizzazione. Infine, non è stato possibile identificare stadi di resistenza la cui germinazione porterebbe alla fase di crescita delle cellule a partire da concentrazioni non rilevabili riscontrate fino a giugno inoltrato, e si rendono necessarie ulteriori analisi condotte sui sedimenti, con prove di germinazione in laboratorio. La ripresa delle fioriture in ottobre, riscontrata anche se non regolarmente in diversi casi, richiede inoltre analisi sulle popolazioni che sono responsabili delle fioriture in periodi diversi, per accertarne l'identità genetica.

Il diverso comportamento della microalga nelle diverse stazioni e nei diversi anni suggerisce che non sempre quanto provato in laboratorio trova una relazione stretta con la realtà. E' plausibile infatti che differenti comportamenti siano attribuibili alla presenza di diverse popolazioni genetiche con caratteristiche fisiologiche eterogenee, sia per le caratteristiche fisiologiche che per quantità e Fare luce su questi aspetti potrebbe consentire valutazioni più precise del rischio in relazione ai diversi periodi di fioritura. composizione di tossine.

- ✓ ***Organismi marini eduli differenti***

Esami biotossicologici

Per accertare se vi fosse, nei siti contaminati dall'alga, un trasferimento di tossicità agli organismi marini consumati abitualmente come alimenti, sono stati condotte approfondite indagini tossicologiche nei laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno.

In base a quanto riportato in bibliografia ed alle abitudini alimentari della regione sono stati analizzati principalmente cozze e ricci di mare. I prelievi sono stati effettuati in sette siti dei 32 individuati per le macroalghe nonché nei punti entrati nella fase di attenzione/emergenza. Il metodo di analisi utilizzato è stato il mouse test come descritto nel D.M. 16/05/2002.

I primi campioni analizzati nel 2007 hanno evidenziato che cozze e ricci di mare raccolti in zone contaminate dalla presenza di *Ostreopsis* risultavano tossici. Risultati analoghi si sono avuti gli anni successivi (2008-2010) con il trasferimento della tossicità dalle alghe ai frutti di mare.

fonte: http://burc.regione.campania.it

I dati analitici descrivono tale situazione come si evince dalle tabelle di seguito dove sono evidenziate in rosso le positività mese per mese, indipendentemente dal numero dei campioni analizzati e dalla specie in questione.

2007

Sito di prelievo	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre
Gaiola	n.d.	Positivo	Positivo	n.d.	n.d.
Lacco Ameno	n.d.	n.d.	Positivo	n.d.	n.d.
Nisida	n.d.	n.d.	Positivo	n.d.	n.d.
Porto Infreschi	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Punta Pennata	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.	n.d.
Rocce Verdi	n.d.	Positivo	Positivo	n.d.	n.d.
Praiano	n.d.	n.d.	Positivo	n.d.	n.d.

2008

Sito di prelievo	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre
Gaiola	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo
Lacco Ameno	Negativo	Positivo	Positivo	Negativo	n.d.
Nisida	Negativo	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo
Porto Infreschi	n.d.	n.d.	Positivo	n.d.	Negativo
Punta Pennata	Negativo	Positivo	Positivo	Negativo	n.d.
Rocce Verdi	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo
Praiano	Negativo	Positivo Negativo	Negativo	n.d.	n.d.

2009

Sito di prelievo	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre
Gaiola	n.d.	Positivo	Positivo	Positivo	Negativo
Lacco Ameno	n.d.	Positivo Negativo	Negativo	Negativo	Negativo
Nisida	n.d.	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo Negativo
Porto Infreschi	Negativo	Positivo	Positivo	Positivo	Negativo
Punta Pennata	n.d.	Positivo	Positivo Negativo	Negativo	Negativo
Rocce Verdi	n.d.	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo
Praiano	n.d.	Positivo	Positivo	Negativo	Negativo

2010

Sito di prelievo	giugno	luglio	agosto	settembre	ottobre
Gaiola	Negativo	Positivo	Positivo	Positivo	Negativo
Lacco Ameno	Negativo	Positivo Negativo	Positivo Negativo	Negativo	Negativo
Nisida	Negativo	Positivo	Positivo	Positivo Negativo	Negativo
Porto Infreschi	Negativo	Positivo	Positivo	Negativo	Negativo
Punta Pennata	Negativo	Positivo	Positivo	Negativo	Negativo
Rocce Verdi	Negativo	Positivo	Positivo	Positivo	Positivo
Praiano	Negativo	Negativo	Positivo	Positivo	Negativo

A fronte di tale situazione è opportuno sottolineare che i controlli dei mitili di allevamento, intensificati in presenza di proliferazione algali, hanno mostrato, durante tutto il periodo di riferimento, assenza di tossicità anche quando i prelievi venivano effettuati in allevamenti situati in località poco lontane delle aree colpite da fioriture di *O. ovata*.

Mettendo in relazione la sensibilità del metodo biologico, il limite di determinazione analitico e le indicazioni di tossicità, desunte dalla bibliografia ed in particolare da indicazioni dell'EFSA, dopo i primi tre anni di attività si è deciso di limitare la positività del mouse test alle 6 ore, classificando come esito dubbio le positività tra le 6 e le 24 ore.

Il rischio di intossicazione è risultato essere maggiore nei mesi centrali della stagione balneare, proprio quando si intensifica la raccolta ad uso personale di frutti di mare che crescono spontaneamente lungo le coste rocciose della regione.

A fronte di questa immagine estremamente critica, è opportuno una considerazione analitica : l'assenza di riscontri di intossicazioni alimentari documentate da parte della popolazione in questi ultimi anni da un lato sembra premiare tutto il complesso meccanismo di protezione scaturito da questo piano, dall'altro non permette di escludere che ci si trovi dinanzi ad una sopravvalutazione del rischio effettivo. Infatti il dato certo è la conferma dell'elevatissima tossicità dei campioni raccolti quando questi venivano testati con mouse test mediante una somministrazione intraperitoneale. E' mancato invece un sicuro e quantificato rapporto tra dose delle tossine prodotte dalle alghe delle nostre coste e specifico effetto tossico nell'uomo in relazione alle quantità eventualmente ingerite.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Sarebbe necessario, dunque, pianificare una procedura finalizzata alla valutazione del possibile nesso tra l'ingestione per via alimentare delle palitossine prodotte in Campania ed il relativo effetto tossico nei mammiferi, allo scopo di inferire i possibili rischi per l'uomo.

L'Istituto Zooprofilattico, durante gli anni di attività, ha integrato l'attività analitica di routine con la raccolta e l'analisi di diverse specie animali commestibili per l'uomo e presenti in alcune zone contaminate. Sono così state analizzate diverse specie animali quali patelle, murici, granchi, e pesci di varie specie con costante esito negativo. Un'unica eccezione si è verificata nell'estate 2010, quando sono stati campionati dall'ARPAC per la prima volta dei cefali nel sito di Sorrento. In questo caso l'esito dell'analisi eseguita sulla parte edibile è stato negativo, ma i visceri hanno dato esito positivo.

Esami chimici

Come già riportato dall'analisi effettuata dall'IZSM è apparso evidente che le ovatossine si accumulano in organismi presenti nelle di aree di sviluppo di *Ostreopsis ovata* a livelli notevoli, in molti casi ben al di sopra dei livelli di guardia proposti dall'EFSA (30 microgrammi per Kg di carne di molluschi e crostacei).

Grazie agli studi effettuati, è stato possibile individuare alcuni siti lungo la costa Campana dove il rischio per la salute umana connesso al consumo di molluschi eduli contaminati sussiste e ricorre ogni anno nel periodo di monitoraggio.

In particolare, nei siti di raccolta della collina di Posillipo (Gaiola e Rocce Verdi) nonché nei siti Nisida e Punta Pennata, che sono stati monitorati con un certa continuità, sono state rilevate concentrazioni di ovatossine ben superiori ai limiti di tolleranza previsti dall'EFSA e in molti casi persino superiori ai valori soglia di 250 μg/Kg per le palitossine proposti nel corso del 1st Meeting of Working Group on Palytoxins, indetto dal Community Reference Laboratory for Marine Biotoxins. A titolo di esempio, le concentrazioni di tossine massime misurate sono state:

- nel sito Gaiola, nel range 38-110 μg/kg (anno 2007), 321-518 μg/kg (anno 2008), 45-229 μg/kg (anno 2009), 22-66 μg/kg (anno 2010). Nell'ambito di ciascun anno il picco massimo di tossicità è stato misurato tra fine giugno e inizio agosto e decresce fino a livelli di ovatossine non rilevabili nel periodo settembre-ottobre, fatta eccezione per l'anno 2009 in cui è stato registrato un ritorno della tossicità nella prima decade di settembre (55 μg/kg).
- Nel sito Rocce Verdi, 147 μg/kg (anno 2007), 82-625 μg/kg (anno 2008), 63-207 μg/kg (anno 2009), 13-216 μg/kg (anno 2010). Nell'ambito di ciascun anno il picco massimo di tossicità è misurato tra fine luglio e inizio agosto, decresce fino a livelli

fonte: http://burc.regione.campania.it

di ovatossine non rilevabili, per poi raggiungere un nuovo massimo tra settembre e ottobre.

- Nel sito Nisida, 107-482 μg/Kg (anno 2008), 93-161 μg/Kg (anno 2009), 42 μ g/Kg (anno 2010). Nell'ambito di ciascun anno il picco massimo di tossicità è stato misurato tra metà luglio e inizio agosto e decresce fino a livelli di ovatossine non rilevabili entro ottobre senza raggiungere nuovi massimi.
- Nel sito Punta Pennata, 303-446 μg/Kg (anno 2008), 11-37 μg/Kg (anno 2009), 6-45 μg/Kg (anno 2010)
- . Per tutti questi siti, sono stati registrati, in ciascun anno di monitoraggio, livelli di ovatossine totali molto elevati. Il livello massimo di ovatossine totali è stato registrato nell'anno 2008 e sembra decrescere negli anni successivi, con valori che in ogni caso superano il limite di tolleranza dell'EFSA.

Accanto ai suddetti siti, ve ne sono altri, che sono stati ugualmente monitorati con continuità, dove però sono stati registrati livelli di ovatossine totali nei mitili significativamente più bassi e che solo occasionalmente hanno superato i limiti di tolleranza dell'EFSA.

Si tratta dei siti:

- Lacco Ameno nell'Isola d'Ischia; qui le ovatossine sono risultate presenti nei molluschi, ma solo occasionalmente, negli anni 2008 e 2009, a livelli superiori al limite EFSA (125-161 μg/kg), mentre nell'anno 2010 il loro livello di concentrazione è sceso al di sotto di tale limite.
- Praiano, dove in tutti gli anni di monitoraggio, le quantità di ovatossine totali sono risultate sempre inferiori al limite EFSA.
- Vietri sul Mare (località Fuenti), dove nell'anno 2008 un solo campione (su 2 analizzati) conteneva 161 μg/kg di ovatossine, mentre negli anni 2009-2010 i campioni contenevano ovatossine a livelli poco superiori al limite EFSA.
- Sorrento, dove sono stati rilevati contenuti di ovatossine nel range 16-57 μg/kg in soli 3 campioni (su 7 analizzati).

Esistono infine alcuni siti che solo sporadicamente sono stati monitorati; per alcuni, il contenuto di palitossine è al di sotto del limite EFSA, mentre, per altri, i quantitativi totali di palitossine nei molluschi aumentano nel corso degli anni, raggiungendo valori massimi e superiori al limite EFSA proprio nell'anno 2010.

Si tratta dei siti:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Trentaremi, dove le concentrazioni di ovatossine sono aumentate da 71 μg/kg (in 1 solo campione su 4 analizzati nel 2009) fino ad un massimo di 192 μg/kg in 5 campioni su 7 analizzati nel 2010.
- Punta Gradelle, sito negativo alla presenza di ovatossine nell'anno 2008, e Capri, negativo alla presenza di ovatossine nell'anno 2007, dove nel 2010, le ovatossine erano presenti a livelli anche molto superiori al limite EFSA (61-126 μg/kg).
- Castel dell'Ovo, campionato solo nel 2009, e Bagni Elena (vicino geograficamente ai siti di massimo insediamento dell'*Ostreopsis*, ossia Gaiola e Rocce Verdi), campionato nel solo anno 2010, dove sono state registrate concentrazioni di ovatossine inferiori al limite EFSA.
- Erchie e Salerno, dove nel 2010, le ovatossine sono risultate presenti a livelli variabili tra 20 e 79 μg/kg.

La scelta degli organismi da analizzare, prelevati nelle aree dove maggiore è la presenza di *Ostreopsis ovata* sulle macroalghe (superiore a 10.000 cell/g di macroalga), si è rivelata opportuna ed efficace. Infatti, dagli studi effettuati è possibile mettere il relazione densità cellulare di *Ostreopsis* spp su macroalga (cell/g umido di macroalghe) e contenuto di ovatossine totali nei molluschi eduli raccolti nelle immediate vicinanze (Figura 2). Tale comparazione suggerisce che c'è una certa relazione tra concentrazione massima di cellule su macroalga e picco massimo di tossicità dei mitili raccolti nei 1-15 giorni successivi alla proliferazione e che probabilmente la contaminazione dei mitili a livelli superiori al limite di tolleranza proposto dall'EFSA avviene quando la concentrazione di cellule su macroalghe supera le concentrazioni di 10.000 cellule di *Ostreopsis* spp. su grammo di macroalga. Dall'altra parte invece, quando su macroalga si trovano concentrazioni di *Ostreopsis* spp. inferiori o uguali a 1000 cell/g, generalmente la concentrazione di ovatossine risulta inferiore al limite EFSA.

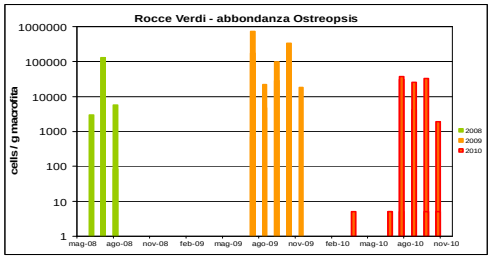
A titolo di esempio, nell'anno 2009:

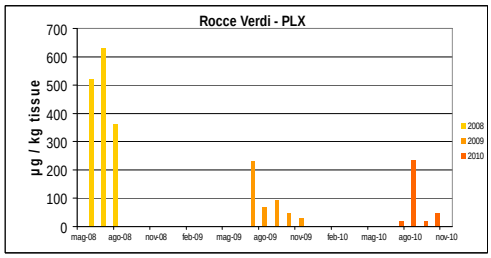
- Nel sito Gaiola, a concentrazioni massime di 66.165 e 234.446 cell/g misurate il 3 e il 15 luglio corrispondevano dei massimi di 188 e 229 μg/kg di ovatossine totali misurate nei mitili raccolti il 7 e il 16 luglio, così come ad un aumento delle cellule su macroalga registrato agli inizi di settembre corrispondeva un ritorno della contaminazione di ovatossine totali nei mitili raccolti circa dieci giorni dopo.
- Nel sito Rocce Verdi, a concentrazioni massime di 111.139 e 80.284 cell/g misurate il 15 e il 22 luglio corrispondevano dei massimi di 188 e 207 μg/kg di ovatossine totali misurate nei mitili raccolti nei giorni immediatamente successivi, così come ad un aumento delle cellule su macroalga registrato agli inizi di

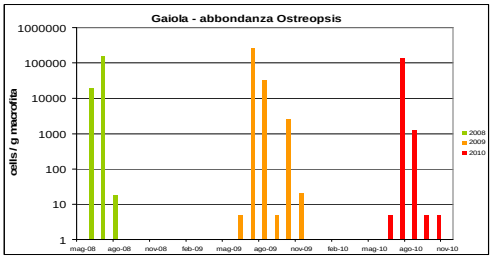
fonte: http://burc.regione.campania.it

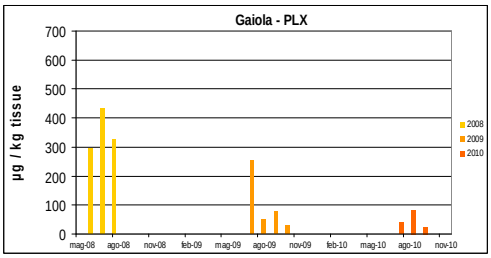
settembre corrispondeva un ritorno della contaminazione di ovatossina nei mitili raccolti circa nei giorni successivi.

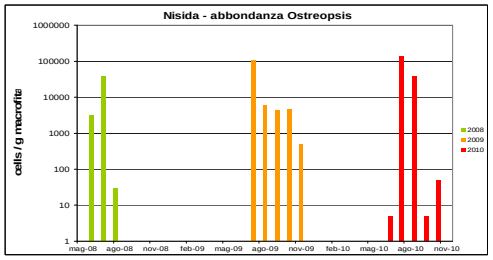
- Nel sito Nisida, a concentrazioni massime di 87.460 e 113.708 misurate il 9 e15 luglio corrispondeva un massimo di 161 µg/kg di ovatossine misurate nei mitili raccolti il 16 luglio.
- La relazione fra i due parametri non è però lineare e in diversi casi, a parità di abbondanza di *O. ovata*, la quantità di tossine è molto diversa. Ciò è spiegabile considerando che il dato relativo alla quantità di tossine accumulate negli animali è il risultato della filtrazione o dell'ingestione di cellule integrata su un periodo di diversi giorni, che sono quelli che precedono il prelievo, e andrebbe pertanto confrontato con le abbondanze delle cellule utilizzando un modello dinamico di accumulo piuttosto che un confronto statistico.

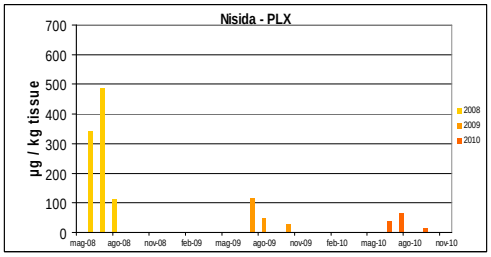


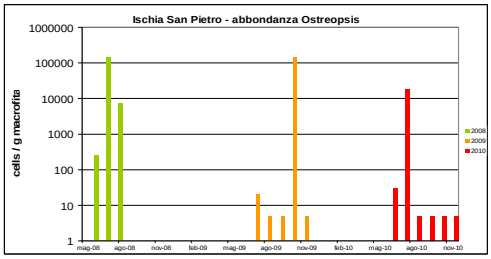


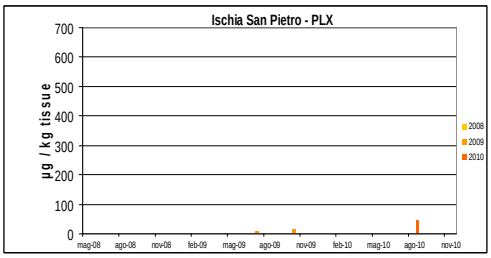












fonte: http://burc.regione.campania.it

Figura 2. Confronto dell'abbondanza di *Ostreopsis ovata* su macrofite e quantità di tossine rilevate con metodo chimico

I valori di tossicità risentono inoltre della distanza degli animali dai punti di massima abbondanza delle cellule, nonchè delle condizioni oceanografiche che possono aumentare o diminuire la quantità di cellule filtrate a parità di distanza degli animali dai punti di massima abbondanza. Si può concludere che l'abbondanza di *Ostreopsis ovata* sulle macroalghe epifitate è condizione necessaria ma non sufficiente per la tossicità dei mitili e che, a parità di concentrazioni cellulari, le quantità di tossina accumulate sono modulate da altri fattori quali, ad esempio, la durata della fioritura, la diversità della fonte di cibo per gli animali, e le correnti che facilitano l'accumulo o la dispersione di cellule in prossimità degli animali.

SCOPI

In considerazione di quanto sopra esposto, nell'ambito di questo PRI 2011-2014 verrà riproposto un Piano di monitoraggio regionale sulla presenza di *Ostreopsis ovata* lungo il litorale campano, fondato sull'analisi dei dati derivati dagli anni precedenti, al fine di elaborare un'analisi del rischio appropriata.

L'analisi dati del monitoraggio effettuato dal 2008-2010 ha messo in evidenza la necessità di modificare il Piano attuato fino ad oggi ; in particolare gli obiettivi prefissati sono riportati di seguito:

1. Attuazione delle misure restrittive di tutela della salute pubblica previste dal Piano (divieti di raccolta e pesca di organismi potenzialmente tossici, informazione alla popolazione a rischio, formazione degli steakholder, divieti di balneazione, etc);
2. Miglioramento delle conoscenze sulla distribuzione spaziale e temporale della microalga che siano di supporto all'ottimizzazione delle operazioni di monitoraggio nonché individuazione, su scala spaziale ridotta, dei siti più adatti allo sviluppo delle fioriture, sia lungo transetti orizzontali che verticali;
3. Messa a punto definitiva di una metodica di analisi più snella che permetta di monitorare un numero più elevato di stazioni a frequenza più elevata riducendo tempi di campionamento e di analisi;
4. Conoscenza dei rischi di trasferimento lungo la rete trofica attraverso l'individuazione di animali capaci di accumulare la tossina e attraverso studi di nutrizione forzata di tali animali in vasche di allevamento;
5. Individuazione di altre specie potenzialmente dannose (*Gambierdiscus* sp., *Prorocentrum lima*), che potrebbero dare luogo a nuove fioriture potenzialmente dannose;

fonte: http://burc.regione.campania.it

6. Raccolta di informazioni che permettano lo sviluppo di modelli predittivi delle fioriture e del rischio legato ai loro effetti dannosi, in relazione a regimi idrografici e meteorologici diversi;
7. Ricerca della tossina nell'acqua nei siti più adatti allo sviluppo delle fioriture individuati per il monitoraggio a scala spaziale ridotta;
8. Elaborazione di un capillare studio epidemiologico che consenta di raccogliere dati sulle manifestazione cliniche conseguenti all'esposizione all'alga tossica ed ai suoi prodotti;
9. Rimodulazione costante delle attività di ricerca e di monitoraggio in funzione delle evidenze risultanti annualmente dall'attuazione del Piano.

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Gli enti incaricati ad effettuare il monitoraggio previsto dal Piano sono stati individuati in funzione delle competenze in materia ed all'alta professionalità e riconoscimento, anche a livello internazionale, presenti in Campania.

Le attività di monitoraggio su scala regionale sono rese possibili dalle professionalità tecniche ed operative dell'ARPAC che, anche grazie all'utilizzo di propri mezzi nautici, consente di attuare in Regione Campania tale Piano.

Il monitoraggio è considerato, per le attività svolte uno dei più articolati a livello nazionale e per questo spesso preso come riferimento da altre regioni.

Il Dipartimento di Chimica delle Sostanze Naturali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" e la Stazione Zoologica Anton Dohrn partecipano attivamente a tavoli di lavoro internazionali e costituiscono pertanto un importante elemento di confronto tra l'esperienza in Campania e quella degli altri Paesi europei ed extraeuropei. Attraverso i predetti contatti e le competenze scientifiche dei suddetti enti viene assicurata la possibilità di conoscere costantemente gli sviluppi delle conoscenze emergenti nella comunità internazionale, e di garantire al piano di monitoraggio e di informazione la maggiore aderenza possibile alle conoscenze scientifiche più aggiornate.

Partecipano all'attuazione del Piano i seguenti Enti:

a) Assessorato alla Sanità della Regione Campania -Settore Veterinario;
b) Assessorato alla Sanità della Regione Campania -Assistenza Sanitaria;
c) Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare;
d) Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente della Campania;
e) Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno ;
f) Stazione Zoologica Anton Dohrn;

fonte: http://burc.regione.campania.it

g) Dipartimento di Chimica delle Sostanze Naturali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II";
h) Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL .

FUNZIONI DEL PERSONALE

Le funzioni del personale impiegato nello svolgimento del Piano sono quelle proprie dei ruoli occupati nelle amministrazioni di appartenenza, siano essi a tempo determinato o indeterminato, e secondo gradazione gerarchica. Il personale è coordinato dai responsabili delle rispettive strutture di competenza, cui sono affidate le funzioni di programmazione, verifica e controllo sulle attività previste dal Piano.

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

Le verifiche, secondo ruoli e competenze come sopra indicato, consistono:

- nel monitoraggio del corretto andamento del Piano, per quanto attiene al rispetto di tempi e modalità di campionamento a livello territoriale effettuato dall'Assessorato Regionale alla Sanità coadiuvato dall'ORSA;
- interpretazione e valutazione epidemiologica dei dati risultanti ed eventuali interventi correttivi;
- corretta implementazione della banca dati attraverso l'utilizzo del software appositamente predisposto;
- adeguati sistemi e tempi di comunicazione fra gli enti e verso la popolazione nelle fasi di attenzione e di emergenza così come stabilite dal Piano;
- attuazione delle misure cautelative imposte a tutela delle salute pubblica dall'Assessorato alla Sanità in applicazione del Piano.

ISTRUZIONI OPERATIVE

Il Piano è articolato in tre livelli di indagine:

1. Fase di routine;
2. Fase di attenzione;
3. Fase di emergenza.

1° Livello d'indagine: <u>Fase di routine</u>

Il Piano di Monitoraggio si estenderà secondo quanto emerso dalla valutazione del rischio da inizio

fonte: http://burc.regione.campania.it

luglio a metà ottobre, prevedendo dunque l'attuazione di 7 campagne di campionamento.

Monitoraggio delle acque superficiali di balneazione

Nei punti individuati ed appartenenti alla rete di monitoraggio per i controlli della qualità delle acque di balneazione ai fini D.Lgs. 116 del 30 maggio 2008 e del relativo decreto attuativo D.M. 30 marzo 2010, saranno prelevati dall'ARPAC alcuni campioni della matrice acqua, secondo le modalità previste dallo stesso decreto. I punti di prelievo sono stati selezionati sulla base delle caratteristiche geomorfologiche della costa, sulle condizioni idrodinamiche del sito, sulla vicinanza di aree con alta frequentazione di bagnanti e sulla scorta dei risultati ottenuti negli anni di studio relativi alla distribuzione di *Ostreopsis ovata* lungo la costa regionale.

Al fine di valutare la presenza di tossina nell'acqua di mare, saranno raccolti dalla Stazione Zoologica alcuni campioni nel periodo di massimo sviluppo algale, che saranno analizzati presso il laboratorio del Dipartimento di Chimica e delle Sostanze Naturali dell'Università Federico II per la ricerca della tossina libera. Al momento non esiste un metodo analitico per la determinazione della tossina nelle acque, per cui nella prima fase del piano di monitoraggio, il Dipartimento di Chimica delle Sostanze Naturali, sarà impegnato nella messa a punto di un metodo di analisi specifico, sensibile e quantitativo.

L'attività di prelievo e analisi di campioni di acqua verrà effettuata nel corso dello sviluppo della fioritura in uno o in entrambi i siti-chiave (Gaiola e Rocce Verdi) individuati sulla base dei risultati finora ottenuti attraverso la ricerca scientifica e il monitoraggio delle acque della Campania. Il campionamento sarà organizzato in modo flessibile valutando i dati risultanti dai campionamenti effettuati settimanalmente nei suddetti siti.

Questa attività ha lo scopo di tutelare la salute pubblica dei bagnanti per il rischio derivante dall'esposizione alle tossine per cute/mucose/congiuntive, in presenza di alte concentrazioni nelle acque superficiali di microalghe tossiche, come già accaduto in altre Regioni italiane.

Monitoraggio sulla matrice Macroalgale

I prelievi per la matrice macroalghe saranno effettuati in 23 punti (allegato 1), individuati sulla base delle conoscenze acquisite dalle attività svolte in due anni di studio. In tali punti, nel corso di specifiche missioni, gli operatori subacquei specializzati dell'ARPAC preleveranno campioni di macroalghe appartenenti ad un numero limitato e ben definito di specie, individuate sulla base dell'esperienza del precedente monitoraggio e definite nelle "Metodiche campionamento macroalghe".

Il metodo di prelievo adottato per il prelievo delle macroalghe è il metodo classico utilizzato per le campagne di campionamento negli anni scorsi (prelievo di 1 campione della stessa specie a una profondità compresa tra – 0,20 m. e 1,50 m., ricoprendo la macroalga, tagliarla alla base e

fonte: http://burc.regione.campania.it

chiudendo il sacchetto per evitare la perdita di cellule di *Ostreopsis*).

Per testare il metodo "Falcon", messo a punto dalla SZN, e per confrontarlo con quello classico, in alcuni punti di prelievo (almeno 5) saranno prelevati in doppio campioni sia col metodo classico che con il alternativo proposto dalla SZN.

Si prevede dunque la raccolta di in fase di routine di 161 campioni.

Dai dati degli anni precedenti si stima che in relazione alle diverse situazioni contemplate dal Piano tale numero possa incrementare circa del 19%.

Monitoraggio sulla matrice Organismi marini eduli

In sette stazioni individuate sulla base delle esperienze pregresse, gli operatori subacquei specializzati dell'ARPAC preleveranno campioni di organismi marini eduli (ricci, mitili, gasteropodi, crostacei) preferendo quelli situati superficialmente,; questi saranno recapitati all'IZSM di Portici per le analisi tossicologiche e successivamente, i campioni risultati positivi, saranno consegnati al Dipartimento di Chimica e delle Sostanze Naturali dell'Università di Napoli Federico II, per le analisi quali/quantitative della tossina .

Si prevede dunque la raccolta di in fase di routine di 49 campioni.

Dai dati degli anni precedenti si stima che in relazione alle diverse situazioni contemplate dal Piano tale numero possa incrementare circa del 50 % per condizioni "extrapiano" e 19% per condizioni di "emergenza".

Predisposizione di un piano di Sorveglianza sindromica

La sorveglianza sindromica è uno strumento di Sanità Pubblica, che ha recentemente trovato un sempre più diffuso impiego, basata non più sulla diagnosi di malattia, ma sulla presenza di un insieme di segni e sintomi, che costituiscono una sindrome.

L'utilizzo del termine sindrome è legato all'oggetto della sorveglianza, che non può essere limitato ad una precisa diagnosi eziologica e un quadro clinico strettamente definito, ma deve comprendere un insieme di sintomi/segni, il cui rilevamento può definire la comparsa di un evento epidemico. L'istituzione di un sistema di sorveglianza sindromica *ad hoc* risulta particolarmente importante per la precoce identificazione di casi potenzialmente riconducibili all'esposizione alla tossina dell'alga *O. ovata*, al fine di attivare prontamente le necessarie misure preventive di Sanità Pubblica, contribuendo, inoltre, alla sensibilizzazione degli operatori sanitari.

Ulteriori obiettivi di un tale sistema di sorveglianza clinico-epidemiologica sono brevemente di seguito elencati:

- Stima dell'incidenza delle sindromi irritative delle alte vie aeree e della mucosa congiuntivale in presenza o assenza di esposizione ad aerosol marini;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Acquisizione di ulteriori informazioni sulla storia naturale e sul quadro clinico riconducibile all'esposizione alla tossina dell'alga *O. ovata;*
- Individuazione delle caratteristiche della popolazione a maggior rischio di quadri clinici più gravi;
- Integrazione dei dati ambientali per la valutazione dell'esposizione e creazione di una mappa delle aree a maggior rischio;
- Integrazione dei dati ambientali per la definizione dello stato di attenzione,di allerta e di emergenza;
- Miglioramento della coordinazione tra le diverse componenti coinvolte nella sorveglianza epidemiologica ambientale e in ambito umano e nella risposta rapida ad eventi epidemici legati a fenomeni di tipo microbiologico;
- Attivazione delle misure preventive di Sanità Pubblica, in costante collaborazione con Comune, ASL territoriali, Ospedali.

Predisposizione di un piano di comunicazione del rischio

L'Autorità competente, attraverso l'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (ORSA), predispone un piano di comunicazione del rischio per informare gli *stakeholders*, la popolazione interessata e gli organismi competenti sul territorio.

Tale comunicazione assume forme diverse in ragione del periodo di attività nel monitoraggio in questione: "tempo di pace" e "fase di emergenza".

La comunicazione del rischio "*in tempo di pace*" viene effettuata attraverso una informazione preventiva, mirata alla promozione di comportamenti protettivi da adottare nella vita quotidiana ed in caso di emergenza. La comunicazione, pertanto, verrà organizzata lungo due direttrici principali: verso l'interno e verso l'esterno. La comunicazione interna (Servizio Sanitario), effettuata secondo mezzi consueti, ha lo scopo di diffondere informazioni utili sulle attività che vengono svolte dai gruppi di lavoro e di informare il personale circa eventuali aggiornamenti di carattere scientifico/normativo. La comunicazione esterna ha invece l'obiettivo di rendere noti alla popolazione ed alle altre categorie coinvolte i rischi sanitari, i comportamenti atti a ridurli e l'attività che l'Istituzione svolge per tutelare la salute pubblica, con la finalità di consolidare il rapporto di fiducia con il pubblico e, nel contempo, di promuovere la propria immagine sul territorio.

Le azioni di comunicazione da sviluppare a tutti i livelli sono:

- Progettazione e realizzazione di campagne di informazione;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Aggiornamenti del sito web dell'ORSA con sezioni dedicate al rischio sanitario legato ad *Ostreopsis ovata;*
- Progettazione e realizzazione di materiale informativo (brochure, poster, audiovisivi, slide, etc.);
- Organizzazione di eventi ed incontri con il pubblico;
- Partecipazione ad esposizioni e manifestazioni cittadine.

Sulla base di quanto esposto il piano di comunicazione del rischio connesso alla proliferazione di *Ostreopsis ovata* lungo le coste del litorale campano si articola in una fase di formazione ed informazione che si svilupperà durante l'inverno, periodo in cui non esiste un rischio imminente per la salute pubblica, ed interventi mirati in caso di emergenza.

L'attività di comunicazione sarà rivolta alle seguenti categorie:

1. Operatori turistici (ad es. gestori di lidi e bagnini, albergatori, ristoratori , commercianti), pescatori, e tutti coloro che hanno dal mare una loro fonte di reddito;
2. Cittadini, turisti, sportivi nautici, diving e tutti coloro che utilizzano il mare a livello ricreativo;
3. Istituzioni nazionali, locali, strutture tecniche di riferimento e associazioni ambientaliste.

Per quanto riguarda coloro che ricadono nella prima e terza categoria, la comunicazione e la formazione preventiva saranno effettuate nel periodo invernale e si articoleranno nelle seguenti azioni:

- Incontri per divulgare informazioni di base sulle alghe tossiche marine e le possibili conseguenze ad esse associate;
- Illustrazione del lavoro svolto dalle Autorità competenti a tutela della salute umana;
- Presentazione e discussione del piano operativo nei casi di emergenza;
- Presentazione e verifica annuale del lavoro svolto durante i periodi critici in termini di efficienza ed efficacia.

Il coinvolgimento dei portatori d'interesse economico ha lo scopo di rendere più efficienti le attività di prevenzione ed il successo di eventuali piani di emergenza. La comunicazione al cittadino che ha come finalità lo scambio d'informazioni, evitando tuttavia fenomeni di allarme ingiustificato e gli inevitabili effetti negativi sul mercato dei prodotti non coinvolti nel rischio da *Ostreopsis ovata*. In pratica l'utente viene opportunamente informato e formato, così da partecipare attivamente alle attività di monitoraggio (segnalazioni di presenza di fioriture, di casi clinici, spiaggiamenti di fauna ittica, ecc).

In particolare l'informazione ai cittadini, dovrebbe prevedere le seguenti azioni:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Realizzazione di una serie di incontri per divulgare informazioni di base sulle alghe tossiche marine e le possibili conseguenze ad esse associate da svolgersi nelle scuole, anche in occasioni di eventi formativi che coinvolgano le famiglie;
- Realizzazione e distribuzione di depliants sulla caratterizzazione del pericolo in occasione degli incontri suddetti;
- Divulgazione di notizie attraverso il sito web di ORSA dove saranno raccolti i dati di monitoraggio del periodo balneare e le azioni svolte dalle Autorità competenti.

Durante la "***fase di emergenza***", di seguito dettagliata, l'attività di comunicazione sarà rivolta principalmente a:

1. Autorità competenti sul territorio (ad es. AASSLL, Capitanerie, Comuni, forze dell'ordine, etc);
2. operatori turistici (ad es. gestori di lidi e bagnini, albergatori, ristoratori, commercianti), pescatori, e tutti coloro che hanno dal mare una loro fontedi reddito;
3. cittadini, turisti, sportivi, diving e tutti coloro che utilizzano il mare a livello ricreativo (pubblicazione delle ordinanze e degli avvisi nei luoghi frequentati da bagnanti e turisti);
4. Tutte le principali informazioni saranno inoltre disponibili attraverso una apposita sezione del sito web di ORSA e dei comuni interessati.

Scopo ultimo del piano di comunicazione del rischio sarà quello di generare uno scambio informativo atto ad aiutare il pubblico ad incanalare timori ed allarmi ingiustificati verso un'appropriata vigilanza, un apprendimento attento ed una preparazione costruttiva.

2° Livello d'indagine: <u>Fase di attenzione</u>

Questa fase si articola differentemente se la fase di routine oppure a seguito di altre segnalazioni mette in evidenza un pericolo legato alla produzione di aerosol o un pericolo legato alla produzione di tossina e suo accumulo in talune specie ittiche.

In funzione delle condizioni che si verificano si distinguono:

- *fase di attenzione "aerosol/acqua*
- ed una *fase di attenzione "alimenti"*

FASE DI ATTENZIONE "AEROSOL/ ACQUA"

Tale fase si attiva se:

- Si rilevano,in seguito a condizioni meteo marine favorevoli, concentrazioni **molto elevate** (≥ 10.000 cell/litro) di *O. ovata* nei campioni di acqua superficiale;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Se nel corso della sorveglianza sindromica vengono segnalati casi riferibili a sindrome clinica da *O. ovata*.

Sono previste le seguenti azioni:

- L'ARPAC comunica all'Assessorato alla Sanità, AGC Assistenza Sanitaria (allerta.alimenti@regione.campania.it – tel. 081/7969399 – Fax 081/7969391) e all'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (orsacampania@izsmportici.it – tel. 081/7865279 – Fax 081/7865333) e ai membri del gruppo di Coordinamento regionale le aree costiere oggetto dello stato di attenzione;
- L'Assessorato alla Sanità, AGC Assistenza Sanitaria, in funzione dell'estensione del fenomeno, convoca il gruppo di coordinamento per valutare, in attesa di ulteriori elementi, l'attivazione del piano di comunicazione del rischio;
- L'ARPAC effettuerà una accurata ispezione dei luoghi e un accurato controllo visivo della zona con idonea documentazione fotografica dello stato ambientale al fine di verificare la presenza di aggregati mucillaginosi, di eventuale sofferenza di organismi marini, della presenza di biofilm e di ogni segnale che possa indicare situazioni di rischio ed intensificherà le attività di monitoraggio per delimitare l'area interessata, procederà inoltre:
- Nei punti in cui le analisi hanno determinato l'attivazione della fase di attenzione si procederà alla raccolta di campioni di macroalghe appartenenti alle specie *Asparagopsis taxiformis*, *Halopteris* spp. *Corallina elongata*, *Jania rubens.* per verificare la presenza/assenza di *Ostreopsis ovata*, *P. lima* e *C. monotis* e di eventuale altre microalghe potenzialmente tossiche;
- Nei punti in cui le analisi hanno determinato l'attivazione della fase di attenzione si procederà al prelievo di organismi marini eduli (ricci, mitili, crostacei, altri molluschi etc..) per l'esecuzione dei test di tossicità attraverso saggi tossicologici e delle analisi quali/quantitative della tossina accumulata in tali organismi.

FASE DI ATTENZIONE "ALIMENTI"

Tale fase si attiva se:

- si rilevano concentrazioni ≥ 10.000 cell/g di *O. ovata* nei campioni di macroalga (punti 1.3 della fase di routine);

fonte: http://burc.regione.campania.it

- se nel corso della sorveglianza sindromica (punto 1.5 della fase di routine) vengono segnalati casi riferibili ad intossicazione alimentare riferibile a ovatossina, come descritto nella letteratura internazionale;

Sono previste le seguenti azioni:

- L'ARPAC, comunicherà all'Assessorato alla Sanità, AGC, Assistenza Sanitaria, all'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare ed ai membri del gruppo di Coordinamento le aree costiere oggetto dello stato di attenzione con le procedure già indicate per la problematica "aerosol/acqua";
- l'Assessorato alla Sanità, AGC Assistenza Sanitaria, in funzione dell'estensione del fenomeno, convoca il gruppo di coordinamento per valutare, in attesa di ulteriori elementi, l'attivazione del piano di comunicazione del rischio;
- L'ARPAC attiverà i controlli sulle acque superficiali nonché del controllo visivo nelle zone interessate con idonea documentazione fotografica dello stato ambientale al fine di verificare la presenza di aggregati mucillaginosi, di eventuale sofferenza di organismi marini, della presenza di biofilm e di ogni segnale che possa indicare situazioni di rischio;
- L'ARPAC intensificherà i prelievi sugli organismi marini eduli (ricci, mitili, crostacei, altri molluschi etc..) nei punti che hanno definito la fase di attenzione, in aggiunta ai 7 punti già individuati nella fase di routine, sui quali l'IZSM effettuerà i saggi tossicologici secondo quanto stabilito nell'allegato 7 e il Dipartimento di chimica delle sostanze naturali le analisi quali/quantitativa delle tossine secondo quanto stabilito nell'allegato 8;
- Le AASSLL procederanno ad intensificare la frequenza (settimanale) dei controlli sui molluschi d'allevamento secondo quanto stabilito dal Piano di Monitoraggio soltanto nei comuni interessati dalla non conformità ed i quelli limitrofi; i campioni aggiuntivi dovranno pervenire all'IZSM di Portici con la richiesta specifica della ricerca dell'*Ostreopsis ovata.*

3° Livello d'indagine: <u>Fase di emergenza</u>

In questa fase è necessario avviare iniziative e misure per il contenimento del rischio e per prevenire esposizioni pericolose per la popolazione.

In funzione delle condizioni che si verificano si distinguono:

1. una fase di emergenza "aerosol/acqua;
2. ed una fase di emergenza "alimenti".

fonte: http://burc.regione.campania.it

FASE DI EMERGENZA "AEROSOL/ACQUA"

La fase di emergenza si attiva se:

- Si rilevano, in seguito a condizioni meteo marine favorevoli ed il persistere di concentrazioni di *O. ovata* superiori a 10.000 cellule/l nei campioni di acqua superficiale.

Sono previste le seguenti azioni:

- Divieto di balneazione nelle aree interessate;
- Prosecuzione dei controlli, come disposto dalle norme cogenti, nelle acque dichiarate temporaneamente non idonee alla balneazione;
- Pulizia a cura dei Comuni interessati, della battigia per impedire l'accumulo di macroalghe o altro materiale organico, evitando (o cercando di evitare) che l'azione meccanica del mare (risacca) o la decomposizione di tale materiale possa incidere negativamente sulla qualità e salubrità dell'aerosol marino;
- Nei punti in cui le analisi hanno determinato l'attivazione della fase di emergenza "aerosol" si procederà al prelievo di organismi marini eduli (ricci, mitili, crostacei, altri molluschi etc..) per l'esecuzione dei test di tossicità attraverso saggi tossicologici e delle analisi quali/quantitative della tossina accumulata in tali organismi;
- Comunicazione del rischio.

FASE DI EMERGENZA "ALIMENTI"

- Nel caso di sola positività al mouse test su campioni di organismi eduli marini si attiverà immediatamente la fase di emergenza e si procederà nel tempo più breve possibile all'analisi chimica della tossina al fine di individuare se si tratta della ovatossina, palitossina o qualsiasi altra tossina responsabile di malattia alimentare.

Sono previste le seguenti azioni:

- Divieto di pesca sottocosta di ricci, mitili, gasteropodi e crostacei nei comuni dove sono stati prelevati i campioni positivi;
- Attivazione della comunicazione del rischio;
- Notifica al Ministero della Salute e al Ministero dell'Ambiente dell'emergenza in atto ed informativa sulle azioni poste in essere.

REVOCA PROVVEDIMENTI

Tutti i provvedimenti adottati in fase di emergenza saranno revocati se in caso di fase "aerosol-

fonte: http://burc.regione.campania.it

acqua" i campioni d'acqua torneranno conformi e in caso di fase "alimenti" gli esiti al mouse test su organismi marini eduli risulteranno negativi e la quantità di tossina rilevata mediante metodo chimico saranno < 100µg/kg.

PROCEDURE DOCUMENTATE

Il gruppo di coordinamento utilizza il software predisposto alla raccolta dati accessibile attraverso il sito dell'ORSA.

L'inserimento nel sistema informatico e l'aggiornamento dei dati deve essere effettuato costantemente e parallelamente allo svolgersi del Piano e deve comprendere tutti le informazioni raccolte durante le attività di monitoraggio.

ATTREZZATURE NECESSARIE

Sono utilizzate tutte le attrezzature di cui sono dotati i diversi enti per il prelevamento delle diverse matrici di campionamento, esecuzione delle analisi, e le altre attività previste dal Piano (raccolta dati meteomarini etc.).

LABORATORI DI RIFERIMENTO

I laboratori di coinvolti nelle attività di monitoraggio afferiscono a :

- Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Campania
- Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno
- Stazione Zoologica Anton Dohrn
- Dipartimento di Chimica delle Sostanze Naturali dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II"

DURATA

Il Piano ha durata quadriennale, con rimodulazione annuale in funzione delle evidenze risultanti dal monitoraggio e degli aggiornamenti della ricerca scientifica.

COSTI E BENEFICI

I costi per lo svolgimento delle attività previste dal Piano sono quantificati per le attività di missione con utilizzo di imbarcazioni sui siti individuati in fase di pianificazione, prelevamento ed esecuzione delle analisi su campioni, e sono così distribuiti:

ARPAC

fonte: http://burc.regione.campania.it

Spese barche	€ 28.116.00
Personale	€ 31.804.56
Analisi, parametri chimico-fisici, dati meteo	€ 43.956.00
Manutenzione Strumentazione di misura	€ 7.000.00
Spese generali	€ 11.087.66
Totale	€ 121.964.22
Totale scontato del 30%	**€ 85.000,00**

Stazione Zoologica Anton Dohrn

Spese barca e campionamento	€ 10.000
Personale a contratto	€ 36.000
Strumentazione	€ 4.000
Consumo e missioni	€ 7.600
Spese generali	€ 5.760
Totale	**€ 63.360,00**

Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici

Personale	€ 18.000,00
Materiale di consumo, noleggi, convenzioni, missioni ecc	€ 60.000,00
Spese generali	€ 7.360,00
Totale	**€ 85.360,00**

Dipartimento di Chimica "Università degli Studi di Napoli Federico II "

Personale	€ 30.000,00
Consumo, funzionamento, missioni, piccole attrezzature	€ 25.000,00
Spese generali	€ 5.500,00
TOTALE	**€ 60.500,00**

TOTALE COSTO COMPLESSIVO DEL PIANO

A.R.P.A.C.	**€ 85.000,00**

fonte: http://burc.regione.campania.it

Stazione Zoologica Anton Dohrn	**€ 63.360,00**
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno di Portici	**€ 85.360,00**
Dipartimento di Chimica "Università degli Studi di Napoli Federico II "	**€ 60.500,00**
TOTALE	**€ 294.220,00**

REPORT

Le rendicontazioni periodiche saranno effettuate direttamente dall'ORSA mentre il report di annuale è a cura degli enti del Gruppo di Coordinamento con il coordinamento del suddetto Osservatorio.

PROGRAMMAZIONE DEL PIANO

Il Piano si articola in come indicato nella sezione Istruzioni operative

Matrice acqua

In considerazione dei risultati ottenuti nei quattro anni e con l'obiettivo di monitorare possibili condizioni di rischio per la salute rispettando le indicazioni delle norme sanitarie, si ritiene di razionalizzare i campionamenti delle acque superficiali operando secondo quanto disposto dal D.M 30 marzo relativo al D.Lgs. 116 del 30 maggio 2008 recante "Attuazione della Direttiva 2006/7/CE relativa alla gestione della qualità delle acque di balneazione e abrogazione della Direttiva 76/160/CEE".

Sarà effettuato dalla SZN uno studio della distribuzione e valutazione dell'andamento stagionale, approfondendo il ruolo e le relazioni fra i fattori ambientali e meteo marini e la dinamica di fioritura di *Ostreopsis ovata*, effettuando campionamenti mirati ad aree di più intensa fioritura per valutare microvariazioni e fattori che le determinano. Il fenomeno di fioritura è soggetto ad un'elevata variabilità spaziale: anche punti a distanza molto bassa possono presentare concentrazioni molto diverse per cui i campionamenti saranno effettuati in ogni sito su tre punti distanti circa 10 m. La SZN intensificherà i campionamenti nei siti di Gaiola e Rocce Verdi per valutare le variazioni della concentrazione microalgale su piccola scala e per comprenderne la dinamica dell'estensione spaziale.

Questa attività sarà svolta attraverso il prelievo di n° 6 campioni di macroalghe in due stazioni, Gaiola e Rocce Verdi, con frequenza settimanale dalla seconda metà di giugno all'inizio di ottobre (16 campagne), per complessivi n. 96 campioni. I campioni verranno prelevati con metodo classico.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Nel periodo di picco, intorno dalla metà di luglio a metà agosto saranno raccolti 50 campioni con metodo speditivo per un'ulteriore verifica del metodo alternativo su parti diverse della macroalga e in diversi punti del sito di Gaiola.. Durante la fioritura verranno raccolti altresì campioni di acqua che saranno analizzati in relazione alla ricerca sulle tossine in acqua (vedi di seguito).

I campionamenti da parte della Stazione Zoologica saranno corredati da misure delle variabili ambientali (nutrienti, temperatura, salinità) che presumibilmente potrebbero avere una relazione con il fenomeno di fioritura e con la sua intensità. Nell'ambito di una convenzione con Centro Studi Interdisciplinari dell'AMP Gaiola si posizionerà una strumentazione fissa per il rilevamento di dati ambientali in continuo.

Sviluppo di aerosol tossico

Sono in definizione nuove strategie di controllo per questa problematica che verranno trattate nel corso dei prossimi anni.

Presenza di tossine in acque di balneazione

Si ritiene opportuno che nel prossimo piano di monitoraggio il rischio derivante dall'esposizione alle ovatossine per cute/mucose/congiuntive debba essere affrontato. Questo potrebbe essere realizzato:

- attraverso una diffusione capillare d'informazioni (manifesti o altro) nelle zone dove il rischio è considerato più elevato
- effettuando un capillare studio epidemiologico attraverso un opportuno questionario da distribuire presso le Farmacie, Guardie Mediche, Medici di Base e Pediatri
- mettendo in relazione eventuali casi con:
    a) la densità cellulare di *Ostreopsis* su macroalghe e ciottoli/sabbia e nell'acqua di mare in prossimità della riva delle zone balenabili;
    b) la quantità di ovatossine presente nell'acqua di mare.

Le evidenze scientifiche hanno dimostrato come la determinazione delle ovatossine nell'acqua di mare potrebbe essere una nuova linea di monitoraggio molto utile.

A tale scopo sarà effettuato uno studio della dinamica del trasferimento fra colonna d'acqua e substrato, allo scopo di individuare fasi di rischio per la formazione di aerosol tossici o per la solubilizzazione della tossina in acqua, con conseguenti sindromi patologiche per l'uomo e danni agli animali del benthos che costituiscono una risorsa alimentare nelle acque della Campania.

Pertanto si prevede per l'anno in corso la raccolta e l'analisi per la ricerca di ovatossine in un certo numero di campioni di acqua di mare prelevati dove la concentrazione di *Ostreopsis* su macroalga (o altro substrato: ciottoli, sabbia, rocce) superi le 10.000 cellule/g.

Tenendo conto dei dati storici rilevati nel corso di questi anni, i campioni verranno raccolti solo nel

fonte: http://burc.regione.campania.it

periodo di massimo sviluppo algale nelle due campagne del mese di luglio per un totale di 17 campioni. Inoltre qualora dallo studio epidemiologico dovessero emergere specifici siti di balneazione dove i casi di intossicazione umana collegabili all'esposizione di cute/mucose e/o congiuntive alle ovatossine sono stati particolarmente frequenti, l'analisi delle acque raccolte in tali siti fornirebbe un utile elemento per collegare i casi di intossicazione umana alla presenza delle ovatossine nelle acque.

Matrice macroalghe

In base alle evidenze scaturite dall'analisi dei dati si ritiene opportuno concentrare i prelievi di macroalge su 23 stazioni considerate a rischio sia esso basso, medio o alto (Allegato1).

Il campionamento dovrà estendersi da inizio luglio a metà ottobre e ogni anno potrà essere soggetto a modifiche qualora l'analisi del rischio evidenzi la necessità di variazioni.

La SZN ha messo a punto un metodo speditivo da utilizzare nell'ambito degli studi di distribuzione e monitoraggio di microalghe bentoniche, in modo da rendere più semplici le operazioni di campionamento e permettere di monitorare un numero più elevato di stazioni a frequenza più elevata riducendo tempi di campionamento e di conteggio.

Il metodo adottato per il prelievo delle macroalghe è il metodo classico utilizzato per le campagne di campionamento negli anni passati (prelievo di 1 campione della stessa specie a una profondità compresa tra – 0,20 m. e 1,50 m., ricoprendo la macroalga, tagliandola alla base e chiudendo il sacchetto per evitare la perdita di cellule di *Ostreopsis*).

Per testare il metodo messo a punto dalla SZN e per confrontarlo con quello classico, in alcuni punti di prelievo (almeno 5) saranno prelevati in doppio campioni sia col metodo classico che con il alternativo proposto dalla SZN.

Nelle stazioni dove le fioriture sono risultate più intense negli anni precedenti saranno effettuate ricerche delle cisti e degli stadi di resistenza attraverso germinazione diretta dei sedimenti. Il metodo, una volta messo a punto permetterebbe di identificare preventivamente altre aree di rischio.

Matrice eduli

Sulla base dei risultati sopra descritti appare necessario che prosegua l'attività di monitoraggio sui molluschi eduli, sia nei siti dove *Ostreopsis* spp sembra essersi insediato e dove la presenza delle ovatossine da esso prodotte è registrata dal 2007 (Gaiola, Rocce Verdi, Nisida, Punta Pennata), sia nei siti nei quali nel corso degli anni sono state rilevate un alto numero di cellule di *Ostreopsis* sulle macroalghe indipendentemente dalla frequenza dei campionamenti effettuati.

In ogni caso va seguito con attenzione, come è stato fatto nell'ultimo quadriennio, la diffusione di

fonte: http://burc.regione.campania.it

cellule di *Ostreopsis* su macroalghe lungo le coste Campane e, tempestivamente, vanno analizzati organismi eduli prelevati in aree dove la diffusione supera i limiti di guardia.
Inoltre la SZN proseguirà e porterà a completamento ricerche avviate nell'ambito di altri progetti già in corso sui rischi di trasferimento lungo la rete trofica attraverso esperimenti su animali capaci di accumulare la tossina e attraverso studi di nutrizione forzata di tali animali in vasche di allevamento.

Comunicazione del Rischio

L'attività di comunicazione dovrà essere condotta nel prossimo futuro tenendo conto delle evidenze scaturite dall'analisi del rischio attraverso i modi ed i tempi già indicati dettagliatamente nel piano.
L'analisi dei dati e la caratterizzazione del rischio *Ostreopsis ovata* porterà alla realizzazione di un report che verrà pubblicato sul sito ORSA nella sezione apposita.
Successivamente verrà realizzato nuovo materiale informativo da distribuire in occasione di incontri pubblici.

Piano di Sorveglianza Sindromica

Si auspica di elaborare di concerto fra Orsa e l'Assistenza Sanitaria (Osservatorio Epidemiologico Umano) un capillare studio epidemiologico attraverso un opportuno questionario da distribuire presso le Farmacie, Guardie Mediche, Medici di Base e Pediatri che evidenzi il rischio effettivo di *Ostreopsis ovata* sulla salute dei bagnanti e consumatori.

SVOLGIMENTO DEL PIANO

Lo svolgimento è assicurato dalle enti coinvolti nel Piano,ciascuno secondo le sue competenze e le attività previste nella sezione *"Istruzioni Operative"*.

VERIFICA DELL'ANDAMENTO DEL PIANO E DEI RISULTATI

Il piano di monitoraggio sarà opportunamente verificato dall' Assessorato alla Sanità, che si avvale della collaborazione dell'ORSA, per permettere di stabilire se:

- Gli scopi siano stati raggiunti;
- Si rende necessaria la sua prosecuzione;
- Sia necessario apportare le modifiche proposte dal Gruppo di Coordinamento;
- Occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo e monitoraggio.

fonte: http://burc.regione.campania.it

.

ALLEGATO 1

ID	CODICE	LOCALITA'
	OS 1	Miliscola-isolotto di San Martino
	OS 2	Miseno Faro
	OS 3	Punta Pennata
	OS 7	Casamicciola
	OS 9	San Pietro
	OS 10	Lacco Ameno
	OS 11	Trentaremi
	OS 12	Nisida
	OS 13	Gaiola
	OS 14	Rocce Verdi
	OS 16	Punta Gradelle
	OS 17	Sorrento
	OS 18	Marina Grande
	OS 19	Marina Piccola
	OS 22	Praiano
	OS 24	Fuenti
	OS 30	Porto Infreschi
	OS 33	Castello Aragonese
	OS 34	Sant'Agnello
	OS 35	Baia di Ieranto
	OS 38	Spiaggia Cimitero
	OS 39	Bagni Elena
		Erchie

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTI ALIMENTI E BEVANDE
PARTE SIAN

Introduzione
I piani di campionamento su matrici alimentari illustrati nel presente atto possono essere integrati a cura dei Dipartimenti di Prevenzione, ove necessità contingenti lo rendessero necessario; i SIAN dovranno assicurare i controlli minimi previsti nelle tabelle allegate. Considerato che tra gli obiettivi generali di salute previsti dal Piano Nazionale per la Prevenzione 2010-2012 e le aree di intervento dei LEA rientrano le attività previste nel presente Piano, si dà atto che il corretto adempimento di quanto in esso contenuto, nonché la puntuale ed esaustiva attività di reporting saranno oggetto di valutazione relativamente agli obiettivi strategici dei Direttori Generali Aziendali.
Il programma di campionamento regionale di matrici alimentari è stato elaborato sulla base dei dati risultanti

- Regolamentazione Nazionale e Comunitaria;
- Richieste e Raccomandazioni dell'UE e Ministero della Salute;
- Rapporto R.A.S.F.F. 2010 e coinvolgimento del Nodo Regionale su sistemi di allerta;
- Esiti analisi chimiche e microbiologiche effettuate nella Regione Campania negli anni precedenti;
- Valutazioni del rischio da parte dell'EFSA;
- Comunicazioni USMAF.

Per quanto sopra premesso, il piano di cui al presente atto, prevede che siano garantiti per il quadriennio 2011/2014 , in sintesi, i seguenti ambiti :

- **Attività di controllo su matrici alimentari di origine vegetale**
  - **Controlli microbiologici**-Prevede controlli su contaminanti microbiologici in prodotti alimentari di origine vegetale, con riferimento al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.;
  - C**ontrolli microbiologici e chimici** di cui al DPR 14 luglio 1995;
- **Sanità delle piante:** Accordo Stato-Regioni su commercio e impiego di prodotti fitosanitari e Piano nazionale residui di antiparassitari di cui al DM 23/12/1992, Piano coordinato comunitario;
- **Piano OGM;**
- **Attività di controlli su matrici alimentari di origine vegetale - Controlli Chimici-A**crilammide (tenore di acrilammide in alimenti – Racc. 2010/307/UE);, Radiazioni ionizzanti su matrici alimentari, con riferimento al D.lgs. 94/2001; Sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti e monitoraggio etilcarbammato in distillati di drupacee;controlli esterni su acque potabili e acque destinate al consumo umano;
- **Attività di campionamento regionale-**
  -Piano Radioattività ambientale;
  - **Piano Salmonella in rucola in prodotti orticoli coltivati nella Piana del Sele (II anno)**.

Piano regionale di vigilanza e controllo degli alimenti e bevande (ai sensi del DPR 14 luglio 1995; DM 8 ottobre 1998)
Macroarea : Alimenti; Settore Sicurezza e Nutrizione (tipologia attività 4b)

Premessa
Il campionamento è uno degli strumenti del controllo ufficiale, teso alla verifica ultima dell'efficacia delle misure di controllo dei processi produttivi, effettuato quindi quasi sempre sul prodotto finito. Spetta infatti agli OSA l'eventuale verifica analitica in autocontrollo.
La ripartizione numerica del totale dei campionamenti per ogni ASL è stata effettuata in base a 2

fonte: http://burc.regione.campania.it

criteri:

1) esistenza sul territorio di competenza, di imprese con significativa presenza del prodotto ricercato in modo da rendere significativo il campionamento;
2) disponibilità di risorse umane e di attrezzature adeguate alle richieste.

autorità competenti	ruoli
AC Regionali	programmazione dei controlli ufficiali
AC Locali	attuazione del piano regionale, prelievo campioni, ispezioni (verifiche documentali e rintracciabilità)
Laboratori: Arpa Campania, Piemonte, Emilia, IZS di Portici	analisi dei campioni

dettagli dell'attività	
categorizzazione	vale quanto stabilito in premessa.
frequenza	frequenze minime indicate nel DPR luglio 1995 e dalla categorizzazione del rischio indicata nel P.R.I.
luogo e momento del controllo	produzione,trasformazione e vendita. In linea di massima il 20% dei campioni assegnati dovrà essere prelevato nei punti vendita al dettaglio, mentre il rimanente 80% dovrà essere prelevato direttamente negli stabilimenti di produzione e nei depositi all'ingrosso, avendo cura di prelevare i prodotti pronti alla vendita e il più vicino possibile alla messa in commercio. **Distribuzione dei campioni**- I campioni sono stati distribuiti considerando il numero di stabilimenti produttivi presenti nel territorio, nonchè in base alla popolazione.
metodi e tecniche	campionamenti per analisi chimiche, fisiche e microbiologiche.
rendicontazione, verifica e feedback	mediante tabelle (allegate al DM 1998): **Flussi informativi** - I Sian delle ASL della Campania redigono annualmente la scheda prevista per rendicontare l'attività di controllo ufficiale effettuata **(Mod. A ministeriale**) e la trasmettono, entro il mese di febbraio dell'anno successivo a quello a cu si riferisce la scheda stessa, al Servizio 03- Igiene degli Alimenti dell'Assessorato alla Sanità della Regione Campania. L'Arpac compila annualmente la scheda prevista (**Mod. B** ministeriale relativa alle attività di analisi) e la trasmette, entro il mese di febbraio dell'anno successivo a quello a cu si riferisce la scheda stessa, al Servizio 03- Igiene degli Alimenti dell'Assessorato alla Sanità della Regione Campania. I Laboratori provvedono anche all'inserimento dei dati nei sistemi informativi ministeriali (NSIS) ove previsto. Le tabelle vengono validate dalla Regione e trasmesse all'Uff. VIII del Ministero della Salute che le aggrega in dati nazionali e predispone la relazione annuale al Parlamento

Campionamenti-Il piano di controllo 2011-2014 prevede la verifica della conformità microbiologica e chimica mediante ricerche mirate di:

priorità controlli microbiologici	priorità controlli chimici e fisici

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Conteggio dei microrganismi mesofili aerobi (CM)
- Escherichia Coli (EC);
- Listeria monocytogene (LI);*
- Staphilococcus coagulasi positivo produttore di enterotossine (ST);
- Bacillus cereus (Bc);
- Clostridium perfrigens (Cp);
- Miceti (MI);
- Salmonella (SA)
- metalli pesanti;
- micotossine;
- additivi, coloranti, aromi
- acrillammide;
- sostanze perfluoalchiliche;
- carbammato di etile;
- radionuclidi;
- radiazioni ionizzanti;
- prodotti fitosanitari

*E' utile ribadire che per la L. monocytogenes si applicano i criteri di cui al REG. (CE) 2073/2005 per gli alimenti RTE (Ready to Eat), mentre per gli alimenti da consumarsi previa cottura sono ancora validi i criteri di cui all'O.M. 7 dicembre 1993.

Tabella della frequenza dei campionamenti presso produttori/ confezionatori /deposito all'ingrosso e distribuzione al dettaglio –controlli microbiologici anno 2011

matrici	controlli microbiologici	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1	ASL NA 2 NORD	ASL NA 3 SUD	ASL SA	numero campioni attesi al 31.1.2.2011 n. 556
Prodotti della macinazione	MI, FI, PA, (prod. destinati alla panificazione)	10	8	15	18	15	15	18	n.99
Paste alimentari secche	FI, PA, SA	10	6	10	12	10	20	15	n.83
Paste all'uovo e speciali	CM,EC, ST,SA,BC	10	6	10	12	10	10	12	n.70
Prodotti di pasticceria deperibili	CM,EC, ST,SA BC	14	6	15	15	12	12	22	n.96
Conserve vegetali a bassa acidità e conserve di pomodoro	MI	10	8	15	20	15	15	42	n.125
Bevande analcoliche	MI	10	8	12	14	12	12	15	n.83
Totale		**64**	**42**	**77**	**91**	**74**	**84**	**124**	**556**

Al fine di ottenere corrette indicazioni di natura epidemiologica sulla effettiva misura del rischio sanitario sul territorio si ritiene di dover porre particolare attenzione anche ai settori della ristorazione (collettiva, pubblica ed etnica), con campionamento di alimenti maggiormente a rischio e di largo consumo, esempio:

alimenti che subiscono manipolazioni (prodotti farciti con ripieni);

alimenti crudi o con aggiunta di ingredienti crudi e che vengono preparati con largo anticipo

fonte: http://burc.regione.campania.it

rispetto alla somministrazione (vari tipi di insalate, anche di pasta, riso, ecc.);

Tabella della frequenza dei campionamenti nella Ristorazione Collettiva (scolastica, aziendale, ospedaliera, fornitura pasti preparati, sola somministrazione ecc.)

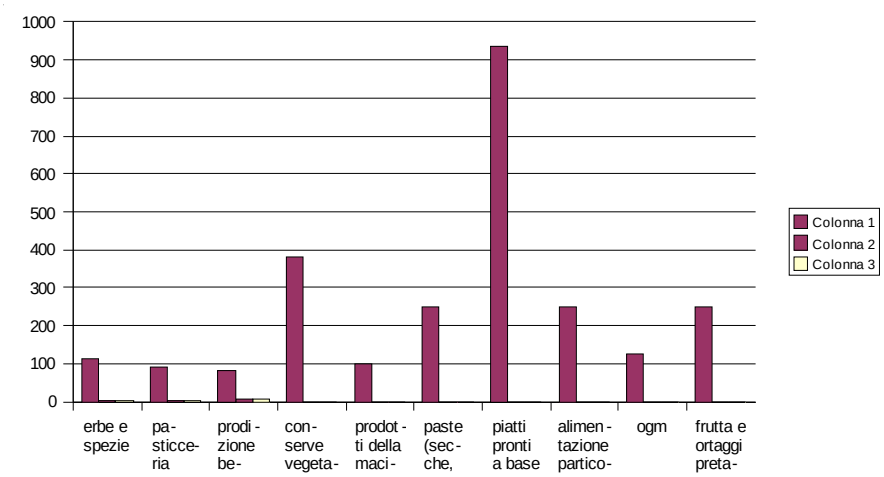
matrici	**controlli microbiologici**	**ASL AV**	**ASL BN**	**ASL CE**	**ASL NA1**	**ASL NA 2 NORD**	**ASL NA 3 SUD**	**ASL SA**	**num. campioni attesi n.583**
piatti pronti a base di verdure	SA,EC, LI	15	10	15	20	10	15	20	n.105
insalate	SA,EC LI.	10	10	14	20	20	15	20	n.109
macedonie	SA,EC LI	10	10	15	10	15	15	15	n.90
Preparazioni gastronomica in genere	CM,EC,ST,CP,BC, SA, LI	30	24	45	50	40	40	50	n.279
		n.65	**n.54**	**n.89**	**n.100**	**n.85**	**n.85**	**n.105**	**tot. n.583**

Tabella della frequenza dei campionamenti nella Ristorazione pubblica (anche etnica)

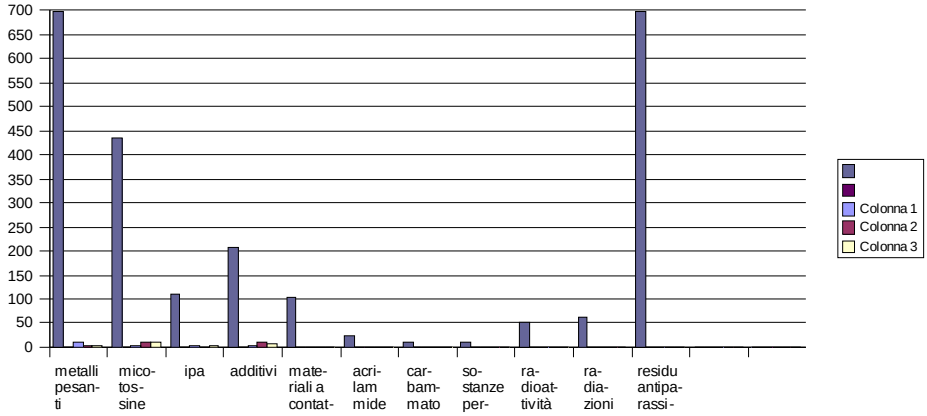
matrici	controlli microbiologici	**ASL AV**	**ASL BN**	**ASL CE**	**ASL NA1**	**ASL NA 2 NORD**	**ASL NA 3 SUD**	**ASL SA**	num. campioni attesi **n.412**
piatti pronti a base di verdure	Sa,Ec, Listeria.	10	8	10	10	10	10	10	n.68
insalate	Sa,Ec, Listeria.	10	8	15	20	10	10	20	n.93
macedonie	Sa,Ec, Listeria.	8	4	10	10	8	8	12	n.60
Preparazioni gastronomi che	CM,EC,ST,CP,BC, SA, LI	22	20	20	40	27	27	35	n.191
		n.50	**n.40**	**n.55**	**n.80**	**n.55**	**n.55**	**n.77**	**n.412**

Riepilogo controlli microbiologici

fonte: http://burc.regione.campania.it



Riepilogo controlli chimici e chimico-fisici



fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE PER LA RICERCA DEGLI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI.

1. PIANIFICAZIONE

Gli allergeni sono sostanze normalmente innocue per la maggior parte degli individui, ma potenzialmente in grado di indurre reazioni indesiderate in alcuni soggeti. Tali reazioni spaziano da sintomatologia lieve (prurito, gonfiore, nausea, vomito, diarrea), fino a sintomatologia grave (shock anafilattico), che può condurre ad esito letale. Le allergie alimentari rappresentano un fattore critico per la salute pubblica nei Paesi industrializzati. Dati ISTAT riferiscono che le allergie rappresentano il 9,9% delle malattie riscontrate in Italia negli anni 1999-2000. L'aumento di tale incidenza sembra essere legato a diversi fattori, tra i quali la minor frequenza dell'allattamento al seno materno, l'abuso di fitofarmaci, insetticidi e diserbanti in agricoltura, l'utilizzo crescente di additivi alimentari ed altre cause ancora in corso di identificazione.
La Direttiva CE/89/2003, recepita con il Decreto Leg.vo n.114 dell'8/02/2006 e successive modifiche ed integrazioni, entrato in vigore il 7 aprile dello stesso anno, ha l'obiettivo di tutelare la salute dei cittadini con sensibilità nota nei confronti di componenti o additivi alimentari. Tale norma contempla, nella sezione III, la lista delle sostanze considerate "allergeniche", che devono essere riportate in etichetta anche se presenti come derivati: crostacei e prodotti derivati, uova e prodotti derivati, pesce e prodotti derivati, arachidi, soia e prodotti derivati, latte e derivati (compreso il lattosio), frutta a guscio, sedano, senape, sesamo ed i derivati, anidride solforosa e solfiti a concentrazioni superiori a 10mg/l. La Direttiva n. 142 del 2006 ha poi aggiunto i lupini ed i molluschi e derivati; è previsto infatti che la lista venga periodicamente aggiornata in base alle conoscenze scientifiche.
Poiché il numero di cittadini affetti da sindromi allergiche è purtroppo in crescita costante, diventa basilare la rilevazione anche di piccole quantità di allergeni presenti nei prodotti alimentari per salvaguardare la vita di tale target di consumatori.

1.1 SCOPI

L'analisi del rischio evidenzia che durante le fasi di produzione, conservazione, trasporto ed utilizzazione degli alimenti, contaminazioni crociate possono far sì che quantità ridotte di allergeni possano contaminare altri prodotti alimentari; di conseguenza alcuni prodotti che in etichetta non riportano alcun tipo di allergene possono invece contenerli.
In sede di programmazione regionale, diventa un obiettivo primario la conoscenza e la riduzione dei rischi derivanti dalla presenza nei prodotti alimentari di allergeni non dichiarati in etichetta. Di conseguenza le finalità di tale piano sono:

- Salvaguardia della salute della popolazione affetta da allergie alimentari
- Riduzione dei costi sociali coneguenti a manifestazioni allergiche nella popolazione affetta da tale sindrome

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Le A.C. ad effettuare i controlli ufficiali nell'ambito di tale Piano saranno:

- I Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali
- I Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.2 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno e dell'ARPA Campania, accreditati per l'esecuzione delle prove.

1.3 DURATA

Il Piano inizierà il 1/1/2012 e si concluderà il 31/12/2014.

fonte: http://burc.regione.campania.it

1.4 COSTI E BENEFICI

Ai fini della determinazione dei costi del Piano, si stabilisce che il costo di ogni analisi effettuata dai due laboratori è di € 25, 00 per singola determinazione.

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'IZSM per le attività istituzionali.

Si prevede che nel triennio saranno effettuati n. 200 campioni anno.

La previsione dei benefici economici del Piano sono relativi alla probabile riduzione dei costi sociali dovuti a manifestazioni allergiche nella popolazione affetta da sindrome allergica

1.5 PROCEDURE OPERATIVE

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici effettuati ai sensi del DPR 327/80. I campioni dovranno essere effettuati negli esercizi di vendita e nei depositi all'ingrosso, privilegiando quelli inseriti nella categoria di rischio 5, per poi passare alle altre categorie in ordine decrescente. Dovranno essere campionati i prodotti alimentari che non contengono l'indicazione della presenza di allergeni. Le matrici da sottoporre a controllo, il numero dei controlli e la loro ripartizione territoriale sono riportati nelle Tabelle 1 e 2.

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale deve essere, come tutti gli altri, inserito nel sistema informatico GISA

2 PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 della ripartizione dei campioni dei **Servizi Veterinari**

Ricerca	Matrice	MESE	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1 centro	ASL NA 2 nord	ASL NA 3 sud	ASL SA
ovoalbumine + lattoglobuline	Carni macinate o preparazioni di carni	Gennaio	1		1	1		1	
		Febbraio		1		1	1		1
		Marzo			1			1	1
		Aprile				1	1		1
		Maggio	1		1	1		1	
		Giugno		1			1		1
		Luglio			1	1	1	1	
		Settembre				1	1		1
		Ottobre	1		1			1	
		Novembre		1		1	1		1
ovoalbumine + lattoglobuline	Alimenti per la prima infanzia a base di carne	Gennaio							
		Febbraio				1			1
		Marzo					1		
		Aprile			1				1
		Maggio				1			
		Giugno	1						
		Luglio		1				1	
		Settembre						1	
		Ottobre			1				
		Novembre					1		
crostacei	Piatti pronti a base di pesce	Gennaio	1			1			1
		Febbraio		1			1		1
		Marzo			1	1		1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

		Aprile	1			1			1
		Maggio		1			1	1	
		Giugno			1	1		1	
		Luglio			1	1			1
		Settembre	1				1	1	
		Ottobre		1		1	1		
		Novembre			1		1		1
ovoalbumine + lattoglobuline	omogeneizzati di carne	Gennaio		1		1			1
		Febbraio			1		1		1
		Marzo		1		1		1	
		Aprile			1		1		1
		Maggio	1			1		1	
		Giugno		1		1			
		Luglio			1		1		1
		Settembre				1		1	
		Ottobre	1				1		1
		Novembre			1			1	

Tabella 2 della ripartizione dei campioni dei **SIAN**

Ricerca	Matrice		ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1 centro	ASL NA 2 nord	ASL NA 3 sud	ASL SA
ovoalbumine + lattoglobuline	Alimenti destinati ad una alimentazione particolare NON a base di prodotti di origine animale	Gennaio	1		1	1	1	1	1
		Febbraio	1	1		2	1	1	1
		Marzo			1	1	1	1	1
		Aprile		1	1	1	1	1	1
		Maggio	1		1	1	1	1	1
		Giugno		1		2	1	1	1
		Luglio	1		1	1	1	1	1
		Settembre		1	1	1	1	1	1
		Ottobre	1		1	1	1	1	1
		Novembre		1	1	1	1	1	1
ovoalbumine + lattoglobuline	Piatti pronti NON a base di prodotti di origine animale	Gennaio			1	1	1		
		Febbraio	1			1	1	1	1
		Marzo		1	1	1	1	1	
		Aprile			1	1		1	1
		Maggio		1		1		1	1
		Giugno	1		1	1	1		1
		Luglio		1		1		1	1
		Settembre			1	1		1	1
		Ottobre		1	1	1			1
		Novembre	1			1	1	1	

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano è sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che cura la redazione delle risultanze e le inserisce nella relazione annuale del PRI.

Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali,

fonte: http://burc.regione.campania.it

alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.
L'ORSA analizza l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi sono stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- è necessario apportare modifiche
- occorre implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

Piano di monitoraggio sui punti di sbarco dei prodotti della pesca

La Regione Campania è caratterizzata da ca. km 512 di costa e le attività legate al settore della pesca assumono, conseguentemente, un'importanza notevole sia sotto il profilo commerciale che della sicurezza alimentare. Con Decreto dirigenziale n. 9/2011 la Regione ha identificato i punti sbarco e ne ha disciplinato le modalità di controllo con il successivo Decreto n. 12/2011.
Le attività di cattura delle specie autoctone, in Campania, si affiancano alla raccolta dei molluschi bivalvi dai banchi naturali e, soprattutto, dalle zone in concessione appositamente classificate.

1. PIANIFICAZIONE

Per garantire la sicurezza del pescato è necessario che le attività del controllo ufficiale siano effettuate, oltre che sul prodotto già immesso in commercio, anche nella fase della produzione primaria. Pertanto, vanno sottoposte a monitoraggio tutte le attività che si svolgono presso i punti di sbarco dove obbligatoriamente devono attraccare le imbarcazioni da pesca per il trasbordo dei prodotti.
Lo scopo del Piano è quello di avere un quadro esaustivo e sistematico sulle condizioni igieniche e sulle attività svolte presso i punti di sbarco, che possono incidere sulla sicurezza alimentare.

1.1 INDICATORI

Contestualmente a tale attività è possibile identificare e contrastare i fenomeni di abusivismo nel settore, già più volte oggetto di interventi repressivi sia da parte delle AA.SS.LL. che di altri organismi di controllo.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

L'Autorità coinvolta nello svolgimento del Piano è quella territoriale, con i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL costiere che coordineranno le attività con le Capitanerie di Porto locale, per i controlli di rispettiva competenza.

1.3 SCOPI

Verificare le procedure attuate nei punti di sbarco sotto il profilo igienico-sanitario ed il rispetto delle norme sulla pesca. In particolare, il piano verte sull'effettuazione di ispezioni congiunte presso i punti di sbarco dei prodotti della pesca per verificare:

1. Competenza ASL
    a. requisiti igienico sanitari del punto di sbarco
    b. requisiti igienico sanitari delle imbarcazioni da pesca
    c. condizioni igieniche dello sbarco
    d. requisiti di igiene e della temperatura del pescato
    e. requisiti di igiene dei mezzi di trasporto del pescato
    f. controllo documentale (documentazione di trasporto e documento di registrazione per i molluschi bivalvi) con particolare riferimento ai molluschi bivalvi
    g. stato di freschezza del pescato
2. Competenza Capitaneria:
    a. corrispondenza tra tipo di pescato e sistema di pesca autorizzato
    b. controllo della taglia minima

1.4 ATTREZZATURE

Non sono previste attrezzature particolari rispetto a quelle in uso alle Autorità sopradescritte.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Il modello di procedura documentata per l'esecuzione delle ispezioni è il Mod 5.

1.5 LABORATORIO DI RIFERIMENTO
Qualora durante i controlli ufficiali siano effettuati campionamenti, i laboratori di riferimento sono quelli dell'I.Z.S.M.

1.6 DURATA
Il piano si concluderà il 31/12/2014.

1.7 COSTI E BENEFICI
Il Piano non prevede costi aggiuntivi né benefici economici se non quelli derivanti dalla diminuzione dei costi sociali causati dalle malattie alimentari legate al consumo di prodotti della pesca. I report del Piano sono estrapolati direttamente dal GISA dove devono essere inseriti i dati dei controlli.

2. PROGRAMMAZIONE

Si prevede l'effettuazione di n. 172 ispezioni l'anno così suddivise:

ASL	**N. ispezioni mensili**
CASERTA	2
NA 2 NORD	2
NA 1 CENTRO	3
NA 3 SUD	5
SA	6
	TOT MENSILE 18
	TOT ANNUALE 216

Per l'anno 2011 i controlli sono ridotti del 50%.

3. VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano è sottoposto a verifica finale da parte dell'ORSA che cura la redazione delle risultanze da inserire nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.
L'ORSA analizza l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANI DI MONITORAGGIO TIPOLOGIA 5

PIANO DI MONITORAGGIO SULLA RADIOATTIVITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI SOMMINISTRATI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

1. PIANIFICAZIONE

1.1. SCOPI: Il monitoraggio della radioattività ambientale, disciplinato dal D.lgs n.230/1995, viene effettuato in Italia da apposite reti di sorveglianza (reti nazionali, regionali e locali) ed è relativo al controllo della sola radioattività artificiale, dovuta all'immissione nell'ambiente di radionuclidi non presenti in natura.

L'insieme delle Reti Regionali per il controllo della radioattività istituite e gestite dalle varie ARPA costituisce la Rete Nazionale di Sorveglianza della Radioattività Ambientale il cui coordinamento è affidato ad ISPRA. Le reti consistono in un insieme di punti di osservazione utilizzati per analizzare l'andamento spazio-temporale delle concentrazioni dei radioelementi. Le frequenze di campionamento delle matrici ambientali previste nelle diverse reti tengono conto dei tempi di accumulo della radioattività nei vari comparti ambientali e dei limiti di rilevabilità delle metodologie di misura impiegate.

L'Arpac, con Deliberazione n. 193 del 26/07/2001 del Direttore Generale costituiva, nell'ambito della sua struttura organizzativa, il Centro Regionale Radioattività, nodo di riferimento della Rete Nazionale di Sorveglianza della Radioattività, la cui struttura ha sede a Salerno. Il CRR ha effettuato nel tempo misure di contaminazione in matrici alimentari e bevande secondo protocolli definiti annualmente di concerto con l'Assessorato Regionale alla Sanità e le AA.SS.LL. quest'ultime hanno curato anche i campionamenti delle varie matrici sull'intero territorio regionale.

Riferimenti normativi:

1.2 AUTORITÀ COMPETENTI:
Le A.C incaricate dello svolgimento del piano sono i SIAN ed i Servizi Veterinari delle ASL

1.3. LABORATORI DI RIFERIMENTO:
Il laboratorio di riferimento è il Centro Ricerca Radioattività (CRR) dell'ARPAC con sede in Salerno

1.4 ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA:
Si prevede di effettuare campionamenti sulle matrici di alimenti di originale animale e non, previste sia dalla Raccomandazione 2000/473/Euratom sia dal Regolamento di esecuzione (UE) n. 351/2011. I campioni saranno prelevati esclusivamente negli stabilimenti che producono pasti per la ristorazione collettiva. Al momento le analisi concerneranno esclusivamente nella ricerca del Cesio 137.

1.5. ISTRUZIONI OPERATIVE:
Le A.C. effettueranno campioni di prodotti alimentari o piatti pronti sia a base di alimenti di origine animale che non di origine animale. I campioni verranno prelevati esclusivamente negli stabilimenti che producono pasti per la ristorazione collettiva, quali mense scolastiche, ospedaliere etc. Per la scelta degli stabilimenti, saranno privilegiati quelli che risultano inseriti nella categoria di rischio 5 per poi passare alle altre categorie in ordine decrescente.

1.6. PROCEDURE OPERATIVE

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici effettuati ai sensi del DPR 327/80. Le matrici da sottoporre a controllo, il numero dei controlli e la loro ripartizione territoriale sono riportati nelle

fonte: http://burc.regione.campania.it

Tabella 1 e 2.
Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3 specificando nel campo ricerca la dicitura "radioattività". L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA

8.4. DURATA

Il Piano di durante quadriennale si conclude il 31/12/2014.

8.5. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed ai laboratori pubblici per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione tenendo sotto controllo uno dei fattori di rischio più temibili di estrema attualità.

2. PROGRAMMA

Tabella 1 –programmazione mensile dei Servizi Veterinari

	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1	ASL NA2 Nord	ASL NaA3 Sud	ASL SA
Gennaio	1	1	1	1	1	1	1
Febbraio	1	1	1	1	1	1	1
Marzo	1	1	1	1	1	1	1
Aprile	1	1	1	1	1	1	1
Maggio	1	1	1	1	1	1	1
Giugno	1	1	1	1	1	1	1
Luglio	1	1	1	1	1	1	1
Settembre	1	1	1	1	1	1	1
Ottobre	1	1	1	1	1	1	1
Novembre	1	1	1	1	1	1	1
TOTALE	10	10	10	10	10	10	10

Tabella 2 – programmazione annuale dei SIAN

n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	Cereali e derivati	stagionale
n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	Pasta	trimestrale
n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	n. 1	frutta ANCHE DI BOSCO	stagionale
totale complessivo n.50 annui								

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

fonte: http://burc.regione.campania.it

L’ORSA analizzerà l’attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l’analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANO DI MONITORAGGIO SULL'IDONEITA' DEI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

8. PIANIFICAZIONE

8.1. SCOPI

L'attività di verifica sui materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, a seguito della recente emanazione di norme comunitarie, assume particolare rilievo nell'ambito del controllo ufficiale. Tali norme hanno infatti esteso ai materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti alcuni obblighi, quali rintracciabilità e buone norme di fabbricazione, che peraltro già esistevano per la filiera alimentare, a dimostrazione del fatto che, dal punto di vista della sicurezza alimentare, essi vengono sempre più assimilati, dal legislatore, ad un "ingrediente" del prodotto alimentare finito.

Si ritiene quindi opportuno preparare un piano di intervento specifico su questo settore, riguardante anche la verifica dell'applicazione delle norme in tema di etichettatura, dichiarazioni di "conformità", completezza delle documentazioni che accompagnano questi prodotti.

La **normativa** sugli imballaggi e sugli M.C.A. (o Food Contact Materials), che si pone trasversalmente rispetto alla normativa sulla sicurezza alimentare, prende l'avvio con la Legge 30.4.1962, n. 283, ed è costituita da oltre 350 atti legislativi e decreti di norme tecniche e di laboratorio, che si sono succeduti nel corso degli anni fino al più recente Regolamento (CE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Ai sensi dell'art. 3 del Regolamento 1935/04 (noto come Regolamento Quadro) tutti i materiali e gli oggetti, compresi i materiali e gli oggetti attivi ed intelligenti, devono essere prodotti conformemente alle buone norme di fabbricazione, affinché in condizioni d'impiego normali o prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da costituire un pericolo per la salute umana. Tali pratiche di buona fabbricazione sono esplicitate in un'altra norma di derivazione comunitaria e precisamente nel Reg. (CE) n. 2023/2006 del 22/12/2006.

Principali riferimenti legislativi:

Decreto ministeriale 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze ad uso personale.	D.M. 1 febbraio 2007; recepimento della Direttiva 2005/31/CE della Commissione del 29 aprile 2005, che modifica la Direttiva 1984/500/CEE del Consiglio, per quanto riguarda una dichiarazione di conformità e i criteri di efficienza dei metodi di analisi per gli oggetti di ceramica, destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari.
Decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n. 777 Attuazione della direttiva (CEE) n. 76/893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	. Decreto del Ministero della Salute 25 settembre 2007 n. 217. Regolamento recante aggiornamento del decreto ministeriale 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari
Decreto Legislativo 25 gennaio 1992, n. 108 Attuazione della direttiva (CEE) n. 109/89, concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.	Decreto Ministero della Salute 12 dicembre 2007, n. 269, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, limitatamente agli acciai inossidabili.
Reg. Ce 1935/2004. E' la norma quadro stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti. -L'art. 17 del Regolamento n. 1935/2004 estende ai materiali ed agli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti quanto previsto dal Regolamento 178/2002 per la filiera alimentare.	Regolamento (CE) n. 282/2008 del 27/3/2008 relativo ai materiali e agli oggetti di plastica riciclata destinati al contatto con gli alimenti e che modifica il Regolamento CE 2023/2006.
Regolamento (CE) n. 2023/2006 del 22/12/2006stabilisce che tutti i materiali e gli oggetti elencati nell'allegato I del Regolamento n.1935/2004 e le loro combinazioni, nonché i materiali ed oggetti riciclati vanno fabbricati nel	Regolamento (CE) n. 450/2009 del 29 maggio 2009 relativo ai materiali attivi e intelligenti, cioè destinati a prolungare la conservabilità o mantenere o migliorare le condizioni dei prodotti imballati.

fonte: http://burc.regione.campania.it

rispetto delle norme generali e specifiche sulle buone pratiche di fabbricazione, definite in lingua inglese come Good Manufacturing Pratices (GMP).	
Decreto Ministeriale n° 76 del 18/04/2007 Regolamento recante la disciplina igienica dei materiali e degli oggetti di alluminio e di leghe di alluminio destinati a venire a contatto con gli alimenti.	Regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Le imprese che producono o utilizzano oggetti destinati a venire in contatto con sostanze alimentari sono tenute a controllarne la rispondenza alle norme ad essi applicabili ed a dimostrare in ogni momento di aver adeguatamente provveduto ai controlli ed agli accertamenti necessari.

Ai sensi dell'art. 16 del Regolamento n. 1935/2004 i materiali e gli oggetti per i quali sono previste misure specifiche, indicati dell'allegato I, devono essere corredati da una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti. Detta documentazione deve essere resa disponibile alle autorità competenti che la richiedano.

Analogamente a quanto avviene nel settore alimentare, le imprese che svolgono attività connesse con qualunque fase della lavorazione, trasformazione e distribuzione dei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti devono istituire un sistema di controllo della qualità e devono dimostrare di aver adeguatamente provveduto ai controlli e agli accertamenti necessari.

Inoltre, ai sensi dell'art. 16 del Reg. CE n.1935/04 i materiali e gli oggetti per i quali sono previste misure specifiche, indicati nell'all.1 del medesimo Regolamento, devono essere corredati da una dichiarazione scritta che attesti la loro conformità alle norme vigenti. Il produttore è tenuto, inoltre, a conservare la cosiddetta "documentazione di supporto", che comprova la conformità dichiarata; tale documentazione dovrebbe includere, ad esempio, le dichiarazioni dei produttori di materie prime e gli esiti delle analisi di laboratorio effettuate.

L'attività di controllo non deve trascurare anche le verifiche sulla rintracciabilità e l'etichettatura dei prodotti in questione.

Rintracciabilità- L'art. 17 del Regolamento n. 1935/2004 estende ai materiali ed agli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti quanto previsto dal Regolamento 178/2002 per la filiera alimentare. In particolare la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari è garantita in tutte le fasi per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione delle responsabilità.

Etichettatura- Un altro aspetto da considerare**,** non di secondaria importanza, nel corso dell'attività di controllo è l'etichettatura dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari disciplinata dall'art. 15 del Regolamento 1935/2004.

In particolare i materiali e gli oggetti non ancora entrati in contatto con il prodotto alimentare al momento dell'immissione sul mercato sono corredati di quanto segue:

a) la dicitura «*per contatto con i prodotti alimentari*» o un'indicazione specifica circa il loro impiego (ad esempio come macchina da caffè, bottiglia per vino, cucchiaio per minestra), o il simbolo riprodotto nell'allegato II; tali informazioni, non sono tuttavia obbligatorie per gli oggetti che, per le loro caratteristiche, sono chiaramente destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari.

b) se del caso, speciali istruzioni da osservare per garantire un impiego sicuro e adeguato;

c) il nome o la ragione sociale e, in entrambi i casi, l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del trasformatore o del venditore responsabile dell'immissione sul mercato, stabilito all'interno della Comunità;

d) un'adeguata etichettatura o identificazione, che assicuri la rintracciabilità del materiale od oggetto di cui all'articolo 17; le informazioni sono scritte in modo ben visibile, chiaramente leggibile ed indelebile;.

e) nel caso di materiali e oggetti attivi, le informazioni sull'impiego o sugli impieghi consentiti e le altre informazioni pertinenti come il nome e la quantità delle sostanze rilasciate dalla componente attiva, in modo da permettere agli operatori del settore alimentare che impiegano

fonte: http://burc.regione.campania.it

tali materiali od oggetti di conformarsi ad altre disposizioni comunitarie pertinenti o, in difetto, alle disposizioni nazionali sui prodotti alimentari, comprese le disposizioni sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

Il commercio al dettaglio di materiali e oggetti è proibito se le informazioni di cui al paragrafo precedente, lettere a), b) ed e), non sono espresse in una lingua facilmente comprensibile per gli acquirenti.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

I **campionamenti** dovranno essere effettuati prevalentemente, laddove possibile, presso le **aziende di importazione/produzione,** ove il prodotto viene confezionato e successivamente posto in vendita. Nella tabella sottoindicata si si riepilogano le tipologie di materiali e le relative determinazioni analitiche (come da D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.).

Le determinazioni da effettuare vanno riferite al controllo dell'idoneità dei materiali stessi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari, attraverso la determinazione della migrazione (o cessione) globale e specifica, e le altre prove previste dal DPR n.777/1982 e relativi decreti di attuazione, da ultimo modificato con Dlgs n.108/92.

Le verifiche riguardano anche la documentazione relativa alla dichiarazione di conformità, alle procedure di rintracciabilità e l'etichettatura dei materiali e degli oggetti.

Campionamento - Come precedentemente indicato, nel corrente anno si ritiene utile predisporre un piano di intervento presso le ditte di produzione/importazione e di commercio all'ingrosso di questi materiali, effettuando campionamenti unitamente alla verifica soprattutto della documentazione che l'impresa deve compilare. Per il 2011 l'attività di controllo si limiterà ai prodotti in ceramica e vetro, per poi estendere i controlli anche alla filiera dei prodotti in plastica ed alluminio nel prossimo anno, a procedure di accreditamento del laboratorio ultimate. Ciò non preclude la possibilità di effettuare verifiche documentali presso tutti gli stabilimenti che producono materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

L'attività di prelievo sarà effettuata presso gli stabilimenti di produzione, depositi all'ingrosso ed eventualmente presso gli esercizi di vendita e produttori.

8.6. PROCEDURE OPERATIVE

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA

8.7. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC

8.8. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

8.9. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'ARPAC per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale aspetto.

fonte: http://burc.regione.campania.it

9. PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 –programmazione annuale

MATRICI	**DETERMINAZIONI ANALITICHE Migrazione metalli pesanti**	**ASL AV**	**ASL BN**	**ASL CE**	**ASL NA1**	**ASL NA2 Nord**	**ASL NA3 Sud**	**ASL SA**	**Totale campioni attesi al 31.12.2011 N. 64**
Ceramiche (piatti, tazze, ecc) anche di importazione	cessione metalli pesanti (cadmio, piombo)	n.6	n.4	n.8	n.10	n.6	n.6	n.10	**n. 50**
Pirofile in vetro	cessione metalli pesanti (cadmio, piombo)	n.2	n.2	n.2	n.2	n.2	n.2	n.2	**n. 14**
		n.8	n.6	n.10	n.12	n.8	n.8	n.12	**n.64**

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE PER LA RICERCA DI ISTAMINA NELLE CONSERVE E NELLE SEMICONSERVE DI PESCE

9. PIANIFICAZIONE

L'istamina è un prodotto di degradazione dell'istidina. Tale amminoacido è presente in misura notevole in alcune specie ittiche e le modalità di conservazione rappresentano il fattore principale della sua formazione. Il limite massimo di istamina consentito nei prodotti ittici è stabilito dal Reg. CE 2073/05. L'ingestione di prodotti alimentari contenenti istamina in misura massiccia può comportare l'insorgenza di una sindrome tossica con sintomatologia simile ad una allergia, in alcuni rari casi anche con prognosi infausta

9.1. SCOPI

Le finalità di tale piano è quella di:

- ridurre il rischio di ingestione di conserve di pesce accidentalmente contenenti istamina, salvaguardando in tal modo la salute della popolazione
- avere dati certi sull'incidenza di tale pericolo chimico per l'effettuazione di una corretta analisi del rischio

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano è attuato dai Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

I campioni sono prelevati esclusivamente nelle medie e grandi strutture di vendita o nei depositi all'ingrosso, privilegiando quelli inseriti nella categoria di rischio 5 per poi passare alle altre categorie in ordine decrescente.

Le matrici sono rappresentate da conserve e semiconserve di pesce.

9.4. PROCEDURE OPERATIVE

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici effettuati ai sensi del combinato disposto dal DPR 327/80 e dal Reg CE 2073/05. Pertanto devono essere prelevate n. 5 aliquote, ciascuna costituita da 9 u.c. da 50 gr. cadauna. Le matrici da sottoporre a controllo, il numero dei controlli e la loro ripartizione territoriale sono riportati nelle Tabelle 1 e 2.

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni deve essere utilizzato il Mod. 3.

L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà essere, come tutti gli altri controlli, inserito nel sistema informatico GISA

9.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno

9.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

9.7. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'IZSM per le attività istituzionali.

Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale

fonte: http://burc.regione.campania.it

aspetto.

10. PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 – programmazione annuale (2012-2014)

MESE	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1 centro	ASL NA 2 nord	ASL NA 3 sud	ASL SA
Gennaio	1	1	1	2	2	2	1
Febbraio	1	1	1	2	2	2	1
Marzo	1	1	1	2	2	2	1
Aprile	1	1	1	2	2	2	1
Maggio	1	1	1	2	2	2	1
Giugno	1	1	1	2	2	2	1
Luglio	1	1	1	2	2	2	1
Settembre	1	1	1	2	2	2	1
Ottobre	1	1	1	2	2	2	1
Novembre	1	1	1	2	2	2	1

Tabella 2 –programmazione anno 2011

MESE	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1 centro	ASL NA 2 nord	ASL NA 3 sud	ASL SA
Luglio		1	1	1	1	1	
Settembre	1			1	1	1	1
Ottobre		1	1	1	1	1	
Novembre	1			1	1	1	1

3. VERIFICA

A fine anno il piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

Piano di monitoraggio sui requisiti microbiologici dei prodotti alimentari prodotti e/o somministrati nelle imprese di ristorazione pubblica

La ristorazione pubblica comprende quelle attività di produzione e somministrazione effettuate negli esercizi pubblici tipo "A", "B" e "C" ex L. 287/91.
La vocazione turistica della Campania e le mutate tendenze comportamentali degli ultimi anni, che inducono sempre più spesso l'utenza a consumare pasti al di fuori della propria dimora, rendono tale settore della filiera alimentare particolarmente pregnante. E', pertanto, opportuno effettuare un piano di campionamenti microbiologici al fine di ottenere dati statistici significativi per una approfondita analisi dei rischi legati alla ristorazione collettiva.

1. PIANIFICAZIONE

1.1 SCOPI
Il presente Piano di monitoraggio ha lo scopo di verificare il rispetto dei requisiti microbiologici:

- degli ingredienti e dei pasti pronti preparati negli esercizi pubblici
- dei prodotti alimentari somministrati negli esercizi pubblici

I campioni prelevati potranno, quando possibile, essere sottoposti preventivamente a test di screening, in modo da eseguire esclusivamente sui campioni risultati positivi gli esami microbiologici volti all'isolamento del patogeno ricercato. In tale modo sarà possibile:

- abbreviare i tempi di risposta e segnalare tempestivamente le eventuali criticità emerse dallo screening e ridurre i rischi di somministrazione di pietanze pericolose;
- ridurre i costi del piano

Per ogni campione potrà essere richiesta la determinazione di un solo parametro tra i seguenti:

- listeria monocytogenes in alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di l. monocytogenes diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali.
- salmonella in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- salmonella in prodotti non compresi nel Reg. CE 2073/05
- e. coli O157:H7 in prodotti vari
- enterobatteriacee in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- e. coli in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- bacillus cereus
- anaerobi solfito riduttori

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE
Il piano sarà attuato dai Servizi Veterinari e dai SIAN delle AA.SS.LL. secondo le rispettive competenze.

1.3 ATTREZZATURE
I Servizi Veterinari e SIAN si forniranno di tutte le attrezzature necessarie al campionamento batteriologico

1.4 LABORATORIO DI RIFERIMENTO
I laboratori di riferimento sono quelli dell'I.Z.S. del Mezzogiorno e dell'ARPAC.

fonte: http://burc.regione.campania.it

1.5 DURATA
Il piano si concluderà il 31/12/2014

1.6 COSTI E BENEFICI
I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL per le attività istituzionali ed ai laboratori ufficiali per le analisi.

1.7 MODALITA' OPERATIVE

1.7.1. Listeria *M*onocytogenes negli alimenti pronti (diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali) che costituiscono terreno favorevole alla crescita

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi, che di solito dovrebbe avvenire il giorno seguente il campionamento; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sé stante; ogni aliquota, contenente cinque u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Qualora gli agenti prelevatori avessero dubbi sulla idoneità della matrice campionata come substrato favorevole alla crescita della listeria, dovrà essere prelevata una ulteriore aliquota singola di 50 gr necessaria alla determinazione del ph e dell'aw, segnalandolo nell'apposita sezione del Mod 2.

In corso di campionamento possono verificarsi le seguenti condizioni:
I° IPOTESI - la matrice del campione è costituita da un prodotto alimentare prodotto in loco. In considerazione del presumibile breve lasso di tempo intercorso tra la produzione ed il consumo e del fatto che il campione viene effettuato nella fase di produzione, ci si atterrà in ogni caso alla II° Ipotesi prevista dal punto 1.2 del Cap I del Reg CE 2073 (Il produttore non ha dimostrato che il prodotto non supera il limite di 100 ufc/g durante tutto il periodo di conservabilità) e, pertanto, sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e specificato *"ristorazione pubblica"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"Listeria monocytogenes"* e il campo "□ criterio di sicurezza alimentare".

II° IPOTESI - la matrice del campione è costituita da un prodotto alimentare non prodotto in loco. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"somministrazione"*. Deve essere poi spuntato il campo "□ numerazione" con la semplice dicitura *"Listeria monocytogenes"* e il campo "□ criterio di sicurezza alimentare".

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio prelevatore (Veterinario o SIAN):

a. trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
b. notizierà il Servizio Epidemiologia circa la non conformità
c. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

1.7.2. Salmonella in prodotti elencati nel reg. ce 2073/05

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza

fonte: http://burc.regione.campania.it

alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"somministrazione"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"Salmonelle"* e il campo "□ criterio di sicurezza alimentare". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.
In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

e. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente se il campione è stato effettuato su un piatto pronto. Se invece è stato effettuato su un ingrediente, si dovrà valutare se questo avrebbe subìto un procedimento di lavorazione tale da eliminare il rischio di salmonella
f. Espleterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
g. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

1.7.3. - Salmonella in prodotti non compresi nel reg. ce 2073/05

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"somministrazione"*. Deve essere spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"Salmonella"* e il campo "□ altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.
In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

e. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente se il campione è stato effettuato su un piatto pronto. Se invece è stato effettuato su un ingrediente, si dovrà valutare se questo avrebbe subìto un procedimento di lavorazione tale da eliminare il rischio di salmonella
f. Espleterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
g. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

fonte: http://burc.regione.campania.it

1.7.4. - E. Coli O157:H7 in prodotti vari

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"somministrazione"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"E. Coli O157"* e il campo "□ altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Nel caso cui venga rilevata la presenza del patogeno in questione si procederà alla valutazione dei fattori di patogenicità.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in "assenza in 25gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

I IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di patogenicità del germe

a. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
b. Espleterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
c. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

II IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di germi non patogeni:

Come I ipotesi senza la notizia di reato

1.7.5. - Enterobatteriacee

I campioni verranno effettuati sia sui prodotti elencati nel REG. CE 2073/05 sia, in via sperimentale, in tutti gli altri prodotti alimentari, considerandoli anch'essi come criteri di igiene di processo. Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"somministrazione"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ numerazione" con la semplice dicitura *"Enterobatteriacee"* e il campo "□ criterio di igiene di processo". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

c) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito)

1.7.6. - E. Coli in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"somministrazione"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ numerazione" con la semplice dicitura *"E. coli"* e il campo "□ criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote

fonte: http://burc.regione.campania.it

vanno trasportate e conservate in frigorifero.
In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

b) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

1.7.7. - Bacillus Cereus

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "*somministrazione*". Deve essere poi spuntato il campo " □ numerazione" con la semplice dicitura "*Bacillus Cereus*" e il campo "□ criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.
In via sperimentale il limite critico viene fissato in 104 germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

c) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

1.7.8. - Anaerobi solfito riduttori

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "*somministrazione*". Deve essere poi spuntato il campo " □ numerazione" con la semplice dicitura "*Anaerobi solfito riduttori*" e il campo "□ criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.
In via sperimentale il limite critico viene fissato in 104 germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

d) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

2. PROGRAMMAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la programmazione del piano di monitoraggio:

2.1 FREQUENZA DELLE VERIFICHE

fonte: http://burc.regione.campania.it

Si prevede l'effettuazione di n. 316 campioni/anno.
Per l'anno 2011 i campioni previsti sono il 50% dei subtotali e totali.
I campioni assegnati a ciascuna ASL devono intendersi come assegnati per il 50% ai SIAN ed il 50% ai Servizi Veterinari.
Prima dell'inizio delle attività di cui al presente Piano, I Servizi Veterinari e SIAN devono coordinarsi preventivamente con i laboratori territorialmente competenti per concordare la tempistica dei campionamenti e le modalità di consegna campioni.
I campioni sono stati così ripartiti:

	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA 1	ASL NA 2	ASL NA 3	ASL SA
GENNAIO	3	3	3	6	5	3	3
FEBBRAIO	4	4	4	8	6	5	5
MARZO	4	4	4	8	6	5	5
APRILE	4	4	4	8	6	5	5
MAGGIO	4	4	4	8	6	5	5
GIUGNO	3	3	3	6	5	3	3
LUGLIO	3	3	3	6	5	3	3
SETTEMBRE	3	3	3	6	5	3	3
OTTOBRE	4	4	4	8	6	4	4
NOVEMBRE	4	4	4	8	6	4	4
totali	36	36	36	72	56	40	40
Totale generale	316						

La scelta degli stabilimenti dove effettuare i campioni, privilegerà quelli inseriti nella categoria di rischio 5; se il numero di campioni annuale assegnato supera quello delle aziende di categoria 5 presenti nel proprio territorio, allora si procederà con quelle di categoria 4 e così via.

2.2 PROCEDURE DOCUMENTATE
Come in ogni altro tipo di ispezione dovrà essere compilato il "Mod. 5". Per il campionamento dovrà essere utilizzato il Mod 2. Il controllo dovrà essere inserito nel sistema informatico regionale G.I.S.A..

3. VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.
L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

Piano di monitoraggio sui requisiti microbiologici dei pasti prodotti nei centri di produzione alimenti destinati alla ristorazione collettiva

La ristorazione collettiva presenta dal punto di vista della sicurezza alimentare problematiche peculiari. La necessità di allestire un grande numero di pasti, spesso con largo anticipo sul momento del consumo, crea numerose opportunità alle contaminazioni da germi patogeni, con conseguenze che si ripercuotono su un gran numero di consumatori.
Per quanto attiene in particolare alla ristorazione collettiva scolastica, vi è la consapevolezza che essa debba essere considerata non solo come l'offerta di un pasto sicuro e equilibrato dal punto di vista nutrizionale in una fase della vita fondamentale per lo sviluppo dei ragazzi, ma anche un servizio educativo che deve agire positivamente sui comportamenti nutrizionali/alimentari. In quest'ottica, è fondamentale la interazione tra Comune, scuola, OSA, Azienda Sanitaria e famiglie.

1. PIANIFICAZIONE

1.1 SCOPI
Il presente Piano di monitoraggio ha lo scopo di verificare il rispetto dei requisiti microbiologici degli ingredienti e dei pasti pronti preparati nei laboratori che destinano i loro prodotti alla ristorazione collettiva. Rientrano in tale settore:

1. Centri preparazione pasti per gli ospedali e case di cura
2. Centri preparazione pasti per la ristorazione scolastica
3. Centri preparazione pasti per carceri e similari
4. Centri preparazione pasti per catering

Particolare attenzione si intende porre alle mense scolastiche, ciò per assicurare un controllo significativo a vantaggio di soggetti di una fascia d'età di particolare vulnerabilità che, generalmente, sono fruitori assidui dei servizi di mensa/refezione per l'intero anno scolastico.
I campioni prelevati potranno, quando possibile, essere sottoposti preventivamente a test di screening, in modo da eseguire esclusivamente sui campioni risultati positivi, gli esami microbiologici volti all'isolamento del patogeno ricercato. In tale modo è possibile:

- Abbreviare i tempi di risposta in modo da segnalare tempestivamente eventuali criticità al fine di ridurre i rischi di somministrazione di pietanze pericolose
- Ridurre i costi del piano

Per ogni campione potrà essere richiesta la determinazione di un solo parametro tra i seguenti:

- listeria monocytogenes in alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di l. monocytogenes diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali.
- salmonella in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- salmonella in prodotti non compresi nel Reg. CE 2073/05
- e. coli O157:H7 in prodotti vari
- enterobatteriacee in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- e. coli in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05
- bacillus cereus
- anaerobi solfito riduttori

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE
Il piano sarà attuato dai Servizi Veterinari e dai SIAN delle AA.SS.LL. secondo le rispettive competenze.

1.3 ATTREZZATURE
I Servizi Veterinari e SIAN si forniranno di tutte le attrezzature necessarie al campionamento

fonte: http://burc.regione.campania.it

battereologico

1.4 LABORATORIO DI RIFERIMENTO
I laboratori di riferimento sono quelli dell'I.Z.S. del Mezzogiorno e dell'ARPAC.

1.5 DURATA
Il piano si concluderà il 31/12/2014.

1.6 COSTI E BENEFICI
I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL per le attività istituzionali ed all'IZSM ed all'ARPAC per le analisi.

1.7 MODALITA' OPERATIVE
Nella scelta delle matrici da campionare NON devono essere compresi gli alimenti preparati da altre imprese e somministrati ancora in confezione originale (es. yogurt, succhi di frutta, merendine ecc). Possono essere invece campionati sia i piatti già pronti, sia i prodotti o i loro ingredienti prima della cottura o, comunque, nelle fasi di lavorazione.

Le modalità di campionamento sono di seguito esplicitate:

1.7.1. Listeria *M*onocytogenes negli alimenti pronti (diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali) che costituiscono terreno favorevole alla crescita

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271, comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi, che di solito dovrebbe avvenire il giorno seguente il campionamento; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sé stante; ogni aliquota, contenente cinque u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Qualora gli agenti prelevatori avessero dubbi sulla idoneità della matrice campionata come substrato favorevole alla crescita della listeria, dovrà essere prelevata una ulteriore aliquota singola di 50 gr necessaria alla determinazione del ph e dell'aw, segnalandolo nell'apposita sezione del Mod 2.
In considerazione del brevissimo lasso di tempo tra la produzione ed il consumo e del fatto che il campione viene effettuato nella fase di produzione, ci si atterrà in ogni caso alla II° Ipotesi prevista dal punto 1.2 del Cap I del Reg CE 2073 (Il produttore non ha dimostrato che il prodotto non supera il limite di 100 ufc/g durante tutto il periodo di conservabilità) e pertanto sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "*ristorazione collettiva*". Deve essere poi spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura "*Listeria monocytogenes*" e il campo "□ criterio di sicurezza alimentare".
In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio Veterinario:

d. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
e. Notizierà il Servizio Epidemiologia circa la non conformità
f. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita).

fonte: http://burc.regione.campania.it

1.7.2. Salmonella in prodotti elencati nel reg. ce 2073/05

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote di cui una da lasciare all'OSA. Ogni aliquota a sua volta deve essere costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di sicurezza alimentare campionato ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; ogni aliquota, contenente 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"ristorazione collettiva"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"Salmonelle"* e il campo "□ criterio di sicurezza alimentare". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

h. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente se il campione è stato effettuato su un piatto pronto. Se invece è stato effettuato su un ingrediente, si dovrà valutare se questo avrebbe subìto un procedimento di lavorazione tale da eliminare il rischio di salmonella
i. Espleterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
j. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

1.7.3. - Salmonella in prodotti non compresi nel reg. ce 2073/05

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"ristorazione pubblica"*. Deve essere spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"Salmonella"* e il campo "□ altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

h. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente se il campione è stato effettuato su un piatto pronto. Se invece è stato effettuato su un ingrediente, si dovrà valutare se questo avrebbe subìto un procedimento di lavorazione tale da eliminare il rischio di salmonella
i. Espleterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
j. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

fonte: http://burc.regione.campania.it

1.7.4. - E. Coli O157:H7 in prodotti vari

Il campione deve essere composto da n. 3 aliquote da 50 gr cadauna di cui una da lasciare all'OSA.. per far salvo al diritto alla difesa si applicano le procedure di cui all'art. 223 D.L.vo 28/7/89 n. 271 comunicando ufficialmente alla parte l'inizio delle operazioni di analisi; tale comunicazione sarà garantita riempiendo gli appositi spazi all'uopo previsti sul verbale di campionamento. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"ristorazione pubblica"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ ricerca" con la semplice dicitura *"E. Coli O157"* e il campo "□ altri parametri microbiologici". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero. Nel caso cui venga rilevata la presenza del patogeno in questione si procederà alla valutazione dei fattori di patogenicità.

In via sperimentale il limite critico viene fissato in "assenza in 25gr". In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

I IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di patogenicità del germe

d. Trasmetterà notizia di reato alla Procura competente
e. Espleterà le indagini per rintracciare, se possibile, la fonte inquinante in collaborazione con il Servizio Epidemiologia che sarà obbligatoriamente notiziato circa la non conformità
f. potrà richiedere all'OSA, se ritenuto necessario, la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata ed aumentando la frequenza della ricerca del patogeno negli alimenti in uscita)

II IPOTESI- l'IZSM rileva la presenza di germi non patogeni:

Come I ipotesi senza la notizia di reato

1.7.5. - Enterobatteriacee

I campioni verranno effettuati sia sui prodotti elencati nel REG. CE 2073/05 sia, in via sperimentale, in tutti gli altri prodotti alimentari, considerandoli anch'essi come criteri di igiene di processo. Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"ristorazione collettiva"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ numerazione" con la semplice dicitura *"Enterobatteriacee"* e il campo "□ criterio di igiene di processo". Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.

In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

d) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito)

1.7.6. - E. Coli in prodotti elencati nel Reg. CE 2073/05

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna (criterio di igiene di processo campionato ai sensi del Reg CE 2073/05). Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato *"ristorazione collettiva"*. Deve essere poi spuntato il campo " □ numerazione" con la semplice dicitura *"E. coli"* e il campo "□ criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote

fonte: http://burc.regione.campania.it

vanno trasportate e conservate in frigorifero.
In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

e) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del patogeno come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

1.7.7. - Bacillus Cereus

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "*ristorazione collettiva*". Deve essere poi spuntato il campo " □ numerazione" con la semplice dicitura "*Bacillus Cereus*" e il campo "□ criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.
In via sperimentale il limite critico viene fissato in 104 germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

f) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) e/o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

1.7.8. - Anaerobi solfito riduttori

Il campione deve essere composto da 1 aliquota costituita da 5 unità campionarie da 50 gr cadauna in quanto la ricerca deve essere considerata alla stregua di un criterio di igiene di processo ex Reg CE 2073/05. Le unità campionarie devono essere ognuna contenute in un contenitore o busta sterile a sè stante; l'aliquota, contenente le 5 u.c., deve essere poi piombata e munita di cartellino indicatore. Sul frontespizio del verbale Mod 2 deve essere spuntato il campo □ "Piano di monitoraggio e deve essere specificato "*ristorazione collettiva*". Deve essere poi spuntato il campo " □ numerazione" con la semplice dicitura "*Anaerobi solfito riduttori*" e il campo "□ criterio di igiene di processo". Come per tutti i criteri di igiene di processo, il campione va effettuato solo in fase di produzione, indicandola sul verbale. Le aliquote vanno trasportate e conservate in frigorifero.
In via sperimentale il limite critico viene fissato in 104 germi/gr. In caso di riscontro di non conformità come follow up il Servizio ASL:

g) imporrà la revisione delle procedure di B.P.I. (relativamente alle modalità di sanificazione delle mani degli operatori ed alla sanificazione degli ambienti di lavorazione e deposito) o di HACCP (facendo inserire la ricerca del germe come punto critico in fase di ricevimento dei prodotti in entrata)

fonte: http://burc.regione.campania.it

2. PROGRAMMAZIONE

Il presente documento contiene anche i seguenti elementi per la programmazione del piano di monitoraggio:

2.1 FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Si prevede l'effettuazione di n. 316 campioni/anno.

Per l'anno 2011 i campioni previsti sono il 50% dei subtotali e totali.

I campioni assegnati a ciascuna ASL vanno distribuiti il 50% ai SIAN ed il 50% ai Servizi Veterinari.

Essi vengono inoltre divisi secondo la seguente legenda:

a = Campioni da effettuare nei:

- Centri preparazione pasti per gli ospedali e case di cura
- Centri preparazione pasti per carceri e similari
- Centri preparazione pasti per catering

b = Campioni da effettuare nei:

- Centri preparazione pasti per la ristorazione scolastica

Prima dell'inizio delle attività di cui al presente Piano, I Servizi Veterinari e SIAN devono coordinarsi preventivamente con i laboratori territorialmente competenti per concordare la tempistica dei campionamenti e le modalità di consegna campioni.

I campioni sono stati così ripartiti:

	ASL AV		ASL BN		ASL CE		ASL NA 1		ASL NA 2		ASL NA 3		ASL SA	
	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b	a	b
GENNAIO	3	0	3	0	3	0	6	0	5	0	3	0	3	0
FEBBRAIO	2	2	2	2	2	2	4	4	3	3	3	2	3	2
MARZO	2	2	2	2	2	2	4	4	3	3	3	2	3	2
APRILE	2	2	2	2	2	2	4	4	3	3	3	2	3	2
MAGGIO	2	2	2	2	2	2	4	4	3	3	3	2	3	2
GIUGNO	3	0	3	0	3	0	6	0	5	0	3	0	3	0
LUGLIO	3	0	3	0	3	0	6	0	5	0	3	0	3	0
SETTEMBRE	3	0	3	0	3	0	6	0	5	0	3	0	3	0
OTTOBRE	2	2	2	2	2	2	4	4	3	3	2	2	2	2
NOVEMBRE	2	2	2	2	2	2	4	4	3	3	2	2	2	2
subtotali	24	12	24	12	24	12	48	24	38	18	28	12	28	12
Totali ASL	36		36		36		72		56		40		40	
Totale generale	316													

La scelta degli stabilimenti dove effettuare i campioni, privilegerà quelli inseriti nella categoria di rischio 5; se il numero di campioni annuale assegnato supera quello delle aziende di categoria 5 presenti nel proprio territorio, allora si procederà con quelle di categoria 4 e così via.

2.2 PROCEDURE DOCUMENTATE

Come in ogni altro tipo di ispezione dovrà essere compilato il "Mod. 5". Per il campionamento dovrà essere utilizzato il Mod 2. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell'Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

fonte: http://burc.regione.campania.it

3. VERIFICA

Ad ogni fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE PER LA RICERCA DEGLI IPA NEI PESCI SELVAGGI PESCATI NELLE ACQUE ANTISTANTI LA REGIONE CAMPANIA

10. PIANIFICAZIONE

10.1. SCOPI

Gli Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) sono composti ubiquitari generati da combustione incompleta di sostanze organiche. Vengono rilasciati nell'atmosfera attraverso combustioni spontanee (eruzioni vulcaniche, incendi ecc.), ma principalmente attraverso l'attività umana (produzione di energia industriale, scarichi di autoveicoli, riscaldamento domestico).

L'assunzione di questi composti da parte dell'uomo avviene principalmente attraverso l'ingestione di alimenti contaminati ed alcuni IPA hanno dimostrato, in test di laboratorio, di essere in grado di causare il cancro allo stomaco per ingestione.

La contaminazione degli alimenti deriva sia da trattamenti tecnologici mal gestiti (grigliatura, affumicatura), sia dall'inquinamento atmosferico attraverso la deposizione di particolato contaminato sulle colture in campo. Tra i più di cento diversi IPA conosciuti, quelli comunemente presenti nelle matrici ambientali e sospettati di causare danni alla salute dell'uomo e degli animali sono: il benzo(a)pirene, il benzo(b)fluorantene, il benzo(k)fluorantene, l'indeno(1,2,3-c,d)pirene, il benzo(a)antracene, il benzo(j)fluorantene ed il dibenzo(a,h)antracene.

Vari IPA sono stati classificati dalla IARC (1987) come probabili o possibili cancerogeni per l'uomo. Pur essendo lo studio di queste miscele particolarmente complicato, è stato comunque dimostrato che l'esposizione alle miscele IPA comporta un aumento dell'insorgenza di tumori soprattutto in presenza di benzo(a)pirene. L'attività cancerogena è dovuta ai prodotti del metabolismo di queste sostanze che sono pertanto considerate pre-mutagene.

La presenza negli alimenti può essere dovuta a contaminazione ambientale, processi di lavorazione o trattamenti termici di cottura. L'assunzione giornaliera media di benzo(a)pirene attraverso gli alimenti viene stimata approssimativamente tra 50 e 300 ng/persona, superiore a quella per inalazione (stimabile intorno a 20 ng/persona).

Gli Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) sono sostanze inquinanti che possono entrare nella catena alimentare. Scopo di tale piano è quello di verificare la presenza di tali sostanze nei pesci selvaggi pescati nelle acque antistanti la Regione Campania. Tale ricerca sarà d'ausilio anche per l'Assessorato all'Ambiente che riceverà un dato significativo sull'inquinamento ambientale. Le finalità di tale piano sono comunque la salvaguardia della salute della popolazione che consuma pesce.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

Il campionamento avrà come matrice i pesci (preferibilmente bentonici escludendo i predatori pelagici) pescati nelle acque antistanti il territorio regionale

10.4. PROCEDURE OPERATIVE

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici effettuati ai sensi del combinato disposto dal DPR 327/80, dal Reg CE 333/07, dal DM 18/4/06, dal Reg. CE 1881/06. In considerazione del target sottoposto a campionamento rappresentato da piccoli pescatori costieri con conseguenti difficoltà operative, dovrà essere prelevata una sola aliquota di 1 kg ca. costituita da almeno 3 esemplari che rappresentano i campioni elementari; non si procederà alla prevista omogeneizzazione dei campioni elementari. Le matrici da sottoporre a controllo, il numero dei controlli e la loro ripartizione territoriale sono riportati nella Tabella 1.

Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo

fonte: http://burc.regione.campania.it

ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA

10.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno che effettueranno l'analisi sulla parte muscolare dei pesci inviati.

10.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

10.7. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'IZSM per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale aspetto.

11. PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 –programmazione annuale

MESE	ASL CE	ASL NA 1 centro	ASL NA 2 nord	ASL NA 3 sud	ASL SA
Gennaio	1	1	1	1	1
Febbraio	1	1	1	1	1
Marzo	1	1	1	1	1
Aprile	1	1	1	1	1
Maggio	1	1	1	1	1
Giugno	1	1	1	1	1
Luglio	1	1	1	1	1
Settembre	1	1	1	1	1
Ottobre	1	1	1	1	1
Novembre	1	1	1	1	1

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE PER LA RICERCA DEGLI IPA NEGLI ALIMENTI VEGETALI

11. PIANIFICAZIONE

11.1. SCOPI

Gli Idrocarburi policiclici aromatici (IPA) sono composti ubiquitari generati da combustione incompleta di sostanze organiche. Vengono rilasciati nell'atmosfera attraverso combustioni spontanee (eruzioni vulcaniche, incendi ecc.), ma principalmente attraverso l'attività umana (produzione di energia industriale, scarichi di autoveicoli, riscaldamento domestico).
L'assunzione di questi composti da parte dell'uomo avviene principalmente attraverso l'ingestione di alimenti contaminati ed alcuni IPA hanno dimostrato, in test di laboratorio, di essere in grado di causare il cancro allo stomaco per ingestione.
La contaminazione degli alimenti deriva sia da trattamenti tecnologici mal gestiti (grigliatura, affumicatura), sia dall'inquinamento atmosferico attraverso la deposizione di particolato contaminato sulle colture in campo. Tra i più di cento diversi IPA conosciuti, quelli comunemente presenti nelle matrici ambientali e sospettati di causare danni alla salute dell'uomo e degli animali sono: il benzo(a)pirene, il benzo(b)fluorantene, il benzo(k)fluorantene, l'indeno(1,2,3-c,d)pirene, il benzo(a)antracene, il benzo(j)fluorantene ed il dibenzo(a,h)antracene.
Vari IPA sono stati classificati dalla IARC (1987) come probabili o possibili cancerogeni per l'uomo. Pur essendo lo studio di queste miscele particolarmente complicato, è stato comunque dimostrato che l'esposizione alle miscele IPA comporta un aumento dell'insorgenza di tumori soprattutto in presenza di benzo(a)pirene. L'attività cancerogena è dovuta ai prodotti del metabolismo di queste sostanze che sono pertanto considerate pre-mutagene.
La presenza negli alimenti può essere dovuta a contaminazione ambientale, processi di lavorazione o trattamenti termici di cottura. L'assunzione giornaliera media di benzo(a)pirene attraverso gli alimenti viene stimata approssimativamente tra 50 e 300 ng/persona, superiore a quella per inalazione (stimabile intorno a 20 ng/persona).
Tale ricerca sarà d'ausilio anche per l'Assessorato all'Ambiente che riceverà un dato significativo sull'inquinamento ambientale. Le finalità di tale piano sono comunque la salvaguardia della salute della popolazione.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

Il campionamento avrà come matrice i cereali, i vegetali, gli oli e i grassi
Punti di prelievo :I campioni andranno prelevati preferibilmente presso le seguenti strutture:

- grossisti e principali ipermercati e supermercati;
- piccoli rivenditori e/o produttori locali;
- esercizi della somministrazione pubblica e collettiva

Le ricerche saranno indirizzate a valutare le contaminazioni volontarie durante le fasi di produzione e commercializzazione al dettaglio e le contaminanti ambientali la cui pericolosità diretta o indiretta per l'uomo è ormai accertata.

11.4. PROCEDURE OPERATIVE

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici effettuati ai sensi del combinato disposto dal DPR 327/80, dal Reg CE 333/07, dal DM 18/4/06, dal Reg. CE 1881/06.
Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovrà essere utilizzato il Mod. 3. L'ispezione dovrà comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale dovrà, come tutti gli altri, essere inserito nel sistema informatico GISA

fonte: http://burc.regione.campania.it

11.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC

11.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si conclude il 31/12/2014.

11.7. COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'ARPAC per le attività istituzionali. Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione rilevando la presenza di prodotti non conformi a quanto previsto dalla Normativa nazionale e comunitaria, garantendo i consumatori circa la presenza in commercio di prodotti sicuri sotto tale aspetto.

12. PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 –programmazione annuale

Matrici	**Determinazioni analitiche**	**Asl av**	**Asl bn**	**Asl Ce**	**Asl Na1**	**Asl Na2**	**Asl Na3**	**Asl Sa**	**n. campioni n.139**
Olio	Benzo(a)pirene; acidità, perossidi, volume, caratteri organolettici, indice di rifrazione, saggio di kreiss, composizione spettrofotometrica	20	20	6	5	5	10	21	n.87
Grassi vegetali	Benzo(a)pirene); solventi organici, n.perossidi, acidità	n.10	n.10	n.6	n.5	n.6	n.6	n.9	n.52
Tot. Complessivo		**n.30**	**n.30**	**n.12**	**n.10**	**n.11**	**n.16**	**n.30**	**n.139**

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

Criteri Microbiologici (Reg. CE n. 2073/2005 e 1441/07)
Macroarea: Alimenti; Settore Sicurezza e Nutrizione (tipologia attività 4 c)

Premessa

Il Regolamento 2073/05, entrato in vigore il primo gennaio 2006 con l'obiettivo di elevare il livello di protezione dei consumatori, aggiorna ed armonizza i criteri microbiologici dei prodotti alimentari contenuti nelle precedenti direttive comunitarie. L'art. 1 del citato regolamento, richiamando l'art. 4 del Reg. CE 852/04 impone all'Osa il rispetto dell'igiene della produzione alimentare e inserisce i criteri microbiologici come soglia limite da rispettare nell'applicazione di tali regole generali . L'autorità sanitaria competente per i controlli ufficiali ha il compito di vigilare e di verificare che l'OSA rispetti tali criteri vuoi di prodotto vuoi di processo.

I criteri microbiologici sono i limiti individuati dalla normativa comunitaria e si dividono in 2 sottocategorie :

a) i criteri di sicurezza alimentare che si basa sulla valutazione della sicurezza di un prodotto o partita di prodotto e ne definisce l'accettabilità. Si applica ai prodotti immessi sul mercato ed all'interno del periodo di shelf life o pronti per la vendita.

b) I criteri di igiene di processo si riferisce ai processi di produzione all'interno delle aziende alimentari. Questi criteri non si applicano ai prodotti finiti.

Criteri di sicurezza alimentare	Criteri di igiene di processo
listeria monocytogenes	microorganismi aerobi
salmonella	enterobatteriaceae
enterotossina stafilococcica	salmonella
enterobacter sakazakii	e.coli
e.coli	stafilococchi coagulasi positivi
istamina	bacillus cereus

I controlli competono oltre che al produttore anche alle autorità di controllo e rappresentano uno strumento di monitoraggio dell'efficacia dei sistemi di autocontrollo e di verifica della conformità dei prodotti ai requisiti di sicurezza stabiliti dai nuovi reg. Comunitari in rapporto alle caratteristiche del prodotto, alle indicazioni riportate in etichette ed all'uso previsto.

Il riscontro del mancato rispetto dei criteri di sicurezza, cui all'Allegato I Capitolo 1 del Reg. CE/2073/05 obbliga l'operatore economico al ritiro o al richiamo del prodotto o della partita che non siano più sotto il suo controllo (articolo 19 del Reg CE/178/2002).

Il superamento dei criteri di igiene di processo di cui all'Allegato 1 Capitolo 2 del Regolamento rende necessario, da parte dell'OSA, applicare le misure correttive per mantenere l'igiene della produzione.

Compiti dell'Autorità sanitaria per il controllo ufficiale. Ai sensi dell'articolo 1 del Regolamento CE/2073/2005, l'Autorità Competente verifica il rispetto delle norme e dei criteri previsti dal Regolamento stesso, conformemente al Regolamento CE/882/2004, senza pregiudizio del suo diritto di procedere ad ulteriori campionamenti ufficiali, anche attraverso il prelievo di matrici e la valutazione di parametri diversi da quelli elencati nell'All. I del Regolamento.

In particolar modo, i compiti dell'Autorità Competente che effettua il controllo ufficiale sono:

- verificare che l'OSA rispetti i criteri microbiologici previsti nel Reg. CE 2073/05
- verificare che i prodotti elaborati e posti in commercio dalle industrie alimentari rispettino in concreto i limiti di carica microbica previsti dal Reg. CE 2073/05;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- verificare che in azienda il sistema HACCP sia applicato in modo razionale e corretto, oppure che l'OSA adotti le opportune misure correttive qualora si creino delle deviazioni rispetto alla norma prevista (criteri microbiologici del Reg. CE 2073/05).

Autorità competenti	ruoli
AC Regionale Assessorato alla Sanità	pianificazione dei controlli ufficiali
AC Locali - Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL.- SIAN	attuazione del piano regionale, prelievo campioni, ispezioni
Laborator:i- gli esami saranno eseguii dall'Arpa Campania	analisi dei campioni

dettagli dell'attività	
categorizzazione	-già valutata dal Reg. CE 2073/05
luogo e momento del controllo	Industrie alimentari e in fase di commercializzazione
metodi e tecniche	
Attività di vigilanza in fase di produzione In linea di massima, durante l'attività di vigilanza in fase di produzione, nell'ambito delle verifiche di "routine", le matrici e le determinazioni di cui al Capitolo 2 dell'Allegato I, non sono oggetto di controllo ufficiale . Se l'AC per il controllo ufficiale, intenda verificare direttamente l'igienicità del processo di lavorazione, dovrà seguire i piani di campionamento previsti nel Capitolo 2 dell'Allegato I del Reg. CE/2073/2005. Qualora i criteri di igiene di processo vengano verificati dal controllo ufficiale alla produzione, il superamento dei limiti previsti dall'allegato I, Capitolo 2 del Reg. CE 2073/05 non potrà determinare la ripetizione del parametro difforme, né causare azioni sanzionatorie o penali. Comporterà invece una revisione delle procedure di autocontrollo. In tale ottica i prelievi effettuati presso la produzione per la verifica dei criteri di igiene effettuati presso la produzione pe rla verifica dei criteri di igiene saranno eseguiti in aliquota singola, costituita dal numero di unità campionarie previste dai rispettivi criteri di igiene da verificare. **Attività di vigilanza in fase di commercializzazione-** L'attività di controllo ufficiale dovrà essere finalizzata prevalentemente a verificare il soddisfacimento dei criteri di sicurezza alimentare (così come definiti dal citato Reg. CE n.2073/05) per garantire che l'alimento posto in commercio soddisfi i criteri di sicurezza.	Per l'attività di campionamento, fatti salvi i casi in cui si voglia verificare in modo specifico l'accettabilità di un lotto o di una partita di alimenti o qualora si voglia verificare il piano di autocontrollo aziendale, nei quali, obbligatoriamente, ogni aliquota conterrà il numero di unità campionarie di cui al capitolo I dell'All I del Reg. 2073/05, gli organismi di controllo possono prelevare un numero di unità campionarie diverse. In particolare gli organismi di controllo non sono obbligati a prelevare più unità campionarie per ciascuna delle aliquote, quando il criterio microbiologico prevede che il patogeno sia assente in tutte le unità campionarie. Ciascuna unità campionaria, comunque, dovrà essere costituita da una quantità ponderale di matrice adeguata al numero di determinazioni da eseguire. Gli organismi di controllo ufficiale devono comunque obbligatoriamente attenersi al rispetto delle procedure di campionamento previste dalla L. 283/62, dal DPR 327/80 e dall'art. 4 del D.lvo 123/93 e dal D.M. 16.12.1993. **Metodo di analisi I**l Reg. CE 2073/05 nell'individuare i criteri microbiologici di sicurezza alimentare e di processo ha individuato anche le metodiche che i laboratori dovranno adottare per arrivare a determinare la conformità o meno ai suddetti criteri. Queste metodiche analitiche sono quasi sempre i metodi di riferimento ISO, che fanno testo come standard. Il Reg. CE 1441/07 ha modificato la metodica per la determinazione dell'enterotossina stafilococcica, indicando un "metodo europeo in cromatografia liquida" che sostituisce il precedente metodo.
Rendicontazione	report sul GISA

Tabella campionamenti- Sono alimenti pronti che costituiscono un terreno favorevole alla crescita di Listeria monocytogenes " *tutti i prodotti deteriorabili, con un periodo di conservabilità superiore a 5 giorni, destinati dal produttore o dal fabbricante al consumo umano diretto, senza che sia necessaria la cottura o altro trattamento per eliminare o ridurre a un livello accettabile i microrganismi presenti).*
In particolare:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Gli Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes sono quelli con pH >a 4,4 o aw >a 0,92 e alimenti pronti con PH > a 5,0 e aw > 0,94);
- Gli Alimenti pronti **che non** costituiscono terreno favorevole alla crescita di listeria sono i prodotti con pH ≤ 4,4 o aw ≤ 0,92, alimenti pronti con pH ≤ 5,0 e aw ≤ 0,94 o con periodo di conservabilità inferiore a 5 giorni, se i valori di pH e aw sono superiori a quelli indicati;
- E' fatta salva, in ogni caso, la possibilità per l'operatore economico di dimostrare la mancata crescita di Listeria nell'alimento ed il rispetto del criterio di sicurezza stabilito dal Regolamento CE/2073/05 per tutta la vita commerciale del prodotto, tenuto conto delle condizioni di conservazione adeguatamente rispettate nel corso del magazzinaggio, trasporto, esposizione e vendita.

Matrici	**Determinazioni analitiche**	**ASL AV**	**ASL BN**	**ASL CE**	**ASL NA 1**	**ASL NA 2 NORD**	**ASL NA 3 SUD**	**ASL SA**	**n. campioni attesi al 31. 12. 2011 n. 334**
Semi germogliati (pronti al consumo)	Salmonella,	2	2	4	3	4	2	6	n.23
Frutta e ortaggi pretagliati IV gamma (pronti al consumo)	Listeria Monocytogenes, Salmonella, E.coli	13	10	18	40	18	14	*** (Piano regionale ricerca salmonella in rucola e IV gamma) , n. 21 x listeria n. 10 per E.coli	n.144
Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria monocytogenes	n. 3	n. 3	n. 3	n. 3	n.3	n.3	n.3	n. 21
Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali		n.13	10	n.18	20	n.18	n.14	n.3	n.96
Alimenti in polvere per lattanti destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi	Salmonella, E.coli	n.3	n.3	n.3	n.4	n.3	n.3	n.3	n.22
Alimenti di proseguimento in polvere	Salmonella, Enterobatteriacee	n.3	n.2	n.4	n.5	n.4	n.4	n.6	n.28

fonte: http://burc.regione.campania.it

		tot n.37	**tot. n.30**	**tot. n.50**	**tot n.75**	**tot n.50**	**tot n. 40**	**tot n.52**	**tot.n.334**

Nota *Vedi Piano regionale sulla ricerca della salmonella nei prodotti orticoli coltivati nella Piana del Sele

Il Ministero della Salute ha altresì segnalato che sono state accertate contaminazioni da Enterobacter sakazakii in alimenti per lattanti in polvere. Il problema è da ricondurre sia a contaminazione intrinseca sia a non corrette pratiche igieniche per ricostituire il latte in polvere, durante la preparazione domestica.
In proposito il Ministero della Salute ha provveduto a richiedere alle Ditte produttrici di adeguare le etichette integrandole con indicazioni circa le corrette modalità e le precauzioni da seguire nella preparazione domestica del latte in polvere al fine di diminuire il rischio di contaminazione. Contestualmente si dovrà verificare che l'etichetta riporti le indicazioni richieste dal Ministero della Salute.

Gestione dei campionamenti per la ricerca di Listeria monocytogenes

Per la ricerca di Listeria nei prodotti alimentari pronti, in fase di commercializzazione, i criteri che l'Autorità Competente deve applicare variano (vedi anche Circolare Ministero della Salute n. 0030773-P-29/10/2008). la metodica di analisi che l'aut. Sanitaria deve richiedere al laboratorio ufficiale varia:

- per gli alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole per la crescita del batterio e per i quali l'OSA non può dimostrare scientificamente il contrario, è sufficiente la richiesta di valutazione qualitativa (presenza o assenza in 25 gr);
- per gli alimenti pronti per i quali l'OSA riesce a dimostrare che comunque il rischio Listeria può essere tenuto sotto controllo fino a fine vita commerciale, la ricerca dovrà essere quantitativa;

Esclusioni- Listeria -Il Reg. Ce 2073/05 stabilisce che prove regolari relative al criterio Listeria sono in circostanze normali prive di utilità per i seguenti alimenti pronti per il consumo:

- alimenti che sono stati sottoposti a trattamento termico o ad altra trasformazione avente come effetto l'eliminazione di Listeria, quando non è possibile una ricontaminazione dopo tali trattamenti (es. i prodotti sottoposti a trattamento termico al momento del confezionamento finale, alimenti congelati a – 12° C);
- frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati, tranne i semi germogliati, pane, biscotti e prodotti analoghi;
- acqua, bibite, birra, sidro, vino, bevande spiritose e prodotti analoghi imbottigliati o confezionati;
- zucchero, miele e dolciumi, compresi i prodotti a base di cacao e cioccolato;
  molluschi;

fonte: http://burc.regione.campania.it

Campionamenti su Additivi, Coloranti e Aromi-(D.M. del 27 febbraio 1996, n.209 e successive modifiche; D. M. n.199/2009)

Principali riferimenti legislativi:

Decreto Ministeriale n° 209 del 27/02/1996- Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n.94/35/CE, n. 94/36/CE, n.95/2/CE e n. 95/31/CE e successivi aggiornamenti.	Regolamento (CE) n. 1331/2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari. •
Decreto 5 marzo 2003, n. 100 -Regolamento recante modifica del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107, concernente gli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari.	Regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari
D.P.R. 514/97 - Disciplina degli additivi alimentari (le cui disposizioni continuano ad applicarsi nei limiti in cui non contrastano con la sopravvenuta normativa comunitaria.).	Regolamento (CE n. 1333/2008 relativo agli additivi alimentari
Decreto 11 novembre 2009, n .199 -Regolamento recante recepimento delle direttive n. 2008/60/CE, n. 2008/84/CE, n. 2008/128/CE e n. 2009/10/CE, riguardanti i requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari. (09g0198) (g.u. serie generale n. 5 del 8 gennaio 2010)	Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli alimenti
Circolare DGSAN-6/20741 p/i.4.c.c.8.7/2; **O**rdinanza 29 gennaio 2010 **-**misure urgenti in merito alla tutela della salute del consumatore con riguardo al settore della ristorazione. (G.U. serie generale n. 40 del 18 febbraio 2010)	Decisione della Commissione del 26 febbraio 2009 recante modifica della Decisione 1999/217/ce per quanto riguarda il repertorio delle sostanze aromatizzanti utilizzate nei o sui prodotti alimentari
	Regolamento UE 257 del 25 marzo 2010 che ha introdotto la nuova valutazione degli additivi alimentari autorizzati conformemente al Regolamento (CE n. 1333/2008).

autorità competenti	ruoli
AC Regionale- Assessorato alla Sanità-Settore Assistenza Sanitaria	Indirizzo, coordinamento e verifica dell'attività
AC Locali Dipartimenti di Prevenzione- SIAN	controlli e prelievo campioni
Laboratorio	Arpa Campania

dettagli dell'attività	
categorizzazione	rischio chimico (additivi o aromi non autorizzati o che superano i limiti fissati dalla legislazione)
frequenza	ai sensi del DPR 1995
luogo e momento del controllo	l'attività di campionamento dovrà essere effettuata presso le aziende di produzione o confezionamento e distribuzione di additivi o aromi;

fonte: http://burc.regione.campania.it

dettagli dell'attività	
	nel caso non vi siano sul territorio di competenza tali aziende,il campionamento dovrà essere effettuato presso le aziende utilizzatrici, tenendo presenti le matrici di cui alla successiva tabella.
metodi e tecniche	prelievo campioni degli additivi e aromi per la verifica dei requisiti di purezza e dei contaminanti o prelievo campioni delle matrici indicate di seguito. Contestualmente è opportuno verificare i controlli analitici che l'azienda deve effettuare sia presso il proprio laboratorio, ove presente, ovvero presso un laboratorio convenzionato, così come disposto dal DPR n. 514 del 19 novembre 1997 e s.m.i..
rendicontazione	vedi scheda allegata al PRI

Tabella campionamenti-

matrici	**Determinazioni analitiche** **Additivi,Coloranti,**	**Asl av**	**Asl bn**	**Asl ce**	**Asl na1**	**Asl na2 Nord**	**Asl na3 Sud**	**Asl sa**	**Totale campioni attesi al 31.12.2011 n. 160**
Paste alimentari secche, paste all'uovo, paste speciali	additivi, coloranti	n.2	n.1	n.4	n.6	n.3	n.3	n.6	n.25
Pane e altri prodotti della panetteria	additivi, coloranti	n.4	n.4	n.5	n.6	n.5	n.5	n.6	n.35
Prodotti della pasticceria e della biscotteria	additivi, aromi, coloranti	n.3	n.4	n.4	n.3	n.3	n.3	n.5	n.25
Bibite,liquori, caramelle	additivi, aromi, coloranti	n.2	n.2	n.4	n.5	n.4	n.4	n.5	n.26
Vini	Additivi (anidride solforosa e antifermentativi- ac .sorbico)	n.8	n.12	n.6	n.2	n.3	n.6	n.12	n.49
		n.19	**n.23**	**n.23**	**n.22**	**n.18**	**n.21**	**n.34**	**tot. n.160**

SCHEDA riepilogo Additivi, coloranti e aromi

fonte: http://burc.regione.campania.it

numero di campioni prelevati nelle categorie			analisi			Paesi di provenienza	tipologia non conformità(impurezza, limiti superiori alla norma, additivi non autorizzati ecc.)
solo additivi	intermedi	prodotto finale	additivi analizzati per purezza	additivi non autorizzati	uso non autorizzato	Italia	
						Stati membri	
						Importazione da Paesi Terzi	

fonte: http://burc.regione.campania.it

Campionamenti prodotti destinati ad un'alimentazione particolare (ai sensi dell'art.1, comma 6, p. 7 del DPR 14 luglio 1995- D.lgs 111/1992).

Premessa

I prodotti destinati ad una alimentazione particolare comprendono: alimenti per la prima infanzia, prodotti dietetici ; alimenti arricchiti di vitamine e minerali, novel food, integratori alimentari**.**

Tutti i prodotti sopra elencati rientrano nella categoria dei prodotti salutistici , tuttavia vi sono marcate differenze tra loro, delineate da specifiche norme, in alcuni casi molto articolate ed anche in evoluzione.

A seguito dell'evoluzione della normativa comunitaria, si ritiene che i prodotti compresi nella definizione di "prodotti destinati ad un'alimentazione particolare", sulla base degli intervenuti inquadramenti specifici degli integratori alimentari (Direttiva 2002/46/CE) e degli alimenti addizionati di vitamine e minerali (Reg. CE 1925/2006), siano attualmente da ripartire come segue:

	Numero minimo di campioni da prelevare ogni anno, secondo DPR 14luglio 1995	**Totale campioni attesi al 31.12.2011 n.202**
Integratori alimentari **(Dir. 2002/46/CE)**, alimenti addizionati di vitamine e minerali **(Reg. Ce 1925/2006)**	a) pari al 50% di quello indicato nella tab. 6 per i prodotti la cui commercializzazione è soggetta alle prescrizioni di cui all'art. 7 del Dlgs 27/1/1992 n. 111;	**n.100**
Formule per lattanti, formule di proseguimento e altri alimenti destinati alla prima infanzia (**Dir. 141/2006 e 125/2006)**	b) pari al 20% per i formulati per lattanti, per i formulati di proseguimento e per gli altri alimenti destinati alla prima infanzia	**n.42**
Tutti gli altri prodotti destinati ad una alimentazione particolare disciplinati dalla **Dir. 2009/39/CE che ha codificato la Dir. 89/398/Ce.**	Pari al 30% per i prodotti di cui ai punti 4,5,6,7 e 9 dell'Allegato I del Dlgs n.111/92	**n.60**

dettagli dell'attività	
categorizzazione	-
frequenza	ai sensi del DPR 1995
luogo e momento del controllo	I campioni andranno prelevati preferibilmente presso le seguenti strutture: - ortomercati; - grossisti e principali ipermercati e supermercati; - piccoli rivenditori e/o produttori locali; - esercizi della somministrazione pubblica e collettiva;qualora si proceda al prelievo in fase di produzione, dovrà essere verificata la presenza, la congruità ed il rispetto del piano di autocontrollo in riferimento alla procedura di selezione e verifica dei fornitori, alla tracciabilità dei prodotti commercializzati, alla corrispondenza dei prodotti fabbricati rispetto a quelli autorizzati.
metodi e tecniche	I **metodi di campionamento** sono contenuti nel Decreto del Ministro della Salute luglio 2003 (G.U. n. 221 del 23/9/2003) per quanto riguarda i nitrati, e dal Decreto Ministro della Salute 17 novembre 2004 (G.U. n. 9 del 13/1/2005) per quanto riguarda

fonte: http://burc.regione.campania.it

	patulina. Per la determinazione di patulina, laddove non sia disponibile il laboratorio di riferimento, saranno presi accordi con altri laboratori.
rendicontazione	

Tabella alimenti per lattanti(baby food)

Prodotti alimentazione particolare	**Determinazioni analitiche**		**ASL AV**	**ASL BN**	**ASLCE**	**ASL NA1**	**ASL NA2 NORD**	**ASL NA3 SUD**	**ASL SA**	**Totale campioni attesi al 31.12.2011n. 40**
	controlli microbiologici	**controlli chimici**								
formulati per lattanti, formule di proseguimento	CM,CO, SR, , MI,,ST	Aflatossine,	n.3	n.2		n.4	n.2	n.2		**n.13**
baby food (a base di cereali)	CM,CO, SR, MI,,ST	Tenori di patulina*		n.2			n.2		n.2	**n. 6**
	CM,CO, SR, MI,ST	Nitrati*	n.2		n.4	n.4		n.4		**n.14**
Alimenti prima infanzia a base di cereali , Latte in polvere	CM,CO, SR, MI,ST	Ipa, ocratossina, DON, zearalenone , fumonisine		n.2			n.2		n.3	**n.7**
			n.5	**n.6**	**n.4**	**n.8**	**n.6**	**n.6**	**n.5**	**n.40**

***** La determinazione di nitrati deve riguardare alimenti contenenti carote, patate e vegetali a foglia, mentre la patulina deve essere determinata su alimenti con prodotti derivati dalle mele diversi dagli alimenti a base di cereali.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Integratori alimentari

Attività di controllo ufficiale sugli integratori alimentari e prodotti dietetici (Ai sensi dell'articolo 13 del D.lgs n.169/2004; e dell'art. 7 del Dlgs 27/1/199 n. 111;

Premessa

Il Decreto Legislativo 21.05.2004, n. 169 definisce integratore alimentare o complemento alimentare o supplemento alimentare quei prodotti a base di vitamine, minerali, aminoacidi, acidi grassi essenziali, fibre ed estratti vegetali, presentati in forma preconfezionata e predosata. La stessa norma ha indicato le fonti degli ingredienti da utilizzare, i criteri di purezza delle fonti di vitamine e minerali, i livelli massimi ammessi per alcuni ingredienti, le norme sull'etichettatura, la pubblicità del prodotto finito, ed il piano di vigilanza sulla loro produzione e commercializzazione.

Gli integratori alimentari possono quindi essere a base di vitamine, minerali e altre sostanze di interesse nutrizionale e fisiologico, pertanto sono quindi considerati come appartenenti all'area alimentare.

Gli integratori alimentari sono assunti per migliorare il metabolismo dell'organismo, per favorire l'assunzione di determinati principi nutritivi non presenti negli alimenti di una dieta non corretta, per fornire delle sostanze interessanti dal punto di vista nutrizionale, per ottimizzare gli apporti della normale dieta alimentare, per favorire lo stato di benessere e per migliorare le funzioni fisiologiche; non sono però concepiti per rispondere ad esigenze nutrizionali o condizioni fisiologiche particolari, così come non hanno proprietà curative.

Spesso il loro utilizzo non corrisponde alle reali necessità di chi li consuma e potenzialmente questo comportamento può portare al sorgere di gravi problemi di salute legati, in particolare, ll'assunzione di preparati contenenti specie vegetali non consentite.

In commercio è infatti reperibile una vasta gamma di formulazioni, sotto forma di tavolette, compresse e gocce, comprendente anche delle specialità che contengono una porzione vegetale; in questi preparati non sono ammesse le specie che per loro natura possono essere commercializzate solo attraverso il canale delle farmacie.

Le erbe contenute devono ovviamente soddisfare i requisiti di purezza e di sicurezza ed essere facilmente identificabili attraverso la denominazione comune e il nome botanico. La produzione ed il confezionamento di integratori alimentari sono regolamentati dal Decreto Legislativo 27 gennaio 1992, n. 111. La Regione ha predisposto un piano di controllo degli integratori alimentari, al fine di verificarne la composizione, l'eventuale presenza di micotossine e di metalli pesanti nonchè la correttezza delle indicazioni nutrizionali e dell'etichetta apposta sui prodotti medesimi.

In applicazione del Provvedimento 15 febbraio 2007 "Intesa, ai sensi dell'articolo 13 del Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n. 169, sul Piano di vigilanza, per l'anno 2007, sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali" sarà effettuata, da parte dei SIAN regionali, la verifica documentale delle etichette apposte sulle confezioni per scongiurare l'utilizzo di specie vegetali non ammesse e potenzialmente pericolose in prodotti alimentari.

Obiettivi operativi. L'attività di controllo mirerà a verificare, mediante la lettura dell'etichetta, che gli integratori addizionati con ingredienti vegetali non contengano piante o parti di esse non consentite .

a)Per gli integratori a base di piante, il riscontro di sostanze di origine vegetale non ammesse dà luogo, da parte degli organi preposti, all'attivazione delle procedure e dei relativi provvedimenti indicati nelle "Linee guida per la gestione operativa del sistema di Allerta per alimenti destinati al consumo umano"- DGRC 1745/2009);

b)Per i prodotti dietetici senza glutine, i controlli ispettivi saranno visivi e documentali . Tali

fonte: http://burc.regione.campania.it

controlli prevedono che i prodotti destinati ai celiaci siano correttamente denominati *"senza glutine"* o *"con contenuto di glutine molto basso"*, in relazione alla quantità di glutine effettivamente contenuta nel prodotto ed indicata in etichetta. Tale quantità deve essere corrispondente rispettivamente ad un valore non superiore a 20 mg/Kg o 20 ppm (per i *"senza glutine")*, e ad un valore non superiore a 100 mg/Kg, o 100 ppm (per i prodotti definiti *"con contenuto di glutine molto basso*"), in accordo alle definizioni riportate nel Reg. CE 41/2009 e nella Circolare del Ministero della Salute del 5 novembre 2009.

Normativa di riferimento

Reg. Ce n.1925/06 *"Sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze agli alimenti"*	*D.lgs 169/04 "Attuazione Direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari"*
Reg. Ce n. 1924/06 *"Indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari*"	D.lgs n.109/1992 e successive modifiche *"Etichettatura dei prodotti alimentari*"
Reg. Ce n.1170/09 "Modifica la direttiva 2002/46/CE e il Reg. Ce n.1925/2006 per quanto riguarda gli elenchi di vitamine e minerali e le loro forme che possono essere aggiunti agli alimenti, compresi gli integratori alimentari"	D.lgs n.77/93 *"Attuazione della direttiva 90/496/CE relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari*"
Reg. Ce 41/2009 *"Composizione ed etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine"*	D. M. 519/1998
Reg. Ce 953/2009 *"Sostanze che possono essere aggiunte a scopi nutrizionali specifici ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare"*	DPR n.131/98 *"Regolamento recante norme di attuazione del D.lgs n.111/1992 in materia di prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare"*
D.lgs 111/92 *"Attuazione della direttiva 89/398/CE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare"*	D.lgs n.31/2003 e successive modifiche "Attuazione direttiva 2001/15/CE sulle sostanze che possono essere aggiunte a scopi nutrizionali specifici ai prodotti destinati ad un'alimentazione particolare"
D.M. 31 luglio 2007	

dettagli dell'attività	
categorizzazione	I controlli hanno lo scopo di verificare, attraverso l'esame documentale, che gli stabilimenti di produzione e confezionamento dei prodotti dietetici presenti in Regione abbiano una etichettatura conforme alle normative comunitarie e nazionali, nonché alle procedure di notifica al Ministero della Salute, così come previste dalle **circolari 6 marzo 2008, n.4075-P** e **5 novembre 2009**.
frequenza	DPR 1995**Frequenza verifiche –** Essa terrà conto dell'organizzazione delle Aziende Sanitarie Locali e dei dati sulla valutazione del rischio degli stabilimenti e sulle attività di controllo delle stesse, nonchè del numero degli stabilimenti produttivi presenti sul territorio regionale.
luogo e momento del controllo	L'attività di controllo è effettuata, con specifiche verifiche ispettive presso i grandi centri di distribuzione di integratori e prodotti dietetici, comprese farmacie, erboristerie e centri fitness. I campionamenti avranno luogo presso gli stabilimenti di produzione presenti sul territorio di competenza di ciascuna ASL. Le verifiche ispettive vengono effettuate per verificare, attraverso

fonte: http://burc.regione.campania.it

	l'esame dell'etichetta, che gli integratori addizionati con ingredienti vegetali non contengano gli estratti vegetali non ammessi dal Ministro della Salute; l'elenco aggiornato è disponibile al sito: http://www.ministerosalute.it/imgs/C_17_paginaAree_1268_listaFile_itemName_3_file.pdf.
metodi e tecniche	le modalità di campionamento ed analisi per i punti 1,2,3 sono definite nel Decreto del Ministero della Salute 18 aprile 2006 e s.m.i.(benzoapirene) I metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari sono quelli previsti dal Regolamento n. 401/2006 della Commissione del 23 febbraio 2006 come modificato dal Regolamento CE 178/2010 del 02 marzo 2010 e s.m.i. I metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, 3-MCPD e benzo(a)pirene sono quelli previsti dal Regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione, del 28 marzo 2007 .
rendicontazione	-I dati riepilogativi dell'attività di verifica vanno registrati su apposita scheda conforme al Modello di cui all'ALL..... I Servizi designati trasmettono i dati alla Regione entro il 20 febbraio per il loro successivo inoltro al Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e i rischi alimentari dell'ISS .

Etichettatura e Pubblicità - I controlli hanno lo scopo di verificare, attraverso l'esame dell'etichetta, che gli integratori siano conformi a quanto stabilito dal D.lgs **169/2004**, in attuazione della direttiva 2002/46/CE, che ha di fatto hanno anticipato quanto poi stabilito dal Reg. Ce 1924/06. L'etichettatura, la presentazione e la pubblicità non attribuiscono agli integratori alimenti proprietà terapeutiche, né capacità di prevenzione o cura delle malattie, né fanno altrimenti riferimento a simili proprietà. Non devono figurare diciture che affermino o sottintendano che una dieta equilibrata e variata non è in grado di apportare adeguate quantità di sostanze nutritive; né diciture che traggano in errore o ingannino il consumatore riguardo al valore nutrizionale dell'alimento che può risultare dall'aggiunta di tali sostanze nutritive. Per i prodotti disciplinati dal Reg. Ce 1925/2006 è obbligatoria l'**etichettatura nutrizionale** con schema completo ai sensi della Direttiva 90/496/CEE e successive modifiche, che deve riportare le seguenti informazioni:

- valore energetico
- quantità di proteine/100g o 100ml
- quantità di glucidi/100g o 100ml, di cui zuccheri
- quantità di lipidi/100g o 100ml, di cui acidi grassi saturi
- quantità di fibre alimentari/100g o 100ml
- quantità di sodio/100g o 100ml.

L'etichettatura nutrizionale può riguardare anche le quantità di amidi, di polioli, di acidi grassi monoinsaturi,di acidi grassi polinsaturi, di colesterolo. Le informazioni da fornire consistono nelle quantità totali di vitamine e minerali aggiunti all'alimento e in quanto specificato all'art. 4, parag. 1, gruppo 2, della direttiva 90/496/CEE. Le dichiarazioni sulle quantità di vitamine e minerali aggiunti devono essere espresse sotto forma numerica con unità di misura specifiche per 100g o 100 ml ed inoltre in percentuale dell'apporto giornaliero raccomandato.

Prelievo campioni alla produzione e commercializzazione (erboristerie, palestre, centri fitness ec.)

matrici	Controlli microbiologici	Controlli chimici	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1	ASL NA2 NORD	ASL NA3 SUD	ASL SA	Totale campioni attesi al

fonte: http://burc.regione.campania.it

										31.12.2011n.161
Integratori a base di piante	CM,MI,EC,ST	metalli pesanti, aflatossine	n.12	n.4	n.16 *	n.20 *	n.16	n.16 *	n.16	**n.100**
Prodotti dietetici senza glutine	CM,MI,EC,ST	metalli pesanti, , aflatossine	n. 3	n.4	n.10	n 8	n.10	n. 10	n. 16	**n.61**
			n.15	n.8	n.26	n.28	n.26	n.26	n.32	**n.161**

nota * presso gli stabilimenti di produzione

Controlli etichette in strutture di vendita e distribuzione

etichette Integratori a base di piante	**ASL AV**	**ASL BN**	**ASL CE**	**ASL NA1**	**ASL NA2 NORD**	**ASL NA3 SUD**	**ASL SA**	**Totale campioni attesi al 31.12.2011 n.165**
	n.10	n.6	n.10	n.10	n.10	n.10	n.21	**n.77**
Prodotti dietetici senza glutine	n.8	n.5	n.10	n.12	n.16	n.16	n.21	**n.88**
	n.18	n.11	n.20	n.22	n.26	n.26	n.42	**n.165**

Sanzioni - Relativamente alle verifiche delle etichette degli integratori alimentari, la **mancata indicazione del nome botanico della pianta**, secondo la dizione internazionale, comporta l'applicazione della sanzione prevista all'art. 15, comma 3, del D.lgs 169/2004.
Per quanto non previsto in termini di etichettatura dall'art. 6 del D.lgs 169/2004 si applicano le disposizioni del D.lgs 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modifiche. L'art. 19 del D.lgs n.169/04 (norme transitorie) non si applica ai prodotti contenenti erbe non ammesse. Si ricorda che gli integratori alimentari sono prodotti alimentari disciplinati da norme specifiche, in carenza delle quali si applicano le disposizioni generali proprie del settore alimentare.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Campionamenti controlli chimici - contaminanti in matrici alimentari di origine vegetale con riferimento al Reg. CE 1881/2006 (come modificato dal Regolamento CE 629/2008, dal Reg. UE 105/2010 del 05 febbraio 2010, dal Regolamento UE 165/2010 del 26 febbraio 2010 e dal Reg. CE 420/2011).

Premessa

E' essenziale, nell'interesse della salute pubblica, mantenere il tenore massimo di alcuni contaminanti, tra cui metalli quali il piombo, il cadmio e il mercurio, a livelli tali da non suscitare preoccupazioni per la salute. I tenori massimi di piombo, cadmio e mercurio devono essere sicuri e tanto bassi quanto è ragionevolmente possibile, tenuto conto delle buone prassi di fabbricazione e di agricoltura.

In sede di programmazione regionale costituisce obiettivo primario, la conoscenza e la riduzione dei rischi derivanti dalla presenza di metalli pesanti nei prodotti alimentari di origine vegetale

Riferimenti normativi- Metalli pesanti

Reg. CE 1881/2006 definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, tra cui metalli quali il piombo, il cadmio e il mercurio	Reg. (CE) n.629/2008 che modifica il il Reg. CE 1881/2006 e definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
Reg. CE n.333/2007 relativo ai metodi di campionamento e analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari (G.U.U.E. Serie L n. 88 del 29 marzo 2007)	D.M. n.5 marzo 2003 Recepimento della direttiva 2001/22/CE della Commissione dell'8 marzo 2001 relativa ai metodi per il prelievo di campioni e ai metodi d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di piombo, cadmio, mercurio e 3-MCPD nei prodotti alimentari

Riferimenti normativi- Micotossine

Reg. CE 1881/2006 definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, tra cui metalli quali il piombo, il cadmio e il mercurio.	Reg. (UE) N. 420/2011 della Commissione del 29 aprile 2011 che modifica il Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
Regolamento (CE) n. 401 del 23.02.2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo Ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari; Regolamento (CE) n. 178/2010 della Commissione del 2 marzo 2010 che modifica il regolamento (CE) n. 401/2006 per quanto concerne le arachidi, gli altri semi oleosi, la frutta a guscio, le mandorle di albicocche, la liquirizia e l'olio vegetale.	D.M. 13.12.2005 recepimento della Direttiva 2004/43//CE relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale del tenore di Aflatossina e di Ocratossina A nei prodotti alimentari per lattanti e prima infanzia;
Decisione della Commissione 12 luglio 2006 (CE) che stabilisce condizioni particolari per l'importazione di determinati prodotti alimentari da alcuni Paesi terzi;	D.M. 20.04.2006: recepimento della Direttiva 2005/5/CE relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo Ufficiale del tenore di Ocratossina A in taluni prodotti alimentari;
Decisione della Commissione 20 dicembre 2007 (CE) che approva i controlli pre-esportazione effettuati dagli Stati Uniti d'America sulle rachidi e i prodotti derivati per quanto riguarda la presenza di aflatossine;	Circolare del Ministero della Salute Prot. DGSAN/6/782/P/I4cc.8.9 relativa ai controlli pre-esportazione effettuati dagli Stati Uniti d'America sulle arachidi e i prodotti derivati.
Reg. UE n. 105/2010 che modifica il reg. ce 1881/2006 e che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari per quanto riguarda l'ocratossina A	Reg. UE n.165/2010 recante modifica per quanto riguarda le aflatossine, del reg. ce n.1881/2006

fonte: http://burc.regione.campania.it

Autorità competenti	ruoli
AC Regionale - Assessorato alla Sanità- Settore Assistenza Sanitaria	Programmazione dei controlli ufficiali
AC Locali-Dipartimenti di Prevenzione-SIAN	Effettuazioni delle ispezioni e dei campioni di matrici alimentari.
USMA- Uffici di Sanità Marittima del Porto di Napoli e di Salerno	operano su grandi partite in importazione
Laboratorio	Arpa Campania

dettagli dell'attività	
categorizzazione	in base ai criteri di categorizzazione stabiliti nel presente piano
frequenza	in base al DPR 1995
luogo e momento del controllo	I prelievi dovranno essere effettuati preferibilmente su campioni di prodotti vegetali di produzione regionale. il campionamento sarà effettuato nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso e al dettaglio e nella produzione.
metodi e tecniche	Ispezioni (verifiche documentali, di identità, rintracciabilità). Reg. CE n.401/2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari e s.m.i.. Reg.(CE) N. 1882/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari e s.m.i.. Reg. CE n.333/2007 relativo ai metodi di campionamento e analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di piombo, cadmio, mercurio, . stagno inorganico, 3-MCPD e benzo(a)pirene nei prodotti alimentari (G.U.U.E. Serie L n. 88 del 29 marzo 2007)
rendicontazione	Scheda report generale allegata al PRI

Tabella campionamenti (Nitrati e Metalli pesanti)

Matrici	Nitrati e Metalli pesanti	ASL AV	ASL BN	ASL CE	ASL NA1	ASL NA2 Nord	ASL NA3 Sud	ASL SA	Totale campioni attesi al 31.12.2011 n.624
Lattuga fresca e lattuga tipo "Iceberg", spinaci freschi e spinaci in conserva surgelati e congelati	nitrati	n.10	n.1 0	n.14	n.15	n.16	n.16	n.21	n.102
ortaggi a foglia e ortaggi del genere brassica e funghi	piombo	n.10	n.8	n.15	n.20	n.15	n.15	n.21	n.104

fonte: http://burc.regione.campania.it

Cereali, legumi e leguminose	piombo	n.6	n.4	n.10	n.12	n.15	n.15	n.15	n.77
Frutta, succhi di frutta e nettari di frutta	piombo	n.4	n.3	n.5	n.6	n.5	n.5	n.6	n.34
vini	piombo	8	n.6	n.10	n.12	n.10	n.10	n.13	n.69
olio	piombo	n.4	n.3	n.5	n.7	n.5	n.5	n.6	n.35
Ortaggi e frutta (esclusi ortaggi a foglia, a stelo, a radice e le patate)	cadmio	n. 7	n. 5	n.7	n.10	n.7	n.7	n.10	n.53
Ortaggi a foglia, a stelo, a radice e le patate, sedano rapa)	cadmio	n.7	n.5	n.7	n.10	n.7	n.7	n.10	n.53
Cereali (crusca, germe, grano e riso)	cadmio	n.4	n.3	n.3	n.10	n.10	n.10	n.12	n.52
Funghi	cadmio	n.5	n.4	n.4	n.8	n.6	n.6	n.12	n.45
		n.65	**n.51**	**n.80**	**n.110'**	**n.96**	**n.96**	**n.126**	**tot.624**

Campionamenti su erbe e spezie,

Premessa

Le spezie sono semi, frutti, radici, cortecce usate prevalentemente secche, al fine di insaporire un alimento, limitare l'uso del sale, e, in alcuni casi, prolungarne la conservazione. Le erbe aromatiche, come basilico, prezzemolo, rosmarino, aneto, menta, etc. sono usate per lo più come insaporitori, fresche, o anche surgelate, o essiccate.

In occidente si sta sempre più diffondendo l'utilizzo di erbe e spezie non tipicamente locali, sia nelle preparazioni casalinghe sia soprattutto presso la somministrazione in locali "etnici". Possono essere contaminate da muffe, specialmente se essiccate, batteri o loro spore termoresistenti.

L'analisi delle segnalazioni registrate dal Sistema di allerta comunitario (R.A.S.F.F.) nel corso del 2010, evidenzia alcune non conformità sia microbiologiche sia chimiche su tali prodotti di origine prevalentemente asiatica e medio orientale, Paesi in cui non sempre viene garantito un processo di lavorazione atto a garantire la sicurezza dei prodotti.

Tabella campionamenti di erbe e spezie per esame microbiologico e chimico

matrici Erbe	**Determinazioni analitiche**		**ASL AV**	**ASL BN**	**ASL CE**	**ASL NA1**	**ASL NA2 Nord**	**ASL NA3 Sud**	**ASL SA**	**Totale campioni attesi al 31.12.2011 n. 57**
	microbiologico	**Chimico**								
Basilico e prezzemolo(fresco, secco, surgelato)	Salmonella,	metalli pesanti	n.2	n.2	n.2	n.2	n.2	n.2	n.6	18
Rosmarino e salvia (fresco, secco, surgelato)	Salmonella,	metalli pesanti	n.2	n.2	n.2	n.2	n.2	n.2	n.6	18
Erbe miste (fresche, secche, surgelate)	Salmonella,	metalli pesanti	n.3 **n. 7**	n.3 **n.7**	n.3 **n.7**	n.3 **n.7**	n.3 **n.7**	n.3 **n.7**	n.3 **n.15**	21 **tot. n.57**

nota : per ciascuna matrice prelevare: un campione per esame chimico; un campione per esame microbiologico

fonte: http://burc.regione.campania.it

Tabella campionamenti

Matrici SPEZIE	Determinazioni analitiche		Asl AV	Asl BN	Asl CE	Asl NA1	Asl Na2 Nord	Asl Na3 Sud	Asl Sa	Totale campioni attesi al 31.12.2011 n.78
	microbiologico	chimico								
Chiodi di Garofano		aflatossine, metalli pesanti	n.2			n.2			n.6	n.10
Noce Moscata		aflatossine, metalli pesanti	n.2	n.2		n.2		n.2		n.8
Senape		aflatossine, metalli pesanti	n.2		n.2	n.2			n.6	n.12
Curry		aflatossine, metalli pesanti	n.2		n.2		n.2	n.2		n.8
Paprika		aflatossine, metalli pesanti		n.2		n.2	n.2		n.6	n.12
Semi di Finocchio		aflatossine, metalli pesanti		n.2			n.2		n.6	n.10
Zenzero		aflatossine, metalli pesanti		n.2				n.2		n.4
Cannella		aflatossine, metalli pesanti		n.2	n.2	n.2	n.2		n.6	n.14
			n.8	**n.10**	**n.7**	**n.10**	**n.8**	**n.6**	**n.30**	**tot. n.78**

nota : per ciascuna matrice prelevare: un campione per esame chimico; un campione per esame microbiologico

,

Campionamenti per Micotossine

Premessa

Le micotossine sono un gruppo di composti chimicamente diversi tra loro in grado di esercitare svariati effetti tossici sull'uomo prodotte da alcune specie di funghi. Le principali micotossine oggetto di attenzione come contaminanti alimentari sono le aflatossine B1,B2,G1,G2 e M1, l'Ocratossina A, la patulina ecc. Le derrate alimentari più suscettibili alla contaminazione sono rappresentate dai cereali, frutta secca, caffè e succhi di frutta. Il problema della contaminazione di prodotti alimentari è connesso soprattutto con l'importazione di derrate da parte di Paesi Terzi.

Ai fini della tutela della salute pubblica è essenziale mantenere il tenore di tali contaminanti cancerogeni entro livelli accettabili sul piano tossicologico.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Tabella campionamenti

Matrici	Determinazioni analitiche	Asl AV	Asl BN	Asl CE	Asl NA1	Asl NA2 Nord	Asl NA3 Sud	Asl SA	Totale campioni attesi al 31.12.2011 n. 294
frutta secca (nocciole, arachidi, fichi, pistacchi)	Aflatossine	n.10	n.8	n.16	n.25	n.20	n.20	n.24	n.123
Cereali e derivati (solo orzo)	Ocratossina A	n.6	n.6	n.10	n.15	n.10	n.10	n.12	n.69
Prodotti della macinazione	aflatossine	n.3	n.3	n.3	n.3	n.3	n.3	n.3	n.21
Caffè, e tè, caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, caffè solubile,	Ocratossina A	n.5	n.4	n.10	n.14	n.10	n.10	n.14	n.67
Succhi di frutta	patulina	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.7
bevande spiritose, sidro e altre bevande fermentate derivate dalle mele o contenenti succo di mela, succo di mela e prodotti contenenti mele allo stato solido compresi la composta e il passato di mele, per lattanti e bambini etichettati e venduti come tali	Patulina	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.1	n.7
		n.26	**n.23**	**n.41**	**n.59**	**n.45**	**n.45**	**n.55**	**n.294**

*** L'ALL. del Reg. UE n.105/2010 definisce i nuovi tenori massimi di ocratossina A nei suddetti prodotti.**

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANO DI MONITORAGGIO PER LA RINOTRACHEITE BOVINA INFETTIVA (IBR)

Ai sensi della normativa regionale in materia, tutti i bovini campani movimentati verso allevamenti da riproduzione devono essere sottoposti, oltre ai previsti esami per TBC, BRC e LEB, anche all'esame per IBR, il cui risultato deve essere annotato sul documento di trasporto.
Per favorire l'eradicazione di tale malattia infettiva la Regione con D.G.R.C. n. 2313 del 29/12/2007 ha inteso effettuare un piano di monitoraggio che si basa su analisi sierologiche dei bovini allevati negli allevamenti campani. Al piano aderiscono gli allevatori in forma facoltativa, i quali inviano l'apposito modulo di adesione al Servizio Veterinario della propria AASS.LL. In seguito alla adesione al piano, il Servizio Veterinario della ASL competente per territorio compila una scheda epidemiologica che unitamente alla scheda di adesione al piano, sono inviate all'Osservatorio epidemiologico Veterinario Regionale.
In seguito alla frequenza e all'esito dei controlli, gli allevamenti partecipanti al piano potranno essere classificati come ufficialmente indenni o indenni.

1. PIANIFICAZIONE

Il Piano prevede l'esecuzione di prelievi ematici per esami sierologici sui bovini di allevamenti da riproduzione che aderiscono al piano.

1.1 SCOPO

Lo scopo del Piano è primariamente quello di avere una conoscenza sull'incidenza dell'esposizione dei bovini alla malattia, ed in seconda istanza quella di prendere i provvedimenti previsti dalla sorveglianza epidemiologica tra i quali:

a) eradicazione della rinotracheite bovina infettiva dagli allevamenti bovini;
b) protezione degli allevamenti indenni dalla rinotracheite bovina infettiva.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

L'Autorità coinvolta nello svolgimento del Piano sono i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL

1.3 ATTREZZATURE

Non sono previste attrezzature particolari oltre a quelle usualmente utilizzate per i prelievi ematici.

1.4 PROCEDURE DOCUMENTATE

Le procedure documentate da utilizzare sono:

- scheda di adesione (Allegato A) che riporta gli obblighi e gli impegni assunti dall'allevatore, da inoltrare al Servizio Veterinario dell'ASL competente per territorio.
- La "scheda epidemiologica finalizzata alla caratterizzazione dell'azienda in relazione al controllo dell'IBR -dati anagrafici-" Essa è una scheda di indagine conoscitiva a scopo epidemiologico (Allegato B) al fine di rilevare con precisione gli eventuali interventi vaccinali effettuati in azienda, la presenza di patologie riferibili ad infezione da BHV-1, i dati relativi al management aziendale ed atri elementi utili per la scelta di strategia di intervento.
- Verbale di campionamento (All. C)

1.5 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Il laboratorio di riferimento è l'IZSM di Portici con le relative Sezioni

1.6 DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2014

fonte: http://burc.regione.campania.it

1.7 COSTI E BENEFICI

I costi relativi alle analisi previste dal "piano regionale volontario" sono a carico degli allevatori che aderiscono allo stesso piano. I costi relativi ai prelievi sono a carico degli allevatori quando non effettuati contestualmente ai prelievi obbligatori per le altre malattie infettive. Il costo dei prelievi è stabilito in base al tariffario regionale.

I benefici sono legati alla eradicazione dell'infezione. Per gli allevatori il beneficio consiste nell'ottenimento della qualifica di indenne od ufficialmente indenne per il proprio allevamento.

1.8 MODALITA' OPERATIVE

Tutti i bovini di età superiore ai 12 mesi presenti negli allevamenti aderenti al Piano devono essere sottoposti ad un primo accertamento sierologico per IBR, effettuato dal Servizio Veterinario della ASL competente per territorio in occasione di controlli pianificati per attività di profilassi, comunque entro il termine massimo di 6 mesi dal ricevimento della domanda di adesione, al fine di determinare lo stato sanitario degli animali presenti riguardo alla IBR e, conseguentemente, le successive misure di profilassi in azienda.

I controlli sierologici ufficiali previsti per gli allevamenti aderenti al piano vengono richiesti all'IZS tramite il modello 2/33, utilizzato per la registrazione dei dati relativi alla brucellosi, al quale va allegata obbligatoriamente una scheda informativa riguardante lo stato dell'allevamento, e dei singoli animali campionati, nei riguardi della vaccinazione IBR (Allegato 1).

L'esito degli accertamenti sierologici viene definito come segue:

a) **Negativo IBR**: animale non infetto, risultato negativo alla ricerca di anticorpi totali;
b) **Negativo IBR-Vaccinato**: animale non infetto vaccinato con vaccino deleto, risultato positivo alla ricerca di anticorpi totali e negativo alla ricerca degli anticorpi anti g.E;
c) **Positivo IBR**: animale infetto o vaccinato con vaccino tradizionale, non deleto, risultato positivo alla ricerca di anticorpi totali e anticorpi anti g. E;

Nel caso in cui gli esami sierologici rivelino la presenza di animali positivi per anticorpi IBR, il Servizio Veterinario competente per territorio, sentito il parere dell'OEVR, propone al proprietario la adozione di un piano aziendale di risanamento, basato su una delle due seguenti ipotesi:

a) immunizzazione di tutti i soggetti recettivi all'infezione con vaccino gE-deleto;
b) eliminazione dei capi positivi presenti in base a un piano di macellazione approvato dal Servizio Veterinario competente per territorio.

In questa seconda ipotesi può essere autorizzata la vaccinazione dei soli capi positivi, in attesa del loro allontanamento, con vaccino inattivato.

L'esame sierologico per IBR su sangue individuale è effettuato mediante test ELISA, di seguito denominato ELISA-IBR, specifico per anticorpi totali, o per anticorpi rivolti verso proteine virali non oggetto di delezione nei vaccini disponibili in commercio.

Nel caso di animali immunizzati con vaccino deleto, l'esame sierologico per IBR su sangue individuale è effettuato mediante test ELISA, di seguito denominato ELISA-IBRgE, specifico per anticorpi rivolti verso la glicoproteina E (gE) del virus IBR.

Introduzione di animali negli allevamenti aderenti al piano

Negli allevamenti aderenti al Piano possono essere introdotti esclusivamente bovini di età superiore a 12 mesi sottoposti a controllo sierologico per IBR con esito favorevole oppure, se di età inferiore, provenienti da allevamenti ufficialmente indenni/indenni da IBR

Qualifiche sanitarie

Allevamento ufficialmente indenne da IBR

Gli allevamenti in cui, in occasione del primo controllo ufficiale, l'esame sierologico per la ricerca

fonte: http://burc.regione.campania.it

di anticorpi totali è stato effettuato, con esito negativo, in tutti i bovini maschi e femmine di età superiore a 12 mesi presenti, possono acquisire la qualifica di " *allevamento ufficialmente indenne da IBR*" dopo un secondo controllo ufficiale favorevole, eseguito a distanza di almeno tre mesi e comunque non oltre i dodici mesi, su tutti gli animali di età superiore all'anno.
Se al primo controllo sierologico, gli animali positivi IBR risultano inferiori al 5% dei capi testati, è possibile considerare come favorevole tale accertamento diagnostico a condizione che gli animali risultati sieropositivi vengano immediatamente separati dal resto dell'allevamento e macellati negli otto giorni successivi.

Mantenimento della qualifica di allevamento ufficialmente indenne da IBR

La qualifica di ufficialmente indenne è mantenuta se:

1. Tutti gli animali introdotti in allevamento sono scortati da certificato sanitario che ne attesta la provenienza da un allevamento ufficialmente indenne da IBR e l'esito favorevole di una prova sierologica effettuata nei trenta giorni precedenti l'introduzione.
2. In deroga al punto precedente, è ammessa l'introduzione di bovini provenienti da allevamenti non ufficialmente indenni da BHV-1, purchè siano sottoposti nell'allevamento d'origine ad un accertamento sierologico favorevole nei trenta giorni precedenti l'introduzione e, nell'allevamento di destinazione, dopo 21 giorni dall'introduzione, ad un altro accertamento favorevole. Durante tale periodo gli animali devono essere opportunamente isolati dal resto dell'allevamento.
3. Viene effettuata annualmente, con esito favorevole, almeno una prova sierologica. A tal fine potranno essere utilizzati i campioni prelevati nell'ambito delle operazioni di bonifica sanitaria.
4. L'allevamento non esegue trattamenti vaccinali per BHV-1;
5. Non viene utilizzato seme di tori positivi a BHV-1;
6. Gli embrioni utilizzati sono ottenuti da donatrici appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni o indenni da BHV-1, oppure sono trattati con chimotripsina;
7. Se gli animali hanno transitato in una stalla di sosta, o comunque in occasione del trasporto, non sono entrati in contatto con animali non provenienti da allevamenti ufficialmente indenni da IBR.

Sospensione e revoca della qualifica allevamento ufficialmente indenne da IBR

In caso di riscontro di sieropositività ad una prova ufficiale, la qualifica viene sospesa fino all'accertamento della prevalenza dell'infezione nell'allevamento, mediante controllo sierologico su tutti i capi presenti e di età superiore ai 12 mesi.
Qualora i capi sieropositivi siano in numero limitato (prevalenza inferiore al 5%), la qualifica può essere mantenuta se i soggetti positivi sono macellati negli 8 giorni successivi e l'esame sierologico su tutti gli animali di età superiore ai 12 mesi, eseguito dopo 21 giorni dall'eliminazione dei soggetti positivi, dà esito negativo.
Qualora la prevalenza dell'infezione risulti superiore al 5%, la qualifica viene revocata.
In tal caso la qualifica viene riacquisita quando, dopo l'eliminazione degli animali sieropositivi, l'allevamento risulta sottoposto a due accertamenti sierologici negativi, distanziati tra loro da 3 a 12 mesi.
In entrambi i casi deve altresì essere condotta una accurata indagine epidemiologica, allo scopo di accertare come l'infezione sia entrata e si sia diffusa nell'allevamento.
La qualifica è revocata anche nel caso in cui siano introdotti nell'allevamento animali per i quali non sono state effettuate le prove previste .

fonte: http://burc.regione.campania.it

Allevamenti indenni da IBR

Gli allevamenti che hanno utilizzato su tutta o parte della mandria vaccino IBR deleto, i cui animali siano stati sottoposti con esito favorevole ai test Elisa per anticorpi totali o Elisa gE, possono ottenere la qualifica di "allevamento indenne da IBR" dopo un secondo controllo favorevole eseguito a distanza di tempo non inferiore a tre mesi e non superiore a dodici mesi, su tutti gli animali di età superiore all'anno

Mantenimento della qualifica di allevamento indenne da IBR

La qualifica di allevamento indenne è mantenuta se:

1. Tutti gli animali introdotti in allevamento sono scortati da certificato sanitario che ne attesta la provenienza da un allevamento ufficialmente indenne o indenne da IBR, l'esito favorevole di una prova sierologica e del test Elisa per anticorpi totali o Elisa gE effettuato nei trenta giorni precedenti l'introduzione.
2. In deroga al punto precedente, è ammessa l'introduzione di bovini provenienti da allevamenti non indenni o ufficialmente indenni da IBR purché siano stati sottoposti con esito favorevole, nei 30 giorni precedenti l'introduzione, a prova Elisa per anticorpi totali o, se l'animale risulta vaccinato con vaccino deleto, a Elisa gE. Nell'allevamento di destinazione gli animali devono essere tenuti opportunamente isolati e sottoposti ad un'ulteriore prova favorevole, dopo 21 giorni dall'introduzione.
3. Viene effettuata annualmente, con esito favorevole, almeno una prova sierologica. A tal fine potranno essere utilizzati i campioni prelevati nell'ambito delle operazioni di bonifica sanitaria.
4. L'allevamento fa ricorso esclusivamente a vaccini IBR Marker (deleti).
5. Non viene usato seme di tori positivi a BHV-1.
6. Gli embrioni utilizzati sono ottenuti da donatrici appartenenti ad allevamenti ufficialmente indenni o indenni da BHV-1(IBR), oppure sono trattati con chimo tripsina.
7. I bovini introdotti nell'allevamento sono scortati da certificato sanitario che ne attesta la provenienza da allevamenti indenni o ufficialmente indenni da BHV-1 e l'esito favorevole della prova Elisa per anticorpi totali o Elisa-gE cui sono stati sottoposti nei trenta giorni precedenti l'introduzione in allevamento.
8. Se gli animali hanno transitato in una stalla di sosta, o comunque in occasione del trasporto, non sono entrati in contatto con bovini o bufalini non provenienti da allevamenti indenni o ufficialmente indenni da IBR;

Sospensione e revoca della qualifica

In caso di riscontro di sieropositività a un test Elisa gE, la qualifica viene sospesa fino all'accertamento della prevalenza nell'allevamento mediante controllo sierologico su tutti i capi presenti e di età superiore ai 12 mesi.

Nel caso in cui i capi sieropositivi siano in numero limitato (prevalenza inferiore al 5%), la qualifica può essere mantenuta se i soggetti positivi sono macellati negli 8 giorni successivi e gli esami sierologici (test ELISA gE) su tutti gli animali di età superiore ai 12 mesi, eseguiti 21 giorni dopo l'eliminazione dei soggetti positivi, danno esito negativo.

Quando invece la prevalenza dell'infezione risulta superiore al 5%, la qualifica viene revocata.

In tal caso la qualifica viene riacquisita quando, dopo l'eliminazione dei sieropositivi, l'allevamento risulta sottoposto, con esito favorevole, a due ELISA a test gE, distanziati da 3 a 12 mesi.

In entrambi i casi deve altresì essere condotta una accurata indagine epidemiologica, allo scopo di accertare come l'infezione sia entrata e si sia diffusa nell'allevamento.

La qualifica è revocata anche nel caso in cui siano introdotti nell'allevamento animali per i quali non sono state effettuate le prove previste

fonte: http://burc.regione.campania.it

Profilassi
Sugli animali sieronegativi degli allevamenti aderenti al Piano potranno essere utilizzati solo vaccini "marker" deleti, secondo un piano vaccinale concordato con l'ASL e l'IZS, eseguito sotto la responsabilità del Veterinario Ufficiale o aziendale.

Provvedimenti regionali
Qualora, nell'ambito del territorio di una provincia, più della metà degli allevamenti abbia ottenuto la qualifica di allevamento ufficialmente indenne/indenne, la Regione, a seguito di richiesta delle AASSLL competenti per territorio, con proprio provvedimento, può:

a) vietare l'uso di vaccini a virus intero (non gE-deleti) negli allevamenti da riproduzione presenti sull'intero territorio della provincia;
b) negli allevamenti sottoposti a controllo nell'ambito del "Piano", consentire l'uso di vaccini gE-deleti solo previa autorizzazione dei Servizi Veterinari dell'ASL territorialmente competente, vincolando tale uso ad una valutazione della prevalenza sierologica interna all'allevamento nonché dei fattori di rischio relativi all'introduzione del virus IBR;
c) in alternativa alla precedente lettera b), rendere obbligatoria la definizione, da parte dei Servizi Veterinari della competente ASL, di un calendario di allontanamento, dagli allevamenti dove non è stato consentito l'uso del vaccino, degli animali che risultano positivi per anticorpi IBR;

I provvedimenti di cui ai precedenti punti vengono emanati dalla Regione anche quando, a prescindere dal loro numero, gli allevamenti che hanno ottenuto la qualifica contengono un numero di animali superiore alla metà di quelli allevati sul territorio provinciale.

Disposizioni finali
Le spese relative alla vaccinazione sono a carico degli allevatori. L'avvenuta vaccinazione, eseguita da un Medico Veterinario, dovrà essere attestata utilizzando il modello 12 di cui all'art. 65 del Regolamento di Polizia Veterinaria (DPR 320/54).

Sono a carico degli allevatori aderenti il costo degli esami di laboratorio nonché, qualora i prelievi non siano contestuali a quelli già previsti nell'ambito dei piani di eradicazione obbligatori, i costi del prelievo secondo il tariffario regionale in vigore

I Servizi Veterinari delle ASL trasmettono con cadenza annuale all'OEVR il prospetto riepilogativo sull'attività ed i risultati del piano regionale di controllo dell'IBR avvalendosi della modulistica di cui all'allegato 2.

Il Settore Veterinario regionale, di concerto con l'OEVR, verifica l'andamento del "Piano" ed eventualmente ne propone le eventuali modifiche ritenute necessarie.

2. PROGRAMMAZIONE

Non si può procedere ad una vera e propria programmazione in quanto le attività sono su richiesta da parte degli allevatori.

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA/OERV che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed

fonte: http://burc.regione.campania.it

agli organi di informazione.
L'ORSA/OERV analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

ALLEGATO A

DOMANDA DI ADESIONE AL PIANO DI PROFILASSI VOLONTARIO DELLA RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA (BHV1)
REGIONE CAMPANIA

Al Responsabile del Servizio di Medicina veterinaria della
ASL ……..

Il sottoscritto Cognome …… Nome ……..
in qualità di Proprietario ˜ Responsabile ˜ Detentore ˜
Ragione sociale
allevamento ……..
Codice aziendale

˜ ˜ ˜ ˜ ˜ ˜ ˜ ˜ ˜
Partita IVA impresa
……
Codice Fiscale ……
sito nel Comune ……
Via / Località ……
Telefono ……

TIPOLOGIA DELL'AZIENDA

ALLEVAMENTO DA RIPRODUZIONE / LATTE
TOTALE CAPI PRESENTI: ……
DI CUI: VACCHE ……
MANZE ……
VITELLI ……

CHIEDE

di aderire al piano di profilassi della IBR (rinotracheite infettiva bovina)

DICHIARA

1) di avvalersi della collaborazione tecnica del Dott. ……..,
Medico Veterinario, tel. …….., iscritto all'Albo della provincia di
…… n ……;
2) di accettare gli obblighi previsti dal Piano stesso, impegnandosi a seguire strettamente le prescrizioni che verranno impartite dal Servizio Veterinario ASL;

Lì …… Firma del richiedente ……..

fonte: http://burc.regione.campania.it

ALLEGATO B

SCHEDA EPIDEMIOLOGICA FINALIZZATA ALLA CARATTERIZZAZIONE DELL'AZIENDA IN RELAZIONE AL CONTROLLO DELL'IBR
DATI ANAGRAFICI

Codice Aziendale
……..

Ragione Sociale Azienda ……
Indirizzo……Comune(Provincia)……(….)
Proprietario……. Recapito Telefonico…….

Specie allevata
Bovina □

Indirizzo produttivo dell'allevamento
Riproduzione Latte □ Riproduzione Carne □
(linea vacca-vitello)

Consistenze
Vacche N°……. **Manze/Manzette N°…….**

Tori N° ……. **Vitelli N°…….**

Sono presenti animali da ingrasso?
□ NO
□ SI N° …….

Allevati insieme a:
□ Vacche
□ Manze/Manzette
□ Isolati dal resto degli animali

Stabulazione

Vacche	**Manze/Manzette**
□ Fissa	□ Fissa
□ Libera	□ Libera
□ Mista	□ Mista

Le Vacche/Manze sono allevate:

□ nello stesso ambiente con possibilità di contatti diretti
□ nello stesso ambiente senza possibilità di contatti diretti
□ in ambienti diversi

Gli animali sono allevati in condizioni di sovraffollamento?
□ NO
□ SI **Categorie di animali interessate:**
□ Vacche

fonte: http://burc.regione.campania.it

□ Manze
□ Animali da Ingrasso

Come possono essere giudicate le condizioni microclimatiche degli ambienti di allevamento rispetto alla temperatura, umidità areazione, presenza di polveri, qualità dell'aria ecc. ?

□ Inadeguate □ Accettabili □ Ottimali

Come possono essere giudicate le condizioni igieniche dei locali di allevamento?

□ Insufficienti □ Sufficienti □ Buone

Sono presenti ricoveri riservati alla quarantena degli animali di nuova introduzione?
□ NO
□ SI

Dove sono situati i ricoveri per la quarantena?
□ negli stessi ambienti utilizzati per l'allevamento degli altri animali
□ in ambienti differenti

Numero di animali adulti che può contenere l'area di ricovero per quarantena N° ……

Tempo medio di ricovero degli animali in quarantena
□ una settimana
□ due settimane
□ tre settimane
□ un mese e/o oltre

E' presente un locale "infermeria"? □ NO □ SI

E' presente un locale adibito a "sala parto"? □ NO □ SI

Rimonta
Interna □ Esterna □

Animali adibiti alla rimonta nel corso dell'ultimo anno N° …….

Animali riformati nel corso dell'ultimo anno N° …….

Vengono acquistati animali
□ mai
□ sporadicamente
□ sistematicamente (almeno 1 capo all'anno)

Categoria di animali introdotti (indicare anche più di una risposta se è il caso)**:**
□ Vacche □ Manze □ Vitelli
□ Tori □ Animali da ingrasso

fonte: http://burc.regione.campania.it

Provenienza degli animali introdotti (indicare anche più di una risposta se è il caso)
□ Nazionale Regione …….
Provincia …….

□ Estera Stato …….

Al momento dell'acquisto degli animali, richiede garanzie sanitarie relativamente all'IBR (sieronegatività dell'animale)?

□ NO □ SI

E' prevista la monticazione degli animali?

□ NO
□ SI ⟹ **possibilità di contatto diretto con animali di altri allevamenti?**
□ NO □ SI

Vengono movimentati gli animali per partecipazione a fiere, mostre, mercati?

□ NO
□ SI

Metodo/i di fecondazione impiegati nell'allevamento:

□ Naturale Toro di proprietà □

Toro in prestito □
Azienda di provenienza:
Codice …….
Ragione Sociale ……
Proprietario ……
Via ……..N……
Comune ……Prov. ……

□Artificiale

E' stato effettuato nell'ultimo anno un controllo sierologico nei confronti dell'IBR?

□ NO

□ SI N° animali …….

Esito □ Positivo N° animali …….

□ Negativo

Nell'allevamento è attivato un piano di vaccinazione contro il virus dell'IBR?

fonte: http://burc.regione.campania.it

□ NO

□ SI Tipo di vaccino: □ deleto attenuato
□ deleto spento
□ non deleto attenuato
□ non deleto spento

Da quando è in atto la vaccinazione:

□ meno di sei mesi
□ tra sei mesi e un anno
□ da più di un anno

Categorie di animali vaccinate:

□ tutte
□ vacche
□ manze

Data compilazione……..

Timbro e Firma del Veterinario

……

ALLEGATO C

fonte: http://burc.regione.campania.it

VERBALE DI CAMPIONAMENTO PIANO DI MONITORAGGIO SIEROLOGICO RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA

Data prelievo...../...../.....
Dr..... Recapito telefonico.....
Nome allevamento.....
Via.....Comune.....AULSS.....
Codice AZIENDA ……

Anamnesi vaccinale dell'allevamento

Vaccinazione mai effettuata

Vaccinazione sospesa nell'anno .....

Vaccinazione in corso.

Vaccini impiegati:

. . **TRADIZIONALI INTERI (NON DELETI)**
DELETI

Anno inizio intervento vaccinale.....

RINOTRACHEITE INFETTIVA BOVINA- PIANO DI MONITORAGGIO SIEROLOGICO
Dettaglio relativo ai campioni di sangue di animali vaccinati con vaccino gE deleto

N. PROGR.	MARCA AURICOLARE	ANNO NASCITA	ANNO VACCINAZIONE
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE SULLA LEISHMANIOSI CANINA

La leishmaniosi è un'importante zoonosi presente nelle aree tropicali e subtropicali e nel bacino del Mediterraneo.

In Italia è sostenuta da *Leishmania infantum*, responsabile della leishmaniosi umana (zoonotic visceral leishmaniasis - ZVL) e della leishmaniosi canina (canine leishmaniosis - CanL). La trasmissione dell'infezione avviene attraverso un artropode vettore, costituito da alcune specie del genere *Phlebotomus (Larroussious).* Il cane è considerato il serbatoio naturale più importante della ZVL. In Italia la CanL è in espansione numerica e territoriale. Nei focolai di CanL del Mediterraneo le prevalenze d'infezione variano tra 2 e 40%. Dal punto di vista epidemiologico, fino agli anni '80 tutte le regioni del nord Italia, esclusi alcuni territori della provincia di Bologna, erano considerate indenni da CanL. A partire dagli inizi degli anni '90, si è verificato un aumento dell'incidenza di CanL in tutte le regioni endemiche e sono stati segnalati microfocolai di tipo stabile anche in aree tradizionalmente non endemiche, quali quelle del Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia. Sembrerebbe quindi che l'endemia di CanL in Italia sia in rapida espansione verso latitudini settentrionali, costituendo per queste aree un problema emergente di sanità veterinaria.

I principali fattori di rischio per la diffusione dell'infezione, nell'uomo e nel cane, sono:

- i cambiamenti climatico ambientali provocati dalle attività umane (global warming);
- le condizioni di immuno-soppressione (HIV, trapianti d'organo, gravidanza, altre condizioni);
- la selezione di ceppi di Leishmania farmaco-resistenti, conseguente al largo uso di farmaci leishmanicidi e leishmaniostatici nel cane. Questo fenomeno, tuttavia, è fortemente limitato in Italia dall'uso di terapie specifiche per l'uomo (amfotericina B veicolata in liposomi), solitamente non usate nel cane. A questi fattori di rischio si aggiunge l'assenza di una sorveglianza attiva della malattia nel Sud Europa, che porta ad una chiara sottostima dei casi (nonostante l'obbligo di notifica sia in campo umano che veterinario). In alcune zone europee non endemiche, inoltre, la scarsa conoscenza della malattia può determinare un allungamento dei tempi tra l'insorgenza dei sintomi e la diagnosi di certezza che può raggiungere gli 85 giorni.

Come accennato in precedenza, si è assistito ad un costante aumento dell'incidenza e della diffusione geografica della leishmaniosi sul territorio italiano, sia nell'uomo che nel cane. Nelle decadi 1960-80 i casi di ZVL erano ridotti ad alcune decine; dalla fine degli anni '80 si è assistito ad un aumento graduale e lento della loro incidenza, fino ad un picco superiore ai 200 casi/anno, la

fonte: http://burc.regione.campania.it

metà dei quali in età pediatrica. I casi di co-infezione HIV-*Leishmania* (che hanno comportato un significativo e preoccupante aumento dell'incidenza annuale, con un picco nel periodo 1994-1998), si sono ridotti notevolmente con la recente introduzione di terapie antiretrovirali efficaci (Alvar, 1999). Allo stato attuale, le cifre ufficiali fornite dall'Istituto Superiore di Sanità descrivono un'incidenza annua di circa 200 nuovi casi umani.

La situazione epidemiologica relativa alla Leishmaniosi canina appare sicuramente più preoccupante. In Italia, dalle aree endemiche, rappresentate dai versanti tirrenico, ionico e dell'Adriatico centrale e meridionale nonché, dalle isole, si è avuta una diffusione dell'infezione lungo il versante centro-settentrionale dell'Adriatico nonché, a macchia di leopardo, in molte aree collinari prealpine e preappenniniche del nord Italia. I focolai di leishmaniosi sono oggi presenti su tutto il territorio nazionale, nelle aree costiere, collinari e pedemontane. Le aree non ancora endemiche sono i centri urbani delle medie e grandi città, la pianura padana e le montagne sopra gli 800 metri.

Il cane è considerato l'unico serbatoio della ZVL ed è quindi un eccellente indicatore della diffusione dell'infezione nel territorio.

Sull'evoluzione epidemiologica di tale patologia incidono i seguenti fattori :

1. introduzione di soggetti infetti in aree dove era già presente il vettore (flebotomo)
2. adattamento dei vettori ai nuovi habitat, legato ai mutamenti climatico-ambientali.

L'evolversi della situazione epidemiologica della Leishmaniosi nel cane e nell'uomo in tutto il territorio nazionale è dunque legata alla diffusione, ubiquitaria, del principale vettore di *L. infantum*, *Phlebotomus perniciosus.* Altre specie presenti in Italia in grado di trasmettere l'infezione nel cane e nell'uomo sono il *P. perfilievi, il P. neglectus ed il P. ariasi.*

1. PIANIFICAZIONE

1.1 SCOPO

La Regione Campania è sede del più antico e consistente focolaio di tutto il bacino del Mediterraneo, corrispondente al macrofocolaio storico dell'area vesuviana (392 casi umani nel periodo 1998-2004 su 1196 casi totali in Italia, segue la Sicilia con 261 casi nello stesso periodo).

Posto che per area endemica di Leishmaniosi si intende l'area geografica in cui si registra un'elevata presenza di Leishmaniosi canina autoctona e casi ricorrenti di Leishmaniosi viscerale umana autoctona, nella Regione Campania sono da considerare tali i territori delle province di Napoli (comprese le isole di Ischia, Capri e Procida), di Caserta e di Salerno, tranne i comuni che si

fonte: http://burc.regione.campania.it

trovano oltre gli 800 metri sul mare. Alcune zone dell'area napoletana sono considerate potenzialmente più a rischio, poiché, come accennato, si evidenziano microfocolai dove il tasso d'infezione canina raggiunge il 40%.

Pertanto lo scopo del presente Piano è quello di monitorare l'incidenza dell'infezione per valutare i provvedimenti di sorveglianza necessari al fine di prevenire la Leishmaniosi Viscerale umana attraverso il controllo del serbatoio canino. Scopo non secondario è quello di assicurare il benessere dei cani con e senza padrone affetti da leishmaniosi.

In considerazione dell'analisi del rischio effettuata e di cui si è fatto cenno nelle premesse, il piano di monitoraggio verrà attuato nei territori delle province di Caserta, Napoli e Salerno, mentre la sorveglianza attiva sui canili-rifugi sarà attuata in tutto il territorio della regione, in considerazione degli spostamenti dei randagi ivi rifugiati.

2.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali. Ad esso concorreranno anche i veterinari libero professionisti (VLP).

2.3 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Il campione ematico deve essere inviato per le analisi presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno (IZSM) competente del territorio.

Gli esami sierologici saranno eseguiti dall'IZSM utilizzando una metodica prevista da Enti Ufficiali Internazionali quali Office International Epizooties Manual Terrestrial 2008 (charter 2.1.8. pag. 240-250) ed accreditata dall'Ente Accredia.

Il campione risultato positivo all'esame sierologico immunoenzimatico deve essere sottoposto alla titolazione anticorpale mediante la metodica Immunofluorescence Assay Test (IFAT). Si definisce "titolo sierologico all'esame IFAT" il valore di estinzione ottenuto su diluizioni scalari di siero di cane esaminate con metodica IFAT.

2.4 DURATA

Il Piano di durata quadriennale si concluderà il 31/12/2014.

1.5. ISTRUZIONI OPERATIVE

Nelle province di Napoli, Caserta e Salerno i proprietari o detentori di cani a qualsiasi titolo devono sottoporre il proprio cane ad accertamenti per la diagnosi di leishmaniosi, una volta all'anno. Tali accertamenti, che consistono in una visita clinica ed a prelievo ematico, possono essere eseguiti

fonte: http://burc.regione.campania.it

gratuitamente presso il Servizio Veterinario pubblico di competenza oppure a proprie spese presso strutture sanitarie private da veterinari libero professionisti (VLP).

STADIAZIONE CANI

Come già precedentemente descritto nel presente programma, qualora il Laboratorio si avvalga per la diagnosi di leishmaniosi di un test sierologico immunoenzimatico, il siero del cane risultato positivo al test di screening dovrà essere esaminato con la metodica IFAT per il rilievo del titolo anticorpale.

La stadiazione clinica dei cani affetti da leishmaniosi è meticolosamente descritta nei lavori indicati in Bibliografia ai fini della gestione diagnostica e terapeutica. Tali classificazioni, tuttavia, sicuramente ottimali per la gestione dei singoli casi, non sono facilmente applicabili ad un piano di monitoraggio regionale poiché prevedono l'applicazione di tecniche multiple che prevedono costi non sostenibili dal sistema sanitario regionale. Al fine di poter applicare il presente piano sulla popolazione canina campana si distinguono tre diverse categorie di cani in base all' esito dell'esame sierologico:

Negativi - cani negativi all'esame sierologico.

Sospetti - cani con titolo IFAT 1:40, oppure 1:80

Positivi - cani con titolo IFAT ≥ 1:160.

Tanto premesso le modalità operative gestionali dei cani controllati e risultati negativi, sospetti e positivi sono le seguenti:

- I cani negativi ed i sospetti asintomatici saranno ricontrollati a distanza di 1 anno, a meno che non compaiano in questo arco temporale sintomi riconducibili a Leishmaniosi canina.
- I cani positivi sierologicamente che a giudizio del medico veterinario manifestino segni clinici e/o alterazioni clinico-patologiche compatibili con la CanL, saranno sottoposti ad opportuna terapia secondo le indicazioni scientifiche più recenti (vedere Bibliografia allegata). Nel caso in cui la positività sierologica non si accompagni a manifestazioni cliniche, è opportuno ricorrere ad ulteriori accertamenti diagnostici, quali l'esame citologico, la PCR o l'isolamento del parassita in coltura. Tali prove diagnostiche sono comunque eseguibili presso l'IZSM.

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Il cane positivo all'esame sierologico, senza segni clinici della malattia e che risulta negativo ad ulteriori test quali ad esempio PCR, esame citologico ecc., sarà ricontrollato a distanza di 2 mesi.

CANILI

In tutti i canili della Regione Campania si applica la sorveglianza attiva attraverso il prelievo di sangue per il controllo della leishmaniosi una volta all'anno a tutti i soggetti ricoverati.
All'atto dell'introduzione nei canili e preferibilmente prima del ricovero, i soggetti catturati devono essere sottoposti a prelievo ematico al fine di escludere o diagnosticare la malattia. In caso di comprovata gravità, in base alla valutazione del medico veterinario, si può procedere all'eutanasia solo nei casi previsti dall'art. 3 comma 1, Legge Regionale del 24 novembre 2001, n.16.
Il trattamento farmacologico è obbligatorio per i casi previsti nel capitolo stadiazione.
Per i canili delle province di Napoli, Caserta e Salerno, tutti i soggetti devono essere sottoposti ai dispositivi di prevenzione anti-vettoriale e/o meccanica, nel periodo di attività dei flebotomi vettori.
Per i canili delle province di Benevento e Avellino, l'obbligo dei dispositivi di prevenzione anti-vettoriale e/o meccanica si applica solo nei casi in cui attraverso la sorveglianza entomologica nel canile si sia dimostrata la presenza di vettori.
I cani randagi sieropositivi ricoverati nei canili possono essere adottati da privati previa sottoscrizione da parte del richiedente di un consenso informato (informativa sulle cure necessarie e le misure di controllo).

1.6 PROCEDURE OPERATIVE

Le modalità d'invio dei campioni presso il citato Ente sono quelle indicate nella nota regionale del 04/04/2011 n° 264233:

- il campione ematico deposto in provetta deve riportare l'identificativo elettronico del cane stampato direttamente su etichetta autoadesiva applicata sulla provetta;
- il personale del Servizio Veterinario pubblico nonché i Veterinari Libero Professionisti sono tenuti ad inviare i campioni ematici accompagnati dal modulo precompilato scaricato dalla Banca Dati Regionale Anagrafe Canina seguendo il percorso seguente: Home Page Anagrafe Canina, sezione modulistica, scheda dell'invio campioni all'IZSM. Tale funzione prevede necessariamente la preventiva iscrizione del cane in Banca Dati Regionale Anagrafe Canina.

Il citato modulo riporterà come identificativo capo esclusivamente il microchip dell'animale, obbligatorio ai sensi dell'Ordinanza 6 agosto 2008 "Ordinanza contingibile ed urgente concernente misure per l'identificazione e la registrazione della popolazione canina". Il personale del Servizio

fonte: http://burc.regione.campania.it

Accettazione dell'IZSM respingerà tutti i campioni che non rispondono ai requisiti descritti nel presente programma.

1.7 COSTI E BENEFICI

I costi sono coperti dalla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'IZSM per le attività istituzionali.

Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di salvaguardare la salute della popolazione combattendo l'incidenza della malattia nel cane e conseguentemente nell'uomo.

1.8 MISURE DI SORVEGLIANZA

Gli interventi previsti riguardano:

- la sorveglianza attiva dell'infezione canina nella regione Campania;
- la gestione dei cani infetti o malati di leishmaniosi canina;
- le misure antivettoriali per il controllo della trasmissione.

Condizioni necessarie al raggiungimento degli obiettivi del Piano sono:

- le attività correlate alla lotta al randagismo ed all'implementazione dell'Anagrafe Canina relativamente alla registrazione dell'identificativo del cane in Banca Dati Regionale Anagrafe Canina.

Le misure di prevenzione applicabili per il contenimento dell'infezione da *L. infantum* sono in linea generale limitate da motivazioni scientifiche e tecniche, quali:

- ✓ Mancata disponibilità in Italia, a tutt'oggi, di un vaccino di comprovata efficacia ad uso umano o canino;
- ✓ Difficoltà di contrastare la diffusione del vettore tramite interventi sull'ambiente.

Allo stato attuale, le uniche misure di prevenzione che si possono applicare sono rappresentate da:

- Sorveglianza attiva dell'infezione nel cane sul territorio (la diagnosi precoce e l'immediata applicazione del protocollo terapeutico per il contenimento del serbatoio canino);
- Misure antivettoriali.

Infine, nell'ottica della prevenzione a tutto campo è molto importante l'implementazione di un sistema di scambio di informazioni epidemiologiche tra i settori medico e veterinario, fondamentale per stabilire la dinamica delle attività di sorveglianza sul territorio.

Al fine di migliorare il programma di Sorveglianza Attiva, i Veterinari Liberi Professionisti che accertino nell'ambito dell'esercizio delle proprie funzioni casi di leishmaniosi canina, sia a seguito di diagnosi microscopica diretta e sia a seguito delle risultanze di esami di laboratorio, sono tenuti a

fonte: http://burc.regione.campania.it

segnalare la positività all'ASL territorialmente competente per la residenza del proprietario del cane, al fine di poter ottemperare alle disposizioni previste dalle norme vigenti (art.5 DPR 320/1954).

SEGNALAZIONE

I casi di Leishmaniosi Canina, accertati o sospetti, devono essere segnalati per iscritto ai Servizi Veterinari pubblici competenti del territorio di residenza o domicilio del detentore del cane. Sono tenuti alla segnalazione:

- ✓ Veterinari dipendenti del S.S.N.
- ✓ Veterinari Liberi Professionisti
- ✓ Veterinari dipendenti da Enti di Ricerca o da Università
- ✓ I Direttori dei Laboratori privati

LE MISURE ANTIVETTORIALI PER IL CONTROLLO DELLA TRASMISSIONE

Le misure protettive hanno il duplice scopo di

- ✓ prevenire la trasmissione dell'infezione all'uomo ed ai cani sani dai cani malati,
- ✓ impedire che il cane leishmaniotico diventi serbatoio di leishmanie.

Tutti i cani positivi all'esame sierologico che vivono nelle province di Caserta, Napoli, Salerno devono essere sottoposti a misure di protezione contro la puntura dei flebotomi, per prevenire la re-infezione ed ottenere il controllo della leishmaniosi canina (PREVENZIONE DI MASSA).

I soggetti clinicamente guariti dopo terapia devono essere sottoposti a misure di protezione poiché continuano ad essere infettanti per il flebotomo vettore anche se in misura ridotta.

I cani sani che vivono o si recano in zone endemiche devono essere (PREVENZIONE INDIVIDUALE).

Il periodo di trattamento deve essere limitato all'attività dei flebotomi vettori, che per il Sud Italia va da metà maggio a metà novembre, orientativamente.

Le sostanze di comprovata efficacia sono la permetrina, da sola o in associazione con imidacloprid, per applicazione topica (spot-on) e deltametrina (complesso deltametrina-trifenilfosfato), somministrata attraverso una banda protettiva a lento rilascio (collare). La loro efficacia è comprovata dalla documentazione scientifica ed è stata valutata sommando l'attività no-feeding, attraverso la misurazione dei flebotomi che non hanno effettuato un pasto di sangue sui cani trattati e l'effetto insetticida vero e proprio sui vettori, considerando la mortalità degli insetti dopo 24 ore dal contatto con il cane trattato; il 100% delle femmine che hanno fatto il pasto di sangue muore.

Da tener presente che le modalità di somministrazione condizionano i tempi necessari affinché il soggetto sia protetto: infatti, mentre gli spray sono immediatamente protettivi, le gocce sul dorso

fonte: http://burc.regione.campania.it

(spot-on) proteggono dopo 24-48 ore ed il collare dopo ben 5-6 giorni.

PROTEZIONE MECCANICA

In alternativa alla protezione con i repellenti, è possibile ricorrere alla protezione meccanica. Durante le ore notturne dei mesi caldi, a partire dall'imbrunire sino al sorgere del sole, gli animali infetti e/o malati possono essere tenuti in rifugi dove porte e finestre sono state protette da reti ("zanzariere") a maglia fitta (1-2 mm), tali da impedire l'ingresso dei flebotomi.

APPLICAZIONE DELLE MISURE DI SORVEGLIANZA

In relazione ai molteplici parametri da analizzarsi caso per caso, inerenti ad esempio la razza del cane, la sua conduzione, le abitudini di vita, il Servizio Veterinario competente per territorio prescrive al proprietario o detentore del cane le congrue misure come sopra indicate. Tale imposizione, che ha la valenza di atto autoritativo di una Pubblica Amministrazione che agisce contro gli interessi legittimi di un privato, deve essere adottata con un Provvedimento Amministrativo emanato ai sensi della L. 241/91, con idoneo procedimento amministrativo.

I Servizi Veterinari si avvalgono del Mod. 5 di ispezione già predisposto a tale scopo. Nel Provvedimento deve essere indicato il TAR quale organo giurisdizionale cui ricorrere contro lo stesso Provvedimento. Ai sensi dell'art. 650 C.P., i Servizi Veterinari trasmetteranno notizia di reato alla Procura per le eventuali inottemperanze alle misure imposte con i Provvedimenti Amministrativi emanati.

SORVEGLIANZA ENTOMOLOGICA

Al fine di completare le mappe di rischio per Leishmania Infantum nella regione Campania, l'IZSM si farà carico di effettuare un'attività minima di sorveglianza entomologica per individuare:

- le aree in cui è presente il vettore (eventuali aree diverse da quelle storicamente note, ad es. aree interne)
- la durata della stagione dei flebotomi (inizio e fine variabile a seconda delle condizioni climatiche)
- la consistenza della popolazione dei vettori
- l'eventuale introduzioni di vettori diversi da quelli già identificati in regione Campania

A tale scopo sono collocate trappole idonee in alcuni siti opportunamente selezionati.

ATTIVITA' DI INFORMAZIONE ED EDUCAZIONE SANITARIA RIVOLTE AI PROPRIETARI DEI CANI

Presso il Settore Veterinario sarà costituito un gruppo di lavoro coordinato dall'Osservatorio

fonte: http://burc.regione.campania.it

Epidemiologici Regionale Veterinario (OERV) che avrà il compito di produrre opuscoli ed altro materiale informativo rivolti alle famiglie, allo scopo di sensibilizzare i proprietari di cani nei confronti della zoonosi.
Tali materiale viene distribuito presso le AASSLL, i Servizi Comunali competenti, le Fattorie Didattiche, le Scuole, in occasioni di eventi e manifestazioni.

PASSAPORTO

Per ciò che attiene al rilascio del pet-passaport il riscontro della malattia, della reattività o positività sierologica non costituisce di per sé una limitazione all'emissione del medesimo.

2 PROGRAMMAZIONE

Non si può procedere ad una vera e propria programmazione in quanto le attività sono su richiesta da parte dei proprietari di cani.

3. VERIFICA

Annualmente l'OERV predispone un'accurata rendicontazione delle attività svolte sul territorio dai Veterinari Pubblici e Liberi Professionisti in relazione al Piano di controllo della Leishmaniosi. Tale attività prevede la valutazione dell'efficacia registrata con l'implementazione delle misure previste dal presente Piano per il contenimento del rischio leishmaniosi sul territorio. I dati necessari per lo studio sopra citato sono ricavati dalle dettagliate informazioni riportate nel predisposto "modulo accompagnamento campioni" e registrate nel Sistema Informativo al momento della consegna dei campioni ai Servizi Accettazione dell'IZSM nonché da tutte le informazioni presenti nella Banca Dati Anagrafe Canina Campania .
L' OERV, infine, trasmette in proposito una dettagliata relazione annuale all'Assessorato alla Sanità Regione Campania.

Bibliografia di riferimento

- Regolamento di Polizia Veterinaria DPR 320/54
- OIE Terrestrial Manual 2008 Chapter 2.1.8 pagg 240-250, 2008.
- Ordinanza 6 agosto 2008 Min. del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali "Ordinanza contingibile ed urgente concernente misure per l'identificazione e la registrazione della popolazione canina "

fonte: http://burc.regione.campania.it

- M. Castagnaro, A. Crotti, Fondati A., L. Gradoni, G. Lubas, M. Maroli, G. Oliva, S. Paltrinieri , L. Solano-Gallego, X. Roura, A. Zatelli , E. Zini, "Leishmaniosi canina: linee guida su diagnosi, stadiazione, terapia, monitoraggio e prevenzione. Parte I: Approccio diagnostico e classificazione del paziente leishmaniotico e gestione del paziente proteinurico" Veterinaria, anno 21, n. 3, 2007, pagg. 19-32
- G. Oliva, X. Roura, A. Crotti, E. Zini, M. Maroli, M. Castagnaro, L. Gradoni, G. Lubas, S. Paltrinieri, A. Zatelli "Leishmaniosi canina: linee guida su diagnosi, stadiazione, terapia, monitoraggio e prevenzione. Parte II: Approccio terapeutico" Veterinaria, anno 22, dic. 2008, pagg. 1-10
- Baneth G., Koutinas A. F., Solano-Gallego L., Bourdeau P., Ferrer L. "Canine leishmaniosis- new concepts and insight on an expanding zoonosis: part one", Trends in Parasitology, 24, n. 8, 2008
- Mirò G., Cardoso L., Pennis M. G., Oliva G., Baneth G., "Canine leishmaniosis- new concepts and insight on an expanding zoonosis: part two", Trends in Parasitology, 24, n. 7, 2008
- Michele Maroli, Luigi Gradoni, Gaetano Oliva, Massimo Castagnaro, Alberto Crotti, George Lubas, Saverio Paltrinieri, Xavier Roura, Eric Zini, Andrea Zatelli "Leishmaniosi canina: linee guida su diagnosi, stadiazione, terapia, monitoraggio e prevenzione. Parte III: Prevenzione" Veterinaria, anno 23, n. 4, 2009
- Oliva G., Scalone A., Foglia Manzillo V., Gramiccia M et al "Incidence and time course of Leishmania infantum infections examined by parasitological, serologic and nested-PCR techniques in a cohort of naïve dogs exposed to three consecutive transmission seasons" J. of Clin. Microbiol. 44: 1318-1322, 2006
- Gradoni L., Gramiccia M., Khoury C., Maroli M. "Linee guida per il controllo del serbatoio canino della leishmaniosi viscerale zoonotica in Italia" Rapporti ISTISAN 04/12 ISSN 1123-3117, 2004
- Maroli M., Mizzoni V., Siragusa C., D'Orazi A., Gradoni L. "Evidence for an impact on the incidence of canine leishmaniasis by the mass use of deltamethrin-impregnated dogs collars in southern Italy" Medical and Veterinary Entomology 15, 358-363, 2001
- Baldi L., Mizzoni V., Guarino A. "New and Old foci of Leishmaniasis in Campania Region" SOIPA 2004
- Piano regionale di controllo della leishmaniosi canina nel territorio della regione Emilia-Romagna
- P. Ready Leishmaniasis emergence in Europe www.eurosurveillance.org, 11 marzo 2010

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Dujardin JC, Campino L., Canavate C., Dedet J. P., Gradoni L., Soteriadou K., Mazeris A., Ozbel Y, Boelaert M " Spread of vector-borne diseases and Neglect of leishmaniasis, Europe" Emerg Infect. Dis. , 14 (7), 1013-1018, 2008
- Dujardin J. C. "Monitoring risk factors of spreading of Leishmaniasis around the Mediterranean Basin" (Leish-Med Pubishable final activity report), 2009.
- www.leishrisk.net

Pubblicazione sulla rivista Journal of American Veterinary Medical Association delle linee guida elaborate dal GSLC :

Canine leishmaniasis: guidelines for diagnosis and clinical classification

Autori: Saverio Paltrinieri, Laia Solano-Gallego, Alessandra Fondati, George Lubas, Luigi Gradoni, Massimo Castagnaro, Alberto Crotti, Michele Maroli, Gaetano Oliva, Xavier Roura, Andrea Zatelli, Eric Zini,

- **Canine leishmaniasis: guidelines for treatment**
  Autori: Gaetano Oliva, Xavier Roura, Alberto Crotti, Michele Maroli, Massimo Castagnaro, Luigi Gradoni, George Lubas, Saverio Paltrinieri, Andrea Zatelli, Eric Zini

- **Canine leishmaniasis: guidelines for prevention**
  Autori: Michele Maroli, Luigi Gradoni, Gaetano Oliva, Massimo Castagnaro, Alberto Crotti, George Lubas, Saverio Paltrinieri, Xavier Roura, Eric Zini, Andrea Zatelli

fonte: http://burc.regione.campania.it

Piano di monitoraggio sull'anagrafe dei cani padronali

L'iscrizione del cane all'anagrafe canina regionale è attuata previa apposizione sottocutanea di microchip a cui segue la contestuale registrazione in BDR . Tale procedura è fondamentale per prevenire il fenomeno dell'abbandono dei cani e il conseguente incremento della popolazione canina randagia. L'apposizione del microchip è obbligatoria e la disattenzione di tale norma è punita come illecito amministrativo ai sensi della normativa vigente. Pertanto, il monitoraggio dell'avvenuta apposizione del microchip dei cani e la contestuale iscrizione in BDR Anagrafe Canina, è una delle azioni per concorrere al raggiungimento di uno degli obiettivi strategici regionali come elencati nel cap. I del P.R.I.

1. PIANIFICAZIONE

Il Piano prevede la verifica dell'avvenuto inserimento del microchip e della conseguente registrazione del cane nella BDR Anagrafe Canina relativamente ai cani:

- ✓ condotti per strada
- ✓ sottoposti ad osservazione per la rabbia (cani morsicati o morsicatori)
- ✓ oggetto di vaccinazione antirabbica comunicata mensilmente dai Veterinari Liberi Professionisti (rif. mod.12 ai sensi del Regolamento di P.V. 320/54)
- ✓ oggetto di commercio

1.1 SCOPO

Lo scopo del Piano è pertanto quello di avere un riscontro sulla inadempienza alla normativa oltre a beneficiare di un effetto preventivo determinato dalla presenza di un controllo attivo sui proprietari.

1.2 INDICATORI

Sarà oggetto di studio la percentuale di non conformità, per comprendere lo stato di attuazione dell'anagrafe canina regionale e le eventuali ulteriori azioni correttive da intraprendere.

1.3 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

L'Autorità coinvolta nello svolgimento del Piano sono i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL coadiuvati, quando possibile, dalle Polizie Municipali

1.4 ATTREZZATURE

I funzionari che effettuano il controllo saranno dotati di lettore per microchip e di computer per il collegamento simultaneo alla BDR.

Il modello di procedura documentata per l'esecuzione delle ispezioni è il Mod 5.

1.5 LABORATORIO DI RIFERIMENTO

Non sono previste attività di campionamento

1.6 DURATA

Il piano si concluderà il 31/12/2014

1.7 COSTI E BENEFICI

Il Piano non prevede costi aggiuntivi; prevede i benefici conseguenti alla diminuzione della popolazione canina randagia. I report del Piano sono estrapolati direttamente dal GISA dove verranno inseriti i dati dei controlli.

fonte: http://burc.regione.campania.it

2. PROGRAMMAZIONE

Si prevede l'effettuazione di n. 2.300 ispezioni l'anno così suddivise:

ASL	**N. cani sottoposti ad ispezione annualmente**
AVELLINO	300
BENEVENTO	300
CASERTA	300
NA 1 CENTRO	500
NA 2 NORD	300
NA 3 SUD	300
SALERNO	300
	TOT ANNUALE 2.300

Per l'anno 2011 il numero è ridotto del 50%.

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano sarà sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che curerà la redazione delle risultanze e le inserirà nella relazione annuale. Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

L'ORSA analizzerà l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi siano stati raggiunti
- si rende necessaria la sua prosecuzione
- sia necessario apportare modifiche
- occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it

PIANO DI MONITORAGGIO REGIONALE PER LA VERIFICA DEI REQUISITI DEI S.O.A. PRODOTTI NEGLI STABILIMENTI DI TRASFORMAZIONE
12. PIANIFICAZIONE

12.1. SCOPI

Il rispetto dei requisiti chimici e microbiologici dei SOA negli stabilimenti di trasformazione, è garantito dall'Operatore che effettua congrui piani di campionamento in autocontrollo. Scopo del presente Piano è quello di verificare l'efficienza di tali piani verificando l'effettivo rispetto dei requisiti richiesti dalla normativa.

1.2 COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

Il Piano sarà attuato dai Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. con le loro strutture territoriali

1.3. ISTRUZIONI OPERATIVE:

I campioni dovranno essere effettuati negli stabilimenti che trattano SOA Cat I e III.
Il Piano verrà attuato a prescindere dalle categorie di rischio.
Verranno ricercati i seguenti parametri:

	FARINE PROTEICHE	GRASSI FUSI
SOA Cat I	Clostridium perfrigens durante la lavorazione	
SOA Cat I	Salmonella (prodotto finito)	
SOA Cat I	Enterobacter (prodotto finito)	
SOA Cat I	GHT	GHT
SOA Cat III	Salmonella (prodotto finito)	
SOA Cat III	Enterobacter (prodotto finito)	
SOA Cat III	Clostridium perfrigens durante la lavorazione	
SOA Cat III		Metalli pesanti
SOA Cat III		PCB
SOA Cat III		Impurità
SOA Cat III		Pesticidi organofosforati

12.4. PROCEDURE OPERATIVE

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni chimici e battereologici.
Come per gli altri campioni chimico-fisici, per l'effettuazione dei campioni dovranno essere utilizzati i Mod. 2 e 3. L'ispezione deve comunque essere reportata utilizzando il Mod 5 di ispezione. Il controllo ufficiale deve essere, come tutti gli altri, inserito nel sistema informatico GISA

12.5. LABORATORIO DI RIFERIMENTO

I laboratori di riferimento sono quelli dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno. Al momento nessun laboratorio ufficiale effettua la ricerca del GHT né delle Impurità; la loro ricerca pertanto verrà avviata non appena l'IZSM in proprio o tramite la rete dei laboratori darà la disponibilità ad effettuarle.

12.6. DURATA

Il Piano di durata quadriennale si concluderà il 31/12/2014.

fonte: http://burc.regione.campania.it

12.7. COSTI E BENEFICI

I costi gravano sulla quota indistinta del Fondo Sanitario Nazionale erogata alle AASSLL ed all'IZSM per le attività istituzionali.

Relativamente ai benefici, tale piano consentirà di valutare la conformità dei SOA ai criteri della normativa. Ciò soprattutto per quelli cat III che vengono riutilizzati nell'alimentazione animale.

13. PROGRAMMAZIONE

Tabella 1 – Programmazione annuale

SOA CAT I

	FARINE PROTEICHE	GRASSI FUSI	N. Campioni/anno da effettuare in ogni stabilimento
SOA Cat I	Clostridium perfrigens durante la lavorazione		1
SOA Cat I	Salmonella (prodotto finito)		1
SOA Cat I	Enterobacter (prodotto finito)		1
SOA Cat I	GHT	GHT	2
			TOT 7

Poiché al momento insistono nel territorio regionale n. 3 stabilimenti che trasformano SOA cat. I, si prevede che vengano effettuati 3 x 7 = 21 campioni (- 12 per il GHT attualmente non eseguibile = 9 campioni)

SOA CAT III

SOA Cat III	Salmonella (prodotto finito)		6
SOA Cat III	Enterobacter (prodotto finito)		6
SOA Cat III	Clostridium perfrigens durante la lavorazione		6
SOA Cat III		Metalli pesanti	2
SOA Cat III		PCB	2
SOA Cat III		Impurità	2
SOA Cat III		Pesticidi organofosforati	2
			TOT 26

Poiché al momento insistono nel territorio regionale n. 5 stabilimenti che trasformano SOA cat. III, si prevede che vengano effettuati 5 x 26 = 130 campioni (- 10 per le Impurità attualmente non eseguibili = 120 campioni)

3. VERIFICA

A fine anno, il presente piano è sottoposto a verifica da parte dell'ORSA che cura la redazione delle risultanze e le inserisce nella relazione annuale del PRI.

Se ritenuto utile, sarà data opportuna informazione circa le risultanze del Piano alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

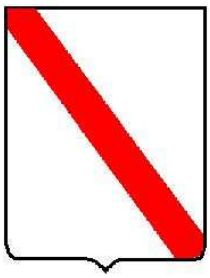
L'ORSA analizza l'attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l'analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- gli scopi sono stati raggiunti

fonte: http://burc.regione.campania.it

- si rende necessaria la sua prosecuzione
- è necessario apportare modifiche
- occorre implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale

fonte: http://burc.regione.campania.it



Regione Campania

Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.)

2011 - 2014

Procedure Operative

Parte 1 di 5

Check list (Rev. 3)

fonte: http://burc.regione.campania.it

INDICE

1) Check list per aziende zoot. che allevano bovini e/o bufalini da riprod. e da ingrasso pag. 3 - 22
2) Check list per aziende zoot. che producono latte destinato al trattam. e/o alla trasf. pag. 23 - 43
3) Check list per aziende zootecniche che allevano ovi-caprini da carne…… pag. 44 - 61
4) Check list per aziende zoot. che allevano suini da riproduzione e ingrasso…… pag. 62 - 85
5) Check list per centro depurazione molluschi bivalvi…… pag. 86 - 104
6) Check list per centro imballaggio uova…… pag. 105 - 125
7) Check list per C.S.M. galleggiante…… pag. 126 - 144
8) Check list per C.S.M. …… pag. 145 – 164

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA						
CHECK LIST PER AZIENDE ZOOTECNICHE CHE ALLEVANO BOVINI E/O BUFALINI DA RIPRODUZIONE E DA INGRASSO						
REV. 3 DEL 01/7/2011						
AZIENDA:						
DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:						
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Nell'azienda vengono allevati bovini?		Visiva, documentale	1	0	
2		Gli animali sono soliti praticare l'alpeggio?	Visiva	1	0	
3	Nell'azienda vengono allevati bufalini?		Visiva, documentale	1	0	
4	Vengono allevati anche animali di altre specie?		Visiva, documentale	5	0	
5	L'allevamento è temporaneamente o perennemente stanziale?		Visiva	0	1	
6		Gli accessi all'azienda sono opportunamente controllati (cancelli, barriere, etc,)?	Visiva	0	3	
7		Allingresso dell'azienda vi è una vasca per la disinfezione obbligata delle ruote degli automezzi?	Visiva	0	2	
8		E' presente un magazzino per i rifiuti e le sostanze pericolose ?	Visiva, documentale	0	3	
9		È presente un magazzino per i prodotti tecnici ?	Visiva, documentale	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

10	Gli animali sono chiusi in paddock?		Visiva	0	1	
11		Il numero e tipologia di abbeveratoi e poste per l'alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?	Visiva	0	13	
12	Gli animali sono soliti stabulare in stalla alla posta e/o utilizzano stalle per il ricovero notturno?		Visiva	0	2	
13		Le stalle sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?	Visiva, documentale (planimetria	0	5	
14		Gli accessi ai ricoveri e alle strutture annesse sono tenuti sgombri da deiezioni e materiali similari?	Visiva	0	1	
15		Nelle stalle il numero e tipologia di cuccette, abbeveratoi e poste alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti?	Visiva	0	8	
16		Nelle stalle la raccolta, l'allontanamernto e il deposito dei reflui sono idonei ai fini di una corretta igiene zootecnica ?	Visiva	0	6	
17		La rimozione delle deiezioni avviene in modo corretto ?	Visiva	0	6	
18		Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?	Visiva	2	0	
19		Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	3	0	
20		Le lettiere si presentano sufficientemente pulite?	Visiva	0	2	
21	Nell'azienda è disponibile acqua potabile fornita dalla rete pubblica?		Visiva, documentale	0	6	
22	L’allevatore, in modo continuo o saltuario, utilizza anche acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne , ecc.) ?		Visiva, documentale	9	0	
23	Nel piano di autocontrollo o nell’applicazione delle Buone Pratiche Operative, sono previsti campionamenti dell’acqua per esami chimici e/o microbiologici ?		Documentale	0	7	

fonte: http://burc.regione.campania.it

24	La periodicità e tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici è congruemte con la valutazione del rischio da parte dell'allevatore ?		Documentale	0	4	
25	Tale acqua risulta essere non conforme?		Documentale	2	0	
26		Sono previsti idonei trattamenti dell'acqua non conforme per garantire l'erogazione di acqua pulita in modo da non incidere sulla salubrità del latte ?	Documentale	0	10	
27	L'azienda è dotata di concimaia?		Visiva	0	3	
28		E' adeguata per la quantità di animali presenti?	Visiva	0	2	
29	L'azienda si avvale esclusivamente di automezzo/i proprio/i per il trasporto di animali?		Visiva, documentale	0	3	
30		Gli stessi automezzi vengono utilizzati anche per il trasporto di animali di altre aziende?	Visiva, documentale	2	0	
31	L'azienda si avvale di un Medico Veterinario aziendale ?		Visiva, documentale	0	6	
32		Opera con atto formale (contratto, convenzione, PSR Misura 114, ecc) ?	Visiva, documentale	0	2	
33	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO II: IGIENE E STATO SANITARIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
34	L'azienda si avvale di un Manuale di corretta prassi igienica ?		Visiva, documentale	0	12	
35		Il Manuale utilizzato è stato redatto da un Ente o organismo riconosciuto a livello Regionale, Nazionale o U.E. ?	Visiva, documentale	0	2	
36	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
37	L'azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti ?		Visiva	0	15	
38		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	15	

fonte: http://burc.regione.campania.it

39	La rimonta è interna ?		Documentale	0	4	
40	L’azienda è Ufficialmente Indenne per Tubercolosi?		documentale	0	40	
41	L’azienda è Ufficialmente Indenne o Indenne per Brucellosi ?		documentale	0	40	
42	L’allevatore aderisce a consorzi di produzione, Libri genealogici, piani di assistenza tecnica veterinaria ?		Visiva, documentale	0	4	
43	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni sugli eventi zootecnici (aborti, performance produttive, indice mortalità, ecc.) che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale ?		Visiva, documentale	0	13	
44	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni dei risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana?		Visiva, documentale	0	12	
45	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni delle segnalazioni ricevute sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale?		Visiva, documentale	0	6	
46	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO III: BENESSERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
47	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti?		Visiva	0	2	
48	Il personale addetto agli animali ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative?		Visiva	0	2	
49	Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali?		Visiva	0	2	
50	Gli animali sono ispezionati almeno due volte al giorno?		Visiva	0	2	
51	E' disponibile una adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

52	Sono presenti recinti/locali di isolamento con lettiera asciutta e confortevole?		Visiva	0	2	
53	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato?		Visiva	0	2	
54	In caso di necessità viene consultato un veterinario?		Visiva	0	2	
55	Il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente e di avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri animali salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche prescrizioni veterinarie?		Visiva	0	2	
56	E' presente il registro di carico e scarico con la mortalità regolarmente registrata?		Visiva	0	2	
57	Gli animali sono correttamente identificati e registrati (se previsto dalla normativa)?		Visiva	0	2	
58	E' presente un piano di autocontrollo/buone pratiche di allevamento?		Visiva	0	2	
59	I registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
60	Lo spazio a disposizione di ogni animale è sufficiente per consentirgli un'adeguata libertà di movimenti ed è tale da non causargli inutili sofferenze o lesioni?		Visiva	0	2	
61	I locali di stabulazione sono costruiti in modo da permettere agli animali di coricarsi, giacere in decubito, alzarsi ed accudire se stessi senza difficoltà?		Visiva	0	2	
62	Gli attacchi eventualmente utilizzati non provocano lesioni e consentono agli animali di assumere una posizione conforetevole, di giacere ed alzarsi, non provocano strangolamenti e ferite, sono regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati?		Visiva	0	2	
63	I recinti di isolamento hanno dimensioni adeguate e conformi alle disposizioni vigenti?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

64	I materiali di costruzione, i recinti e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali stessi, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze, tutte le superfici sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	2	
65	Gli animali stabulati all'aperto dispongono di un riparo adeguato?		Visiva	0	2	
66	Le apparecchiature e gli impianti elettrici sono costruiti in modo da evitare scosse elettriche e sono conformi alle norme vigenti in materia?		Visiva	0	2	
67	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute nei limiti non dannosi per gli animali e sono adeguate all'esigenze etologiche della specie ed all'età degli animali?		Visiva	0	2	
68	Le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimento?		Visiva	0	2	
69	Gli escrementi, l'urina ed i foraggi non mangiati sono rimossi con regolarità?		Visiva	0	2	
70	I pavimenti non sono sdrucciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni, sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni alle zampe e sono adeguate alle dimensioni ed al peso dei vitelli?		Visiva	0	2	
71	E' presente un locale/recinto infermeria chiaramente identificato e con presenza permanente di lettiera asciutta ed acqua fresca in quantità sufficiente?		Visiva	0	2	
72	I locali adibiti alla preparazione/conservazione di alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario?		Visiva	0	2	
73	Gli animali custoditi nei fabbricati non sono tenuti costantemente al buio, ad essi sono garantiti un adeguato periodo di luce (naturale o artificiale) ed un adeguato periodo di riposo?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

74	Gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno una volta al giorno?		Visiva	0	2	
75	Sono presenti idonei dispositivi per la somministrazione di acqua nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
76	Sono presenti impianti automatici per la somministrazione di mangime?		Visiva	0	2	
77	Sono prese misure adeguate per salvaguardare la salute ed il benessere degli animali in caso di non funzionamento degli impianti (es. metodi alternativi di alimentazione)?		Visiva	0	2	
78	Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, è previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute ed il benessere animale in caso di guasto dell'impianto stesso?		Visiva	0	2	
79	E' previsto un sistema d'allarme che segnali eventuali guasti?		Visiva	0	2	
80	Sono presenti apparecchiature per il rilevamento della T° e dell'U.R.?		Visiva	0	2	
81	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministarate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
82	I trattamenti terapeutici e profilattici sono regolarmente prescritti da un veterinario?		Visiva	0	2	
83	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso ed alle esigenze comportamentali e fisiologiche dei vitelli?		Visiva	0	2	
84	Se non viene praticata l'alimentazione ad libitum o con sistemi automatici è assicurato l'accesso agli alimenti a tutti gli animali contemporaneamente per evitare competizioni?		Visiva	0	2	
85	La modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
86	E' attuato il rispetto delle pertinenti disposizionidi cui all'allegato al D.L.vo 146/01, punto 9?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

87	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni (questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni provvedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti)?		Visiva	0	2	
88	I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente?		Visiva	0	2	
89	Vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti?		Visiva	0	2	
90	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV : FARMACOSORVEGLIANZA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

91	L'azienda detiene il prescritto registro relativo all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari?		Documentale	0	50	
92	Il registro conserva tutte le transazioni degli ultimi 5 anni?		Documentale	0	15	
93	Il registro è cartaceo?		Documentale	2	0	
94		E' dotato di pagine prenumerate?	Documentale	0	3	
95		Risulta vidimato dalla ASL?	Documentale	0	3	
96		Sono presenti le copie delle prescrizioni medico-veterinarie?	Documentale	0	2	
97		Sono presenti le documentazioni di acquisto dei farmaci?	Documentale	0	3	
98	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la data di inizio e di fine del trattamento?		Documentale	0	5	
99	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'identificazione precisa del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
100	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la quantità del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
101	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva nome e indirizzo del fornitore del medicinale?		Documentale	0	2	
102	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'esatta identificazione degli animali sottoposti a trattamento?		Documentale	0	3	
103	L'azienda conserva le RNRT degli ultimi 5 anni dei medicinali veterinari ad azione immunologica o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope o neurotrope, tranquillanti?		Visiva, documentale	0	5	
104	Dalla visione a campione delle ricette N.R.T.C. , risulta che vi sia qualcuna non conforme al modello ministeriale (allegato III al D. Lgs. 193/2006)?		Documentale	10	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

105	In caso di movimentazione degli animali, gli eventuali trattamenti sono stati riportati correttamente sul Mod. 4?		Documentale	0	25	
106	Si può ragionevolmente considerare come rispettati i tempi di sospensione dei trattamenti eseguiti?		Documentale	0	25	
107	Gli animali trattati con farmaci sono identificati con un sistema evidente ?		Visiva	0	25	
108		C'è corrispondenza tra animali in trattamento identificati e registro dei trattamenti?	Visiva, documentale	0	15	
109	Si rileva la presenza di scorte di farmaci all'interno dell'azienda?		Visiva	1	0	
110	L'azienda è munita dell'autorizzazione dell'ASL competente per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193)?		Documentale	0	20	
111	Il carico dei farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto?		Visiva	0	6	
112	Si rileva la presenza di farmaci e/o sostanze ormonali non autorizzati dal Ministero della Salute?		Visiva, documentale	100	0	
113	Sono presenti medicinali veterinari antibatterici e/o chemioterapici da somministrarsi agli animali attraverso gli alimenti?		Visiva	2	0	
114		Tali medicinali sono detenuti in quantitativo ridotto, commisurato alle necessità dell'allevamento e sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni?	Visiva	0	6	
115	Le scorte di medicinali e/o sostanze ormonali e/o mangimi medicati sono custodite in idonei locali/armadi chiudibili a chiave?		Visiva	0	15	
116		I suddetti locali/armadi sono al riparo dagli agenti atmosferici (luce, acqua, neve ecc.)?	Visiva	0	3	
117		Al momento dell'ispezione risultano aperti e/o incustoditi?	Visiva	6	0	
118	Prendendo a campione alcune registrazioni, il/i nominativo/i del medico veterinario che ha registrato le somministrazioni è tra quelli indicati come responsabile della custodia e dell'utilizzo delle scorte dei farmaci?		Visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

119	La quantità di medicinali veterinari prescritti è limitata al minimo necessario per il trattamento o la terapia?		Visiva	0	3	
120	Dalla visione a campione delle confezioni di farmaci detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	20	0	
121	Vengono utilizzate le rimanenze dei medicinali?		Documentale	4	0	
122		L'utilizzo delle rimanenze dei medicinali veterinari avviene dietro specifica indicazione del medico veterinario?	Documentale	0	6	
123		Le disposizioni del medico veterinario in merito all'utilizzazione delle rimanenze, sono riscontrabili sul registro dei trattamenti?	Documentale	0	6	
124	Sono detenuti o si evince che sono stati effettuati trattamenti vaccinali?		Visiva, documentale	4	0	
125		Esiste coerenza con le relative segnalazioni previste dall'art. 65 del Reg. pol. vet. (mod. 12)?	Documentale	0	18	
126	L'azienda detiene sostanze ad azione ormonale?		Visiva	3	0	
127	L'azienda è munita di apposito registro di carico e scarico (registro trattamenti ormonali ex art. 4 comma 3/158)?		Visiva, documentale	0	100	
128		Tale registro è prenumerato e vidimato dall'ASL di competenza?	Visiva, documentale	0	25	
129		Dalla visione del registro si evince che la somministrazione di questi farmaci avviene solo da parte del medico veterinario?	Visiva, documentale	0	6	
130	La somministrazione riguarda anche animali non riproduttori non a fine carriera?		Documentale	15	0	
131	L'azienda è munita di RNRT recante indicazione "Trattamento Zootecnico"?		Documentale	0	10	
132	L'azienda è munita di copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti effettuata dal Medico Veterinario curante al Servizio Veterinario dell'ASL di competenza (entro 3 giorni lavorativi successivi all'utilizzo)?		Documentale	0	20	

fonte: http://burc.regione.campania.it

133		Nella copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti sono riportate la data, il tipo di intervento, l'ubicazione dell'azienda, il n. identificativo degli animali trattati, il medicinale veterinario impiegato, il relativo tempo di sospensione?	Documentale	0	10	
134	L'azienda detiene mangimi medicati?		Visiva	3	0	
135		L'azienda è munita di prescrizioni medico veterinarie conformi al Mod. allegato A (D.L.vo 3 marzo 1993, n. 90)?	Documentale	0	6	
136		I mangimi medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati?	Visiva	0	3	
137	L'azienda detiene premiscele per mangimi medicati?		Visiva	2	0	
138		In azienda è presente il registro di carico e scarico delle premiscele medicate?	Documentale	0	30	
139		L'azienda è regolarmente autorizzata alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale mediante l'impiego di premiscele medicate?	Documentale	0	30	
140	Si rinvengono farmaci ad uso umano?		Visiva	1	0	
141		Sono farmaci prescrivibili solo da uno specialista?	Visiva	30	0	
142		Sono farmaci cedibili solo ad ospedali e case di cura?	Visiva	30	0	
143	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO V : ALIMENTAZIONE ANIMALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
144	L'azienda utilizza foraggi o cereali?		Visiva	0	1	
145		Sono prodotti dall'azienda stessa?	Visiva, documentale	0	3	
146	L'azienda utilizza insilati?		Visiva	2	0	
147		L'azienda dispone di adeguata protezione per i foraggi e gli insilati?	Visiva	0	6	
148	L'azienda utilizza mangimi in sacchi?		Visiva	1	0	
149	È presente un magazzino per i mangimi?		Visiva	0	20	
150		All'interno dei magazzini si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	0	10	
151	Si rileva la presenza di additivi di cui all'allegato 4 capo III del Reg CE 183/2005?		Visiva	4	0	
152		L'azienda è regolarmente riconosciuta ai sensi dell'art. 10, comma 1, lettera c), del Reg.CE n. 183/2005?	Documentale	0	25	

fonte: http://burc.regione.campania.it

153	Si rileva la presenza di mangimi per erbivori contenenti contenenti farine proteiche di o.a.?		Visiva	5	0	
154		Sono tra quelle consentite ai sensi dell' Allegato IV del Reg.CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005?	Documentale	0	25	
155	Si rilevano comportamenti che possono influire negativamente sulla sicurezza dei mangimi?		Visiva	8	0	
156	I locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto e la somministrazione dei mangimi si presentano sporchi tenuto conto dell'attività in atto?		Visiva	7	0	
157	L'azienda assicura la rintracciabilità dei mangimi presenti?		Documentale	0	20	
158	L'azienda acquista mangimi da imprese terze?		Documentale	1	0	
159		Tali imprese sono tutte regolarmente registrate o riconosciute ai sensi del Reg. CE 183/05?	Documentale	0	15	
160	Il deposito dei mangimi avviene lontano da prodotti chimici, sementi e prodotti vietati nell'alimentazione zootecnica?		Visiva	0	8	
161	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

162	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali indossa abiti idonei e puliti ?		Visisva	0	3	
163	E’ presente un sistema adeguato per la pulizia e igiene delle mani?		Visiva	0	5	
164	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è istruito a prestare attenzione alla pulizia dell’ambiente e degli animali per ridurre il rischio di contaminazione ?		Intervista	0	10	
165	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è formato e/o istruito per segnalare rischi sanitari ?		Intervista, documentale	0	10	
166	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali mostra conoscenza dei rischi legati alle operazioni in funzione dell’addestramento e della formazione ricevuta ?		Intervista, visiva, documentale	0	10	
167	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
168	Sono presenti in azienda da 1 a 50 capi?		Visiva, documentale	2	0	
169	Sono presenti in azienda da 51 a 100 capi?		Visiva, documentale	8	0	
170	Sono presenti in azienda da 101 a 300 capi?		Visiva, documentale	16	0	
171	Sono presenti in azienda più di 300 capi?		Visiva, documentale	30	0	
172	L'allevamento introduce animali dall'esterno?		Visiva, documentale	5	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

173		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da allevamenti ?	Documentale	0	3	
174		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da stalle di sosta?	Documentale	20	0	
175		Si evince che gli animali di entrata provengono sia da stalle di sosta che da allevamenti?	Documentale	15	0	
176		Gli allevamenti di provenienza sono ufficialmente indenni da tubercolosi?	Documentale	0	10	
177		Gli allevamenti di provenienza sono ufficialmente indenni o indenni da brucellosi?	Documentale	0	10	
178	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
179	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'invio di latte all'alimentazione umana?			250	0	
180	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
181	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
182	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
183	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

184	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)	
			TOTALE	#RIF!

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER AZIENDE ZOOTECNICHE CHE PRODUCONO LATTE DESTINATO AL TRATTAMENTO E/O ALLA TRASFORMAZIONE

REV. 3 DEL 01/7/2011

AZIENDA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Nell'azienda vengono allevati bovini?		Visiva, documentale	4	0	
2	Nell'azienda vengono allevati bufalini?		Visiva, documentale	4	0	
3	Nell'azienda vengono allevati ovini?		Visiva, documentale	4	0	
4	Nell'azienda vengono allevati caprini?		Visiva, documentale	4	0	
5	Nell'azienda vengono allevati asini?		Visiva, documentale	4	0	
6	Nell'azienda vengono allevati altri tipi di animali lattiferi?		Visiva, documentale	4	0	
7	L'allevamento è temporaneamente o perennemente stanziale?		Visiva	0	1	
8		Gli accessi all'azienda sono opportunamente controllati (cancelli, barriere, etc,)?	Visiva	0	2	
9		Allingresso dell'azienda vi è una vasca per la disinfezione obbligata delle ruote degli automezzi?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

10		E’ presente un magazzino per i rifiuti e le sostanze pericolose ?	Visiva, documentale	0	3	
11		È presente un magazzino per i prodotti tecnici ?	Visiva, documentale	0	3	
12	Gli animali sono soliti praticare l'alpeggio?		Visiva	1	0	
13	Gli animali sono chiusi in paddock?		Visiva	0	1	
14		Il numero e tipologia di abbeveratoi e poste per l'alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?	Visiva	0	13	
15	Gli animali sono soliti stabulare in stalla alla posta e/o utilizzano stalle per il ricovero notturno?		Visiva	0	3	
16		Sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?	Visiva, documentale (planimetria	0	3	
17		Gli accessi ai ricoveri e alle strutture annesse sono tenuti sgombri da deiezioni e materiali similari?	Visiva	0	1	
18		Nelle stalle il numero e tipologia di cuccette, abbeveratoi e poste alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti?	Visiva	0	13	
19		Nelle stalle la raccolta, l'allontanamernto e il deposito dei reflui sono idonei ai fini di una corretta igiene zootecnica ?	Visiva	0	8	
20		La rimozione delle deiezioni avviene in modo corretto ?	Visiva	0	8	
21		Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?	Visiva	4	0	
22		Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	4	0	
23		Le lettiere si presentano sufficientemente pulite?	Visiva	0	2	
24	La zona mungitura è ubicata in un luogo chiuso?		Visiva	0	6	

fonte: http://burc.regione.campania.it

25	All'ingresso dei locali sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
26	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	3	
27	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
28	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
29	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
30		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
31	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	3	0	
32	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di mungitura?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
33		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	1	0	
34		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
35	La mungitura viene effettuata in un luogo aperto?		Visiva	2	0	
36		Viene utilizzata un'area, separata dal locale di ricovero, espressamente dedicata alle operazioni di mungitura ?	Visiva	0	3	
37	La mungitura è effettuata con mezzi meccanici?		Visiva	0	4	
38		Le attrezzature utilizzate per la mungitura sono idonee ed efficienti ?	Visiva	0	12	
39	Si sta assistendo alla mungitura?		Visiva	0	15	
40		I capezzoli, la mammella e le parti adiacenti, vengono sanificati in modo corretto prima della mungitura ?	Visiva	0	20	
41		Sono attuati controlli per rilevare anomalie del latte sui primi getti della mungitura ?	Visiva	0	17	
42	Viene effettuato il trattamento dei capezzoli per immersione o per vaporizzazione?		Visiva, documentale	0	13	

fonte: http://burc.regione.campania.it

43		Viene praticato con prodotti autorizzati o registrati dal Ministero ?	Visiva	0	8	
44	Il latte è filtrato dopo la mungitura ?		Visiva	0	10	
45		I filtri sono idonei ?	Visiva, documentale	0	4	
46		I filtri vengono sostituiti prima di ogni mungitura ?	Visiva, documentale	0	3	
47	Nell'azienda viene munto anche il colostro?		Visiva	15	0	
48	Il latte ed il colostro vengono separati all'atto della mungitura ?		Visiva	0	12	
49		Il colostro viene immagazzinato separatamente dal latte ?	Visiva	0	12	
50	Il latte è convogliato in cisterne poste in un luogo idoneo?		Visiva, documentale	0	25	
51		Tali cisterne sono refrigerate?	strumentale	0	5	
52		Sono munite di rilevatori di temperatura?	visiva	0	3	
53		Le cisterne contenenti latte risultano aperte superiormente al momento dell'ispezione?	visiva	5	0	
54	Il latte viene conferito anche oltre le due ore dalla mungitura?		Visiva, documentale	7	0	
55		Il latte stoccato risulta avere una temperatura di max 8 C° per raccolta giornaliera; max 6 C° per raccolta non giornaliera ?	Strumentale	0	20	
56	Presso i locali o aree di mungitura e di stoccaggio del latte, è disponibile acqua potabile fornita dalla rete pubblica?		Visiva, documentale	0	19	
57	L'allevatore, in modo continuo o saltuario, utilizza anche acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne , ecc.) ?		Visiva, documentale	12	0	
58	Nel piano di autocontrollo o nell'applicazione delle Buone Pratiche Operative, sono previsti campionamenti dell'acqua per esami chimici e/o microbiologici ?		Documentale	0	8	
59	La periodicità e tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici è congruemte con la valutazione del rischio da parte dell'allevatore ?		Documentale	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

60	Tale acqua risulta essere non conforme?		Documentale	2	0	
61		Sono previsti idonei trattamenti dell'acqua non conforme per garantire l'erogazione di acqua pulita in modo da non incidere sulla salubrità del latte ?	Documentale	0	10	
62	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature per la mungitura in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
63	Le attrezzature utilizzate per la mungitura (tettarelle, secchi, bidoni, cisterne, ecc.) sono conservate in modo igienico dopo la sanificazione ?		Visiva	0	12	
64	L'azienda è dotata di concimaia?		Visiva	0	3	
65		E' adeguata per la quantità di animali presenti?	Visiva	0	2	
66	L'azienda si avvale esclusivamente di automezzo/i proprio/i per il trasporto di animali?		Visiva, documentale	0	3	
67		Gli stessi automezzi vengono utilizzati anche per il trasporto di animali di altre aziende?	Visiva, documentale	2	0	
68	L'azienda si avvale di un Medico Veterinario aziendale ?		Visiva, documentale	0	7	
69		Opera con atto formale (contratto, convenzione, PSR Misura 114, ecc) ?	Visiva, documentale	0	3	
70	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE E STATO SANITARIO

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
71	L'azienda si avvale di un Manuale di corretta prassi igienica ?		Visiva, documentale	0	20	
72		Il Manuale utilizzato è stato redatto da un Ente o organismo riconosciuto a livello Regionale, Nazionale o U.E. ?	Visiva, documentale	0	2	
73	Vengono effettuati dei trattamenti prima del conferimento del latte tali da modificarne i parametri igienico-sanitari rilevabili alla mungitura (ad esempio centrifugazione) ?		Visiva	150	0	
74	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nel latte?		visiva	20	0	
75	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		Visiva	12	0	
76	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
77	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
78	L'azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti ?		Visiva	0	15	
79		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	15	
80	La rimonta è interna ?		Documentale	0	8	
81	Nell'azienda vengono allevati bovini e/o bufalini?		Visiva, documentale	1	0	
82		L'azienda è Ufficialmente Indenne per Tubercolosi?	documentale	0	40	
83		L'azienda è Ufficialmente Indenne o Indenne per Brucellosi ?	documentale	0	40	
84	Nell'azienda vengono allevati ovicaprini?		Visiva, documentale	1	0	
85		L'azienda è Ufficialmente Indenne per Brucellosi ?	Documentale	0	50	

fonte: http://burc.regione.campania.it

86	L'allevatore aderisce a consorzi di produzione , Libri genealogici, piani di assistenza tecnica veterinaria ?		Visiva, documentale	0	5	
87	E' attuata la registrazione giornaliera dei quantitativi di latte prodotto?		Visiva, documentale	0	10	
88	E' assicurata la tracciabilità del latte ?		Visiva, documentale	0	50	
89	Sono state approntate e poste in atto le procedure intese a garantire i controlli sul latte ai sensi dell'Allegato III sezione IX – Capitolo I punto III del Reg. (CE) 853/2004 ?		Visiva, documentale	0	100	
90		Sono state approntate e poste in atto le procedure intese a garantire la destinazione vincolata del latte in caso di superamento dei limiti per tenore di germi e/o di cellule somatiche ?	Visiva, documentale	0	15	
91	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni sugli eventi zootecnici (aborti, performance produttive, indice mortalità, ecc.) che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale ?		Visiva, documentale	0	15	
92	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni dei risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana?		Visiva, documentale	0	15	
93	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni delle segnalazioni ricevute sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale?		Visiva, documentale	0	8	
94	L'azienda è ubicata in zone o aree a rischio epidemiologico?		Documentale	7	0	
95	L'azienda è ubicata in zone o aree a rischio chimico (industria chimica, metallurgica, arterie stradali, discariche, etc.)?		Visiva	7	0	
96	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO III: BENESSERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
97	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti?		Visiva	0	2	
98	Il personale addetto agli animali ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative?		Visiva	0	2	
99	Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali?		Visiva	0	2	
100	Gli animali sono ispezionati almeno due volte al giorno?		Visiva	0	2	
101	E' disponibile una adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali?		Visiva	0	2	
102	Sono presenti recinti/locali di isolamento con lettiera asciutta e confortevole?		Visiva	0	2	
103	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato?		Visiva	0	2	
104	In caso di necessità viene consultato un veterinario?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

105	Il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente e di avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri animali salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche prescrizioni veterinarie?		Visiva	0	2	
106	E' presente il registro di carico e scarico con la mortalità regolarmente registrata?		Visiva	0	2	
107	Gli animali sono correttamente identificati e registrati (se previsto dalla normativa)?		Visiva	0	2	
108	E' presente un piano di autocontrollo/buone pratiche di allevamento?		Visiva	0	2	
109	I registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
110	Lo spazio a disposizione di ogni animale è sufficiente per consentirgli un'adeguata libertà di movimenti ed è tale da non causargli inutili sofferenze o lesioni?		Visiva	0	2	
111	I locali di stabulazione sono costruiti in modo da permettere agli animali di coricarsi, giacere in decubito, alzarsi ed accudire se stessi senza difficoltà?		Visiva	0	2	
112	Gli attacchi eventualmente utilizzati non provocano lesioni e consentono agli animali di assumere una posizione conforetevole, di giacere ed alzarsi, non provocano strangolamenti e ferite, sono regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati?		Visiva	0	2	
113	I recinti di isolamento hanno dimensioni adeguate e conformi alle disposizioni vigenti?		Visiva	0	2	
114	I materiali di costruzione, i recinti e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali stessi, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze, tutte le superfici sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	2	
115	Gli animali stabulati all'aperto dispongono di un riparo adeguato?		Visiva	0	2	
116	Le apparecchiature e gli impianti elettrici sono costruiti in modo da evitare scosse elettriche e sono conformi alle norme vigenti in materia?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

117	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute nei limiti non dannosi per gli animali e sono adeguate all'esigenze etologiche della specie ed all'età degli animali?		Visiva	0	2	
118	Le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimento?		Visiva	0	2	
119	Gli escrementi, l'urina ed i foraggi non mangiati sono rimossi con regolarità?		Visiva	0	2	
120	I pavimenti non sono sdrucciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni, sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni alle zampe e sono adeguate alle dimensioni ed al peso dei vitelli?		Visiva	0	2	
121	E' presente un locale/recinto infermeria chiaramente identificato e con presenza permanente di lettiera asciutta ed acqua fresca in quantità sufficiente?		Visiva	0	2	
122	I locali adibiti alla preparazione/conservazione di alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario?		Visiva	0	2	
123	Gli animali custoditi nei fabbricati non sono tenuti costantemente al buio, ad essi sono garantiti un adeguato periodo di luce (naturale o artificiale) ed un adeguato periodo di riposo?		Visiva	0	2	
124	Gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno una volta al giorno?		Visiva	0	2	
125	Sono presenti idonei dispositivi per la somministrazione di acqua nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
126	Sono presenti impianti automatici per la somministrazione di mangime?		Visiva	0	2	
127	Sono prese misure adeguate per salvaguardare la salute ed il benessere degli animali in caso di non funzionamento degli impianti (es. metodi alternativi di alimentazione)?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

128	Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, è previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute ed il benessere animale in caso di guasto dell'impianto stesso?		Visiva	0	2	
129	E' previsto un sistema d'allarme che segnali eventuali guasti?		Visiva	0	2	
130	Sono presenti apparecchiature per il rilevamento della T° e dell'U.R.?		Visiva	0	2	
131	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministarate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
132	I trattamenti terapeutici e profilattici sono regolarmente prescritti da un veterinario?		Visiva	0	2	
133	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso ed alle esigenze comportamentali e fisiologiche dei vitelli?		Visiva	0	2	
134	Se non viene praticata l'alimentazione ad libitum o con sistemi automatici è assicurato l'accesso agli alimenti a tutti gli animali contemporaneamente per evitare competizioni?		Visiva	0	2	
135	La modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
136	E' attuato il rispetto delle pertinenti disposizioni di cui all'allegato al D.L.vo 146/01, punto 9?		Visiva	0	2	
137	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni (questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni provvedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti)?		Visiva	0	2	
138	I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

139	Vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti?		Visiva	0	2	
140	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV : FARMACOSORVEGLIANZA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
141	L'azienda detiene il prescritto registro relativo all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari?		Documentale	0	50	
142	Il registro conserva tutte le transazioni degli ultimi 5 anni?		Documentale	0	15	
143	Il registro è cartaceo?		Documentale	2	0	
144		E' dotato di pagine prenumerate?	Documentale	0	3	
145		Risulta vidimato dalla ASL?	Documentale	0	3	
146		Sono presenti le copie delle prescrizioni medico-veterinarie?	Documentale	0	2	
147		Sono presenti le documentazioni di acquisto dei farmaci?	Documentale	0	3	
148	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la data di inizio e di fine del trattamento?		Documentale	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

149	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'identificazione precisa del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
150	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la quantità del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
151	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva nome e indirizzo del fornitore del medicinale?		Documentale	0	2	
152	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'esatta identificazione degli animali sottoposti a trattamento?		Documentale	0	3	
153	L'azienda conserva le RNRT degli ultimi 5 anni dei medicinali veterinari ad azione immunologica o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope o neurotrope, tranquillanti?		Visiva, documentale	0	5	
154	Dalla visione a campione delle ricette N.R.T.C. , risulta che vi sia qualcuna non conforme al modello ministeriale (allegato III al D. Lgs. 193/2006)?		Documentale	10	0	
155	In caso di movimentazione degli animali, gli eventuali trattamenti sono stati riportati correttamente sul Mod. 4?		Documentale	0	25	
156	Si può ragionevolmente considerare come rispettati i tempi di sospensione dei trattamenti eseguiti?		Documentale	0	25	
157	Gli animali trattati con farmaci sono identificati con un sistema evidente ?		Visiva	0	25	
158		C'è corrispondenza tra animali in trattamento identificati e registro dei trattamenti?	Visiva, documentale	0	15	
159	Sono state approntate e messe in atto delle procedura scritte in relazione allo smaltimento del latte di animali trattati farmacologicamente ?		Visiva, documentale	0	20	
160	Si rileva la presenza di scorte di farmaci all'interno dell'azienda?		Visiva	1	0	
161	L'azienda è munita dell'autorizzazione dell'ASL competente per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193)?		Documentale	0	20	

fonte: http://burc.regione.campania.it

162	Il carico dei farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto?		Visiva	0	6	
163	Si rileva la presenza di farmaci e/o sostanze ormonali non autorizzati dal Ministero della Salute?		Visiva, documentale	100	0	
164	Sono presenti medicinali veterinari antibatterici e/o chemioterapici da somministrarsi agli animali attraverso gli alimenti?		Visiva	2	0	
165		Tali medicinali sono detenuti in quantitativo ridotto, commisurato alle necessità dell'allevamento e sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni?	Visiva	0	6	
166	Le scorte di medicinali e/o sostanze ormonali e/o mangimi medicati sono custodite in idonei locali/armadi chiudibili a chiave?		Visiva	0	15	
167		I suddetti locali/armadi sono al riparo dagli agenti atmosferici (luce, acqua, neve ecc.)?	Visiva	0	3	
168		Al momento dell'ispezione risultano aperti e/o incustoditi?	Visiva	6	0	
169	Prendendo a campione alcune registrazioni, il/i nominativo/i del medico veterinario che ha registrato le somministrazioni è tra quelli indicati come responsabile della custodia e dell'utilizzo delle scorte dei farmaci?		Visiva	0	4	
170	La quantità di medicinali veterinari prescritti è limitata al minimo necessario per il trattamento o la terapia?		Visiva	0	3	
171	Dalla visione a campione delle confezioni di farmaci detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	20	0	
172	Vengono utilizzate le rimanenze dei medicinali?		Documentale	4	0	
173		L'utilizzo delle rimanenze dei medicinali veterinari avviene dietro specifica indicazione del medico veterinario?	Documentale	0	6	
174		Le disposizioni del medico veterinario in merito all'utilizzazione delle rimanenze, sono riscontrabili sul registro dei trattamenti?	Documentale	0	6	

fonte: http://burc.regione.campania.it

175	Sono detenuti o si evince che sono stati effettuati trattamenti vaccinali?		Visiva, documentale	4	0	
176		Esiste coerenza con le relative segnalazioni previste dall'art. 65 del Reg. pol. vet. (mod. 12)?	Documentale	0	18	
177	L'azienda detiene sostanze ad azione ormonale?		Visiva	3	0	
178	L'azienda è munita di apposito registro di carico e scarico (registro trattamenti ormonali ex art. 4 comma 3/158)?		Visiva, documentale	0	100	
179		Tale registro è prenumerato e vidimato dall'ASL di competenza?	Visiva, documentale	0	25	
180		Dalla visione del registro si evince che la somministrazione di questi farmaci avviene solo da parte del medico veterinario?	Visiva, documentale	0	6	
181	La somministrazione riguarda anche animali non riproduttori non a fine carriera?		Documentale	15	0	
182	L'azienda è munita di RNRT recante indicazione "Trattamento Zootecnico"?		Documentale	0	10	
183	L'azienda è munita di copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti effettuata dal Medico Veterinario curante al Servizio Veterinario dell'ASL di competenza (entro 3 giorni lavorativi successivi all'utilizzo)?		Documentale	0	20	
184		Nella copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti sono riportate la data, il tipo di intervento, l'ubicazione dell'azienda, il n. identificativo degli animali trattati, il medicinale veterinario impiegato, il relativo tempo di sospensione?	Documentale	0	10	
185	L'azienda detiene mangimi medicati?		Visiva	3	0	
186		L'azienda è munita di prescrizioni medico veterinarie conformi al Mod. allegato A (D.L.vo 3 marzo 1993, n. 90)?	Documentale	0	6	

fonte: http://burc.regione.campania.it

187		I mangimi medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati?	Visiva	0	3	
188	L'azienda detiene premiscele per mangimi medicati?		Visiva	2	0	
189		In azienda è presente il registro di carico e scarico delle premiscele medicate?	Documentale	0	30	
190		L’azienda è regolarmente autorizzata alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale mediante l’impiego di premiscele medicate?	Documentale	0	30	
191	Si rinvengono farmaci ad uso umano?		Visiva	1	0	
192		Sono farmaci prescrivibili solo da uno specialista?	Visiva	30	0	
193		Sono farmaci cedibili solo ad ospedali e case di cura?	Visiva	30	0	
194	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V : ALIMENTAZIONE ANIMALE

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
195	L'azienda utilizza foraggi o cereali?		Visiva	0	1	
196		Sono prodotti dall'azienda stessa?	Visiva, documentale	0	3	
197	L'azienda utilizza insilati?		Visiva	2	0	
198		L'azienda dispone di adeguata protezione per i foraggi e gli insilati?	Visiva	0	6	
199	L'azienda utilizza mangimi in sacchi?		Visiva	1	0	
200	È presente un magazzino per i mangimi?		Visiva	0	20	
201		All'interno dei magazzini si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	0	8	
202	Si rileva la presenza di additivi di cui all'allegato 4 capo III del Reg CE 183/2005?		Visiva	3	0	
203		L'azienda è regolarmente riconosciuta ai sensi dell'art. 10, comma 1, lettera c), del Reg.CE n. 183/2005?	Documentale	0	25	
204	Si rileva la presenza di mangimi per erbivori contenenti contenenti farine proteiche di o.a.?		Visiva	5	0	
205		Sono tra quelle consentite ai sensi dell' Allegato IV del Reg.CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005?	Documentale	0	25	
206	Si rilevano comportamenti che possono influire negativamente sulla sicurezza dei mangimi?		Visiva	8	0	
207	I locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto e la somministrazione dei mangimi si presentano sporchi tenuto conto dell'attività in atto?		Visiva	7	0	
208	L'azienda assicura la rintracciabilità dei mangimi presenti?		Documentale	0	20	

fonte: http://burc.regione.campania.it

209	L'azienda acquista mangimi da imprese terze?		Documentale	1	0	
210		Tali imprese sono tutte regolarmente registrate o riconosciute ai sensi del Reg. CE 183/05?	Documentale	0	15	
211	Il deposito dei mangimi avviene lontano da prodotti chimici, sementi e prodotti vietati nell'alimentazione zootecnica?		Visiva	0	8	
212	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
213	Si sta assistendo alla mungitura?		Visiva	0	15	
214		Il personale addetto alla mungitura indossa abiti idonei e puliti ?	Visisva	0	3	
215		Il personale addetto alla mungitura è istruito a prestare attenzione alla pulizia per ridurre il rischio di contaminazione ?	Intervista	0	10	
216		Il personale addetto alla mungitura mostra conoscenza dei rischi legati alle operazioni in funzione dell'addestramento e della formazione ricevuta ?	Intervista, visiva,documentale	0	10	

fonte: http://burc.regione.campania.it

217		Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?	visiva	0	4	
218		Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?	visiva	10	0	
219		E’ presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?	visiva	3	0	
220		Si nota personale che mangia durante la mungitura?	Visiva	2	0	
221		Il personale addetto alla mungitura è formato e/o istruito per segnalare anomalie della mammella?	Intervista,documentale	0	10	
222		I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?	visiva	0	8	
223	E’ presente un sistema adeguato per la pulizia e igiene delle mani, in relazione al tipo di mungitura ?		Visiva	0	5	
224	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
225	Sono presenti in azienda da 1 a 50 capi in produzione lattea ?		Visiva, documentale	3	0	
226	Sono presenti in azienda da 51 a 100 capi in produzione lattea ?		Visiva, documentale	9	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

227	Sono presenti in azienda da 101 a 300 capi in produzione lattea ?		Visiva, documentale	18	0	
228	Sono presenti in azienda più di 300 capi in produzione lattea ?		Visiva, documentale	30	0	
229	L'azienda mediamente produce meno di 50 l di latte al giorno?		Visiva, documentale	2	0	
230	L'azienda mediamente produce tra i 50 ed i 200 l di latte al giorno?		Visiva, documentale	8	0	
231	L'azienda mediamente produce tra i 200 ed i 500 l di latte al giorno?		Visiva, documentale	15	0	
232	L'azienda mediamente produce tra i 500 ed i 2.000 l di latte al giorno?		Visiva, documentale	25	0	
233	L'azienda mediamente produce oltre i 2.000 l di latte al giorno?		Visiva, documentale	40	0	
234	E’ attuata la registrazione giornaliera dei quantitativi di latte prodotto?		Visiva, documentale	0	10	
235	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

236	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'invio di latte all'alimentazione umana?			250	0	
237	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
238	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
239	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
240	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
241	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	#RIF!		

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA						
CHECK LIST PER AZIENDE ZOOTECNICHE CHE ALLEVANO OVI-CAPRINI DA CARNE						
REV. 3 DEL 01/7/2011						
AZIENDA:						
DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:						
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Nell'azienda vengono allevati ovini?		Visiva, documentale	2	0	
2	Nell'azienda vengono allevati caprini?		Visiva, documentale	2	0	
3	L'azienda è solita praticare l'alpeggio o la transumanza?		Visiva	2	0	
4	L'allevamento è temporaneamente o perennemente stanziale?		Visiva	0	1	
5		Gli accessi all'azienda sono opportunamente controllati (cancelli, barriere, etc,)?	Visiva	0	3	
6		Allingresso dell'azienda vi è una vasca per la disinfezione obbligata delle ruote degli automezzi?	Visiva	0	2	
7		E' presente un magazzino per i rifiuti e le sostanze pericolose ?	Visiva, documentale	0	3	
8		È presente un magazzino per i prodotti tecnici ?	Visiva, documentale	0	3	
9	Gli animali sono chiusi in paddock?		Visiva	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

10		Il numero e tipologia di abbeveratoi e poste per l'alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?	Visiva	0	8	
11	Gli animali sono soliti stabulare in stalla alla posta e/o utilizzano stalle per il ricovero notturno?		Visiva	0	2	
12	Sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
13	Gli accessi ai ricoveri e alle strutture annesse sono tenuti sgombri da deiezioni e materiali similari?		Visiva	0	1	
14	Nelle stalle il numero e tipologia di cuccette, abbeveratoi e poste alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti?		Visiva	0	11	
15	Nelle stalle la raccolta, l'allontanamernto e il deposito dei reflui sono idonei ai fini di una corretta igiene zootecnica ?		Visiva	0	8	
16	La rimozione delle deiezioni avviene in modo corretto ?		Visiva	0	8	
17	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		Visiva	3	0	
18	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	2	0	
19	Le lettiere si presentano sufficientemente pulite?		Visiva	0	2	
20	Nell'azienda è disponibile acqua potabile fornita dalla rete pubblica?		Visiva, documentale	0	9	
22	L’allevatore, in modo continuo o saltuario, utilizza anche acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne , ecc.) ?		Visiva, documentale	4	0	
23	Nel piano di autocontrollo o nell’applicazione delle Buone Pratiche Operative, sono previsti campionamenti dell’acqua per esami chimici e/o microbiologici ?		Documentale	0	4	
24	La periodicità e tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici è congruemte con la valutazione del rischio da parte dell’allevatore ?		Documentale	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

25	Tale acqua risulta essere non conforme?		Documentale	2	0	
26		Sono previsti idonei trattamenti dell'acqua non conforme per garantire l'erogazione di acqua pulita in modo da non incidere sulla salubrità del latte ?	Documentale	0	10	
25	L'azienda è dotata di concimaia?		Visiva	0	2	
26		E' adeguata per la quantità di animali presenti?	Visiva	0	1	
27	L'azienda si avvale esclusivamente di automezzo/i proprio/i per il trasporto di animali?		Visiva, documentale	0	3	
28		Gli stessi automezzi vengono utilizzati anche per il trasporto di animali di altre aziende?	Visiva, documentale	2	0	
29	L'azienda si avvale di un Medico Veterinario aziendale ?		Visiva, documentale	0	4	
30		Opera con atto formale (contratto, convenzione, PSR Misura 114, ecc) ?	Visiva, documentale	0	2	
31	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE E STATO SANITARIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
32	L'azienda si avvale di un Manuale di corretta prassi igienica ?		Visiva, documentale	0	11	
33		Il Manuale utilizzato è stato redatto da un Ente o organismo riconosciuto a livello Regionale, Nazionale o U.E. ?	Visiva, documentale	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

36	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
37	L’azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti ?		Visiva	0	15	
38		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	15	
39	La rimonta è interna ?		Documentale	0	4	
40	L’azienda è Ufficialmente Indenne per Tubercolosi?		documentale	0	40	
41	L’azienda è Ufficialmente Indenne o Indenne per Brucellosi ?		documentale	0	40	
42	L’allevatore aderisce a consorzi di produzione, Libri genealogici, piani di assistenza tecnica veterinaria ?		Visiva, documentale	0	3	
43	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni sugli eventi zootecnici (aborti, performance produttive, indice mortalità, ecc.) che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale ?		Visiva, documentale	0	12	
44	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni dei risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana?		Visiva, documentale	0	12	
45	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni delle segnalazioni ricevute sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale?		Visiva, documentale	0	6	

fonte: http://burc.regione.campania.it

46	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO III: BENESSERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
47	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti?		Visiva	0	2	
48	Il personale addetto agli animali ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative?		Visiva	0	2	
49	Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali?		Visiva	0	2	
50	Gli animali sono ispezionati almeno due volte al giorno?		Visiva	0	2	
51	E' disponibile una adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali?		Visiva	0	2	
52	Sono presenti recinti/locali di isolamento con lettiera asciutta e confortevole?		Visiva	0	2	
53	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato?		Visiva	0	2	
54	In caso di necessità viene consultato un veterinario?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

55	Il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente e di avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri animali salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche prescrizioni veterinarie?		Visiva	0	2	
56	E' presente il registro di carico e scarico con la mortalità regolarmente registrata?		Visiva	0	2	
57	Gli animali sono correttamente identificati e registrati (se previsto dalla normativa)?		Visiva	0	2	
58	E' presente un piano di autocontrollo/buone pratiche di allevamento?		Visiva	0	2	
59	I registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
60	Lo spazio a disposizione di ogni animale è sufficiente per consentirgli un'adeguata libertà di movimenti ed è tale da non causargli inutili sofferenze o lesioni?		Visiva	0	2	
61	I locali di stabulazione sono costruiti in modo da permettere agli animali di coricarsi, giacere in decubito, alzarsi ed accudire se stessi senza difficoltà?		Visiva	0	2	
62	Gli attacchi eventualmente utilizzati non provocano lesioni e consentono agli animali di assumere una posizione conforetevole, di giacere ed alzarsi, non provocano strangolamenti e ferite, sono regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati?		Visiva	0	2	
63	I recinti di isolamento hanno dimensioni adeguate e conformi alle disposizioni vigenti?		Visiva	0	2	
64	I materiali di costruzione, i recinti e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali stessi, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze, tutte le superfici sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	2	
65	Gli animali stabulati all'aperto dispongono di un riparo adeguato?		Visiva	0	2	
66	Le apparecchiature e gli impianti elettrici sono costruiti in modo da evitare scosse elettriche e sono conformi alle norme vigenti in materia?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

67	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute nei limiti non dannosi per gli animali e sono adeguate all'esigenze etologiche della specie ed all'età degli animali?		Visiva	0	2	
68	Le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimento?		Visiva	0	2	
69	Gli escrementi, l'urina ed i foraggi non mangiati sono rimossi con regolarità?		Visiva	0	2	
70	I pavimenti non sono sdrucciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni, sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni alle zampe e sono adeguate alle dimensioni ed al peso dei vitelli?		Visiva	0	2	
71	E' presente un locale/recinto infermeria chiaramente identificato e con presenza permanente di lettiera asciutta ed acqua fresca in quantità sufficiente?		Visiva	0	2	
72	I locali adibiti alla preparazione/conservazione di alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario?		Visiva	0	2	
73	Gli animali custoditi nei fabbricati non sono tenuti costantemente al buio, ad essi sono garantiti un adeguato periodo di luce (naturale o artificiale) ed un adeguato periodo di riposo?		Visiva	0	2	
74	Gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno una volta al giorno?		Visiva	0	2	
75	Sono presenti idonei dispositivi per la somministrazione di acqua nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
76	Sono presenti impianti automatici per la somministrazione di mangime?		Visiva	0	2	
77	Sono prese misure adeguate per salvaguardare la salute ed il benessere degli animali in caso di non funzionamento degli impianti (es. metodi alternativi di alimentazione)?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

78	Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, è previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute ed il benessere animale in caso di guasto dell'impianto stesso?		Visiva	0	2	
79	E' previsto un sistema d'allarme che segnali eventuali guasti?		Visiva	0	2	
80	Sono presenti apparecchiature per il rilevamento della T° e dell'U.R.?		Visiva	0	2	
81	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministarate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente?		Visiva	0	2	
82	I trattamenti terapeutici e profilattici sono regolarmente prescritti da un veterinario?		Visiva	0	2	
83	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso ed alle esigenze comportamentali e fisiologiche dei vitelli?		Visiva	0	2	
84	Se non viene praticata l'alimentazione ad libitum o con sistemi automatici è assicurato l'accesso agli alimenti a tutti gli animali contemporaneamente per evitare competizioni?		Visiva	0	2	
85	La modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	2	
86	E' attuato il rispetto delle pertinenti disposizionidi cui all'allegato al D.L.vo 146/01, punto 9?		Visiva	0	2	
87	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni (questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni provvedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti)?		Visiva	0	2	
88	I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

89	Vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti?		Visiva	0	2	
90	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV : FARMACOSORVEGLIANZA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
141	L'azienda detiene il prescritto registro relativo all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari?		Documentale	0	50	
142	Il registro conserva tutte le transazioni degli ultimi 5 anni?		Documentale	0	15	
143	Il registro è cartaceo?		Documentale	2	0	
144		E' dotato di pagine prenumerate?	Documentale	0	3	
145		Risulta vidimato dalla ASL?	Documentale	0	3	
146		Sono presenti le copie delle prescrizioni medico-veterinarie?	Documentale	0	2	
147		Sono presenti le documentazioni di acquisto dei farmaci?	Documentale	0	3	
148	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la data di inizio e di fine del trattamento?		Documentale	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

149	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'identificazione precisa del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
150	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la quantità del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
151	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva nome e indirizzo del fornitore del medicinale?		Documentale	0	2	
152	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'esatta identificazione degli animali sottoposti a trattamento?		Documentale	0	3	
153	L'azienda conserva le RNRT degli ultimi 5 anni dei medicinali veterinari ad azione immunologica o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope o neurotrope, tranquillanti?		Visiva, documentale	0	5	
154	Dalla visione a campione delle ricette N.R.T.C. , risulta che vi sia qualcuna non conforme al modello ministeriale (allegato III al D. Lgs. 193/2006)?		Documentale	10	0	
155	In caso di movimentazione degli animali, gli eventuali trattamenti sono stati riportati correttamente sul Mod. 4?		Documentale	0	25	
156	Si può ragionevolmente considerare come rispettati i tempi di sospensione dei trattamenti eseguiti?		Documentale	0	25	
157	Gli animali trattati con farmaci sono identificati con un sistema evidente ?		Visiva	0	25	
158		C'è corrispondenza tra animali in trattamento identificati e registro dei trattamenti?	Visiva, documentale	0	15	
160	Si rileva la presenza di scorte di farmaci all'interno dell'azienda?		Visiva	1	0	
161	L'azienda è munita dell'autorizzazione dell'ASL competente per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193)?		Documentale	0	20	
162	Il carico dei farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto?		Visiva	0	6	

fonte: http://burc.regione.campania.it

163	Si rileva la presenza di farmaci e/o sostanze ormonali non autorizzati dal Ministero della Salute?		Visiva, documentale	100	0	
164	Sono presenti medicinali veterinari antibatterici e/o chemioterapici da somministrarsi agli animali attraverso gli alimenti?		Visiva	2	0	
165		Tali medicinali sono detenuti in quantitativo ridotto, commisurato alle necessità dell'allevamento e sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni?	Visiva	0	6	
166	Le scorte di medicinali e/o sostanze ormonali e/o mangimi medicati sono custodite in idonei locali/armadi chiudibili a chiave?		Visiva	0	15	
167		I suddetti locali/armadi sono al riparo dagli agenti atmosferici (luce, acqua, neve ecc.)?	Visiva	0	3	
168		Al momento dell'ispezione risultano aperti e/o incustoditi?	Visiva	6	0	
169	Prendendo a campione alcune registrazioni, il/i nominativo/i del medico veterinario che ha registrato le somministrazioni è tra quelli indicati come responsabile della custodia e dell'utilizzo delle scorte dei farmaci?		Visiva	0	4	
170	La quantità di medicinali veterinari prescritti è limitata al minimo necessario per il trattamento o la terapia?		Visiva	0	3	
171	Dalla visione a campione delle confezioni di farmaci detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	20	0	
172	Vengono utilizzate le rimanenze dei medicinali?		Documentale	4	0	
173		L'utilizzo delle rimanenze dei medicinali veterinari avviene dietro specifica indicazione del medico veterinario?	Documentale	0	6	
174		Le disposizioni del medico veterinario in merito all'utilizzazione delle rimanenze, sono riscontrabili sul registro dei trattamenti?	Documentale	0	6	
175	Sono detenuti o si evince che sono stati effettuati trattamenti vaccinali?		Visiva, documentale	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

176		Esiste coerenza con le relative segnalazioni previste dall'art. 65 del Reg. pol. vet. (mod. 12)?	Documentale	0	18	
177	L'azienda detiene sostanze ad azione ormonale?		Visiva	3	0	
178	L'azienda è munita di apposito registro di carico e scarico (registro trattamenti ormonali ex art. 4 comma 3/158)?		Visiva, documentale	0	100	
179		Tale registro è prenumerato e vidimato dall'ASL di competenza?	Visiva, documentale	0	25	
180		Dalla visione del registro si evince che la somministrazione di questi farmaci avviene solo da parte del medico veterinario?	Visiva, documentale	0	6	
181	La somministrazione riguarda anche animali non riproduttori non a fine carriera?		Documentale	15	0	
182	L'azienda è munita di RNRT recante indicazione "Trattamento Zootecnico"?		Documentale	0	10	
183	L'azienda è munita di copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti effettuata dal Medico Veterinario curante al Servizio Veterinario dell'ASL di competenza (entro 3 giorni lavorativi successivi all'utilizzo)?		Documentale	0	20	
184		Nella copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti sono riportate la data, il tipo di intervento, l'ubicazione dell'azienda, il n. identificativo degli animali trattati, il medicinale veterinario impiegato, il relativo tempo di sospensione?	Documentale	0	10	
185	L'azienda detiene mangimi medicati?		Visiva	3	0	
186		L'azienda è munita di prescrizioni medico veterinarie conformi al Mod. allegato A (D.L.vo 3 marzo 1993, n. 90)?	Documentale	0	6	
187		I mangimi medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati?	Visiva	0	3	
188	L'azienda detiene premiscele per mangimi medicati?		Visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

189		In azienda è presente il registro di carico e scarico delle premiscele medicate?	Documentale	0	30	
190		L'azienda è regolarmente autorizzata alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale mediante l'impiego di premiscele medicate?	Documentale	0	30	
191	Si rinvengono farmaci ad uso umano?		Visiva	1	0	
192		Sono farmaci prescrivibili solo da uno specialista?	Visiva	30	0	
193		Sono farmaci cedibili solo ad ospedali e case di cura?	Visiva	30	0	
143	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V : ALIMENTAZIONE ANIMALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
144	L'azienda utilizza foraggi o cereali?		Visiva	0	1	
145		Sono prodotti dall'azienda stessa?	Visiva, documentale	0	3	
146	L'azienda utilizza insilati?		Visiva	2	0	
147		L'azienda dispone di adeguata protezione per i foraggi e gli insilati?	Visiva	0	6	
148	L'azienda utilizza mangimi in sacchi?		Visiva	1	0	
149	È presente un magazzino per i mangimi?		Visiva	0	20	
150		All'interno dei magazzini si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	0	10	

fonte: http://burc.regione.campania.it

151	Si rileva la presenza di additivi di cui all'allegato 4 capo III del Reg CE 183/2005?		Visiva	4	0	
152		L'azienda è regolarmente riconosciuta ai sensi dell'art. 10, comma 1, lettera c), del Reg.CE n. 183/2005?	Documentale	0	25	
153	Si rileva la presenza di mangimi per erbivori contenenti contenenti farine proteiche di o.a.?		Visiva	5	0	
154		Sono tra quelle consentite ai sensi dell' Allegato IV del Reg.CE 999/2001 come modificato da Reg. CE 1234/2003 e Reg. 1292/2005?	Documentale	0	25	
155	Si rilevano comportamenti che possono influire negativamente sulla sicurezza dei mangimi?		Visiva	8	0	
156	I locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto e la somministrazione dei mangimi si presentano sporchi tenuto conto dell'attività in atto?		Visiva	7	0	
157	L'azienda assicura la rintracciabilità dei mangimi presenti?		Documentale	0	20	
158	L'azienda acquista mangimi da imprese terze?		Documentale	1	0	
159		Tali imprese sono tutte regolarmente registrate o riconosciute ai sensi del Reg. CE 183/05?	Documentale	0	15	
160	Il deposito dei mangimi avviene lontano da prodotti chimici, sementi e prodotti vietati nell'alimentazione zootecnica?		Visiva	0	8	
161	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
162	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali indossa abiti idonei e puliti ?		Visisva	0	3	
163	E' presente un sistema adeguato per la pulizia e igiene delle mani?		Visiva	0	5	
164	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è istruito a prestare attenzione alla pulizia dell'ambiente e degli animali per ridurre il rischio di contaminazione ?		Intervista	0	10	
165	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è formato e/o istruito per segnalare rischi sanitari ?		Intervista, documentale	0	10	
166	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali mostra conoscenza dei rischi legati alle operazioni in funzione dell'addestramento e della formazione ricevuta ?		Intervista, visiva, documentale	0	10	
167	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
168	Sono presenti in azienda da 1 a 50 capi?		Visiva, documentale	3	0	
169	Sono presenti in azienda da 51 a 100 capi?		Visiva, documentale	9	0	
170	Sono presenti in azienda da 101 a 300 capi?		Visiva, documentale	18	0	
171	Sono presenti in azienda più di 300 capi?		Visiva, documentale	30	0	
172	L'allevamento introduce animali dall'esterno?		Visiva, documentale	5	0	
173		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da allevamenti ?	Documentale	0	3	
174		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da stalle di sosta?	Documentale	20	0	
175		Si evince che gli animali di entrata provengono sia da stalle di sosta che da allevamenti?	Documentale	15	0	
176		Gli allevamenti di provenienza sono ufficialmente indenni o indenni da brucellosi?	Documentale	0	10	
177	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
178	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'invio di latte all'alimentazione umana?			250	0	
179	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
180	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
181	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
182	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
183	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	#RIF!		

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER AZIENDE ZOOTECNICHE CHE ALLEVANO SUINI DA RIPRODUZIONE E INGRASSO

REV. 3 DEL 01/7/2011

AZIENDA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Nell'azienda vengono allevati suini?		Visiva, documentale	2	0	
2	Nell'azienda vengono allevati cinghiali?		Visiva, documentale	3	0	
3	Vengono allevati anche animali di altre specie?		Visiva, documentale	5	0	
4	L'allevamento è temporaneamente o perennemente stanziale?		Visiva	0	1	
5		Gli accessi all'azienda sono opportunamente controllati (cancelli, barriere, etc,)?	Visiva	0	3	
6		Allingresso dell'azienda vi è una vasca per la disinfezione obbligata delle ruote degli automezzi?	Visiva	0	2	
7		E' presente un magazzino per i rifiuti e le sostanze pericolose ?	Visiva, documentale	0	4	
8		È presente un magazzino per i prodotti tecnici ?	Visiva, documentale	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

9		Il numero e tipologia di abbeveratoi e poste per l'alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?	Visiva	0	9	
10	Nell'azienda è disponibile acqua potabile fornita dalla rete pubblica?		Visiva, documentale	0	8	
11	L'allevatore, in modo continuo o saltuario, utilizza anche acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne , ecc.) ?		Visiva, documentale	4	0	
12	Nel piano di autocontrollo o nell'applicazione delle Buone Pratiche Operative, sono previsti campionamenti dell'acqua per esami chimici e/o microbiologici ?		Documentale	0	4	
13	La periodicità e tipologia degli eventuali controlli microbiologici e/o chimici è congruemte con la valutazione del rischio da parte dell'allevatore ?		Documentale	0	2	
14	Tale acqua risulta essere non conforme?		Documentale	2	0	
15		Sono previsti idonei trattamenti dell'acqua non conforme per garantire l'erogazione di acqua pulita in modo da non incidere sulla salubrità del latte ?	Documentale	0	10	
16	Gli animali sono chiusi in recinti dotati o meno di strutture coperte chiudibili?		Visiva	1	0	
17	Il numero e tipologia di abbeveratoi e poste per l'alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti ?		Visiva	0	13	
18	I recinti e le strutture sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?		Visiva, documentale (planimetria	0	5	
19	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo il rischio che gli animali possano procurarsi lesioni o ferite?		Visiva	0	3	
20	Le pareti o le chiusure presentano spuntoni che possano provocare ferite?		Visiva	2	0	
21	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti e quindi assicurarne l'incolumità?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

22	Le superfici sono progettate, costruite e mantenute in modo tale da non essere scivolose?		Visiva	0	2	
23	Sono dotate di impianto di illuminazione artificiale?		Visiva	0	2	
24	La ventilazione è adeguata tenuto conto della specie e della razza degli animali?		Visiva	0	2	
25	La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?		Visiva	0	2	
26		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva	0	2	
27	Sono dotate di impianto di docce per rinfrescare gli animali?		Visiva	0	2	
28	Nelle stalle il numero e tipologia di cuccette, abbeveratoi e poste alimentazione possono essere considerate sufficienti in relazione al numero dei capi presenti?		Visiva	0	13	
29	Nelle stalle la raccolta, l'allontanamernto e il deposito dei reflui sono idonei ai fini di una corretta igiene zootecnica ?		Visiva	0	9	
30	La rimozione delle deiezioni avviene in modo corretto ?		Visiva	0	9	
31	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		Visiva	12	0	
32	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
33	Le lettiere si presentano sufficientemente pulite?					
34	L'azienda è dotata di concimaia?		Visiva	0	3	
35		E' adeguata per la quantità di animali presenti?	Visiva	0	2	
36	L'azienda si avvale esclusivamente di automezzo/i proprio/i per il trasporto di animali?		Visiva, documentale	0	3	
37		Gli stessi automezzi vengono utilizzati anche per il trasporto di animali di altre aziende?	Visiva, documentale	2	0	
38	L'azienda si avvale di un Medico Veterinario aziendale ?		Visiva, documentale	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

39		Opera con atto formale (contratto, convenzione, PSR Misura 114, ecc) ?	Visiva, documentale	0	2	
40	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE E STATO SANITARIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
41	L'azienda si avvale di un Manuale di corretta prassi igienica ?		Visiva, documentale	0	12	
42		Il Manuale utilizzato è stato redatto da un Ente o organismo riconosciuto a livello Regionale, Nazionale o U.E. ?	Visiva, documentale	0	2	
43	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
44	L'azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti ?		Visiva	0	15	
45		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	15	
46	La rimonta è interna ?		Documentale	0	5	
47	L'azienda è accreditata per MVS ?		documentale	0	50	

fonte: http://burc.regione.campania.it

48	L'azienda è accreditata per la Malattia di Aujeszky ?	documentale	0	50	
49	L'allevatore aderisce a consorzi di produzione , Libri genealogici, piani di assistenza tecnica veterinaria ?	Visiva, documentale	0	4	
50	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni sugli eventi zootecnici (aborti, performance produttive, indice mortalità, ecc.) che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale ?	Visiva, documentale	0	12	
51	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni dei risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana?	Visiva, documentale	0	12	
52	Sono state approntate e messe in atto le registrazioni delle segnalazioni ricevute sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale?	Visiva, documentale	0	8	
53	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato				

CAPITOLO III: BENESSERE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
54	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti?		Visiva	0	2	
55	Il personale addetto agli animali ha ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative (art. 3 e allegato al D.L.vo 53/04) ?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

56	Sono previsti corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali?	Visiva	0	2	
57	Gli animali sono ispezionati almeno una volta al giorno?	Visiva	0	2	
58	E' disponibile una adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali?	Visiva	0	2	
59	Sono presenti recinti individuali nei quali possono essere temporaneamente tenuti i suini (soggetti con problemi comportamentali, particolarmente aggressivi, che sono stati attaccati da altri suini, o che sono malati o feriti)?	Visiva	0	2	
60	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato?	Visiva	0	2	
61	il recinto individuale di isolamento ha dimensioni adeguate e permette all'animale di girarsi facilmente e di avere contatti visivi ed olfattivi con gli altri animali salvo nel caso in cui ciò non sia in contraddizione con specifiche prescrizioni veterinarie?	Visiva	0	2	
62	I suini sono divisi in gruppi omogenei per sesso età e categoria (verri, scrofe e scrofette, lattonzoli, suinetti e suini all'ingrasso)?	Visiva	0	2	
63	SCROFE E SCROFETTE: 1) se necessario sono sottoposti a trattamenti contro i parassiti esterni ed interni 2) vengono pulite se sistemate negli stalli da parto?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

64	SUINETTI E SUINI DA INGRASSO: 1) quando sono tenuti in gruppo sono prese sufficienti misure per evitare lotte che vadano oltre il comportamento normale 2) la formazione dei gruppi avviene con il minimo possibile di commistione (mescolamento di suini che non si conoscono) 3) qualora necessario, la modificazione dei gruppi avviene di preferenza prima dello svezzamento o entro una settimana dallo svezzamento 4) i suini dispongono di spazi adeguati per allontanarsi e nascondersi dagli altri 5) sono state adottate idonee misure (ad es. fornire agli animali abbondante paglia o altro materiale per esplorazione) a seguito di manifestazioni di lotta violenta 6) gli animali a rischio o particolarmente aggressivi sono tenuti separati dal gruppo 7) la somministrazione di tranquillanti avviene solo in casi eccezionali e dietro prescrizione di un medico veterinario?	Visiva	0	2	
65	E' presente il registro di carico e scarico con la mortalità regolarmente registrata?	Visiva	0	2	
66	E' presente un piano di autocontrollo/buone pratiche di allevamento?	Visiva	0	2	
67	I registri sono conservati per il periodo stabilito dalla normativa vigente?	Visiva	0	2	
68	La libertà di movimento non è limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni?	Visiva	0	2	
69	E' rispettato il divieto di utilizzo di attacco per le scrofe e le scrofette (in vigore in Italia dal 1/1/2001)?	Visiva	0	2	
70	Gli attacchi eventualmente utilizzati per gli altri suini non provocano lesioni e consentono ai suini di assumere una posizione confortevole durante l'assunzione dell'alimento, di giacere ed alzarsi, non provocano strangolamenti e ferite, sono regolarmente esaminati, aggiustati o sostituiti se danneggiati?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

71	SCROFE E SCROFETTE: 1) sono adottate misure per ridurre al minimo le aggressioni nei gruppi 2) dietro alle scrofe o alle scrofette è prevista una zona libera che rende agevole il parto naturale o assistito 3) gli stalli da parto in cui le scrofe possono muoversi liberamente , sono provvisti di strutture per proteggere i lattonzoli ad es. apposite sbarre?	Visiva	0	2	
72	LATTONZOLI 1) una parte del pavimento è sufficientemente ampia da consentire agli animali di coricarsi e riposare contemporaneamente 2) questa superficie è piena o ricoperta da un tappetino, da paglia o da altro materiale adeguato 3) vi è una idonea fonte di calore 4) nel caso si usi uno stallo da parto i lattonzoli dispongono di spazio sufficiente per essere allattati senza difficoltà?	Visiva	0	2	
73	Le superfici libere a disposizione di ciascun SUINETTO O SUINO ALL'INGRASSO ALLEVATO IN GRUPPO (escluse le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe) corrispondono ad almeno peso vivo kg mq fino a 10 0,15 oltre 10 fino a 20 0,20 oltre 20 fino a 30 0,30 oltre 30 fino a 50 0,40 oltre 50 fino a 85 0,55 oltre a 85 fino a 110 0,65 oltre 110 1,00 *Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende*	Visiva	0	2	
74	Le superfici libere totali per ciascuna SCROFETTA E SCROFA ALLEVATE IN GRUPPO sono di 1) 1,64 mq per ciascuna scrofetta dopo la fecondazione 2) 2,25 mq per ciascuna scrofa Se le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe sono allevati in gruppi di 1) meno di 6 animali le superfici libere disponibili devono essere aumentate del 10% 2) 40 e più animali le superfici disponibili possono essere ridotte del 10%	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

75	Nel periodo compreso tra 4 settimane dopo la fecondazione ed una settimana prima della data prevista per il parto le scrofe e le scrofette sono allevati in gruppo 1) i lati del recinto dove viene allevato il gruppo di scrofe o di scrofette hanno una lunghezza non inferiore a 2,8 m 2) se sono allevati meno di 6 animali i lati del recinto hanno una lunghezza superiore ai 2,4 m *deroga per le aziende con meno di 10 scrofe: le scrofe e le scrofette sono allevate individualmente nel periodo compreso tra 4 settimane dopo la fecondazione ed una settimana dalla data prevista per il parto. In tal caso gli animali possono girarsi facilmente nel recinto*		Visiva	0	2	
76	I materiali e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali?		Visiva	0	2	
77	Non vi sono spigoli taglienti o sporgenze?		Visiva	0	2	
78	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute nei limiti non dannosi per gli animali e sono adeguate all'esigenze etologiche della specie ed all'età degli animali?		Visiva	0	2	
79	*Rumori:* dove sono stabulati i suini sono evitati i rumori continui di intensità pari a 85 dBA, i rumori costanti e improvvisi?		Visiva	0	2	
80	I locali di stabulazione sono costruiti in modo da permettere agli animali di: 1) avere accesso ad una zona in cui coricarsi, confortevole dal punto di vista fisico e termico, giacere in decubito, adeguatamente prosciugata e pulita, ed in cui tutti gli animali possono stare distesi contemporaneamente 2) riposare ed alzarsi con movimenti normali, vedere altri suini (scrofe e scrofette nella settimana che precede il parto o durante il parto stesso possono essere tenute fuori dalla vista degli altri animali) ?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

81	Il locale/recinto infermeria è chiaramente identificato e con presenza permanente di lettiera asciutta ed acqua fresca in quantità sufficiente?	Visiva	0	2	
82	I locali adibiti alla preparazione/conservazione di alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario?	Visiva	0	2	
83	Dove sono stabulati i suini è assicurata una luce di intensità di almeno 40 lux per periodo minimo di 8 ore al giorno?	Visiva	0	2	
84	I pavimenti 1) non sono sdrucciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni 2) sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni agli animali 3) sono adeguate alle dimensioni ed al peso dei suini 4) se non è prevista una lettiera, i pavimenti sono a superficie rigida, piana e stabile 5) gli escrementi, l'urina ed i foraggi non mangiati o caduti sono rimossi con regolarità per ridurre al minimo gli odori e la presenza di mosche e roditori?	Visiva	0	2	
85	1) la superficie libera al suolo minima per recinto per VERRO ADULTO è di 6 mq 2) nel recinto il verro si può girare ed avere contatti uditivi, olfattivi e visivi con altri suini 3) se il recinto viene utilizzato anche per l'accoppiamento la superficie al suolo è di almeno 10 mq ed è libero da ostacoli?	Visiva	0	2	
86	*Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende* SCROFETTE DOPO LA FECONDAZIONE E SCROFE GRAVIDE una parte della superficie libera totale a disposizione per ciascuna è costituita da pavimento pieno continuo 1) di almeno 0,95 mq per ogni scrofetta 2) di almeno 1,3 per ogni scrofa. Una parte di tale pavimento (non superiore al 15%) è riservate alle aperture di scarico (griglie, tombini etc)?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

87	*Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende* I pavimenti fessurati in calcestruzzo per SUINI ALLEVATI IN GRUPPO hanno l'ampiezza massima delle aperture di: 1) 11 mm per i lattonzoli 2) 14 mm per i suinetti 3) 18 mm per i suini all'ingrasso 4) 20 mm per le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe?	Visiva	0	2	
88	*Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende* I pavimenti fessurati in calcestruzzo per SUINI ALLEVATI IN GRUPPO hanno l'ampiezza minima dei travetti di: 1) 50 mm per i lattonzoli e i suinetti 2) 80mm per i suini all'ingrasso, per le scrofette dopo la fecondazione e le scrofe?	Visiva	0	2	
89	I suini (fermo restando quanto previsto all'art. 3, comma 5 per scrofe e scrofette) hanno accesso ad una quantità sufficiente di materiale che consente loro adeguate attività di esplorazione e manipolazione (ad es. paglia, fieno, legno, segatura, composti di funghi, torba o un loro miscuglio etc) salvo che il loro uso possa compromettere la salute o il benessere degli animali?	Visiva	0	2	
90	SCROFE E SCROFETTE nella settimana precedente il parto dispongono di lettiera adeguata in quantità sufficiente (tranne nel caso in cui sia tecnicamente irrealizzabile per il sistema di eliminazione dei liquami)?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

91	*Disposizioni applicabili dal 15/3/2004 per le aziende nuove o ricostruite o adibite all'allevamento del suino per la prima volta dopo l'entrata in vigore del D.L.vo 53/2004 e dal 1/1/2013 in tutte le aziende* le SCROFE E SCROFETTE hanno accesso permanente al materiale manipolabile che soddisfi almeno i pertinenti requisiti elencati nell'allegato al D.L.vo 53/04?	Visiva	0	2	
92	Non viene somministrata alcuna sostanza, ad eccezione di quelle somministarate a fini terapeutici o profilattici o in vista di trattamenti zootecnici come previsto dalla normativa vigente?	Visiva	0	2	
93	I trattamenti terapeutici e profilattici sono regolarmente prescritti da un veterinario?	Visiva	0	2	
94	Tutti i suini sono ntriti almeno una volta al giorno?	Visiva	0	2	
95	Se sono alimentati in gruppo e non ad libitum o mediante sistema automatico di alimentazione individuale, ciascun suino ha accesso agli alimenti contemporaneamente agli altri componenti del gruppo?	Visiva	0	2	
96	Le SCROFE E LE SCROFETTE ALLEVATE IN GRUPPO sono alimentate utilizzando un sistema idoneo a garantire che ciascun animale ottenga mangime a sufficienza senza essere aggredito, anche in situazione di competitività?	Visiva	0	2	
97	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso ed alle esigenze comportamentali e fisiologiche delle diverse categorie di animali?	Visiva	0	2	
98	A partire dalla seconda settimana d'età, ogni suino dispone in permanenza di acqua fresca di qualità ed in uantità sufficiente?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

99	1) i secchi, i poppatoi, le mangiatoie sono puliti dopo ogni utilizzo e sottoposti a periodica disinfezione 2) ogni alimento avanzato viene rimosso regolarmente 3) le attrezzature per l'alimentazione automatica sono pulite regolarmente e frequentemente, smontando le parti in cui si depositano residui di alimenti?	Visiva	0	2	
100	Per calmare le scrofe e tenuto conto del bisogno di masticare tutte le SCROFE E LE SCROFETTE ASCIUTTE GRAVIDE ricevono mangime riempitivo o ricco di fibre in quantità sufficiente ed alimenti ad alto tenore energetico?	Visiva	0	2	
101	*Rispetto delle pertinenti disposizionidi cui all'allegato al D.L.vo 146/01, punto 10, e dell'allegato al D.L.vo 534/92, Cap. I, punto 8* Sono praticate: 1) la riduzione uniforme degli incisivi dei lattonzoli entro i primi 7 giorni di vita, mediante levigatura o troncatura che lasci una superficie liscia intatta 2) la riduzione delle zanne dei verri, se necessaria, per evitare lesioni agli altri animali o per motivi di sicurezza 3) il mozzamento di una parte della coda entro i primi 7 giorni di vita 4) la castrazione dei suini di sesso maschile con mezzi diversi dalla lacerazione dei tessuti entro i primi 7 giorni di vita 5) l'apposizione di un anello al naso (ammesso solo quando gli animali sono detenuti in un allevamento all'aperto) Tutte queste operazioni sono praticate da un veterinario o da altro personale specializzato (art. 5 bis) con tecniche e mezzi adeguati ed in condizioni igieniche?	Visiva	0	2	
102	Se la castrazione ed il mozzamento della coda sono praticati dopo il 7 giorno di vita, sono eseguiti sotto anestesia e con somministrazione prolungata di analgesici, unicamente da un medico veterinario?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

103	1) il mozzamento della coda e la riduzione degli incisivi dei lattonzoli non costituiscono operazioni di routine, ma sono praticati soltanto se sono comprovate lesioni ai capezzoli delle scrofe, agli orecchi ed alle code dei suinetti e dopo aver adottato misure intese ad evitare le morsicature delle code ed altri comportamenti anormali (tenendo conto delle condizioni ambientali e della densità) 2) è necessario che vi sia documentazione della comprovata esigenza di tali pratiche (dichiarazione di un medico veterinario)	Visiva	0	2	
104	Non sono praticati l'allevamento naturale o artificiale o procedimenti di allevamento che provocano o possono provocare agli animali sofferenze o lesioni (questa disposizione non impedisce il ricorso a taluni provvedimenti che possono causare sofferenze o ferite minime o momentanee o richiedere interventi che non causano lesioni durevoli, se consentiti dalle disposizioni vigenti)?	Visiva	0	2	
105	vengono messe in atto azioni preventive e vengono eseguiti interventi contro mosche, roditori e parassiti?	Visiva	0	2	
106	LATTONZOLI 1) nessuno di essi viene staccato dalla scrofa prima dei 28 giorni d'età (tranne vi sia influenza negativa per la madre o il lattonzolo stesso 2) i lattonzoli sono svezzati prima dei 28 previsti max 7 giorni prima (21 giorni) ma vengono trasferiti in impianti specializzati 3) gli impianti specializzati vengono svuotati, puliti e disinfettati prima dell'introduzione di un nuovo gruppo 4) gli impianti specializzati sono separati dagli impianti in cui sono tenute le scrofe (per ridurre i rischi di malattie ai piccoli)?	Visiva	0	2	
107	Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, è previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio d'aria sufficiente a salvaguardare la salute ed il benessere animale?	Visiva	0	2	
108	In caso di guasto all'impianto è previsto un sistema d'allarme che segnali il guasto?	Visiva	0	2	
109	Gli impianti automatici o meccanici sono ispezionati almeno una volta al giorno?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

110	Sono presenti apparecchiature per il rilevamento della T° e dell'U.R.?	Visiva	0	2	
111	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato				

CAPITOLO IV : FARMACOSORVEGLIANZA

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
112	L'azienda detiene il prescritto registro relativo all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari?		Documentale	0	50	
113	Il registro conserva tutte le transazioni degli ultimi 5 anni?		Documentale	0	15	
114	Il registro è cartaceo?		Documentale	2	0	
115		E' dotato di pagine prenumerate?	Documentale	0	3	
116		Risulta vidimato dalla ASL?	Documentale	0	3	
117		Sono presenti le copie delle prescrizioni medico-veterinarie?	Documentale	0	2	
118		Sono presenti le documentazioni di acquisto dei farmaci?	Documentale	0	3	
119	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la data di inizio e di fine del trattamento?		Documentale	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

120	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'identificazione precisa del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
121	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva la quantità del medicinale veterinario somministrato?		Documentale	0	2	
122	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva nome e indirizzo del fornitore del medicinale?		Documentale	0	2	
123	Prendendo a campione qualcuna delle annotazioni sul registro, si rileva l'esatta identificazione degli animali sottoposti a trattamento?		Documentale	0	3	
124	L'azienda conserva le RNRT degli ultimi 5 anni dei medicinali veterinari ad azione immunologica o contenenti chemioterapici, antibiotici, antiparassitari, corticosteroidi, ormoni, antinfiammatori, sostanze psicotrope o neurotrope, tranquillanti?		Visiva, documentale	0	5	
125	Dalla visione a campione delle ricette N.R.T.C. , risulta che vi sia qualcuna non conforme al modello ministeriale (allegato III al D. Lgs. 193/2006)?		Documentale	10	0	
126	In caso di movimentazione degli animali, gli eventuali trattamenti sono stati riportati correttamente sul Mod. 4?		Documentale	0	25	
127	Si può ragionevolmente considerare come rispettati i tempi di sospensione dei trattamenti eseguiti?		Documentale	0	25	
128	Gli animali trattati con farmaci sono identificati con un sistema evidente ?		Visiva	0	25	
129		C'è corrispondenza tra animali in trattamento identificati e registro dei trattamenti?	Visiva, documentale	0	15	
130	Si rileva la presenza di scorte di farmaci all'interno dell'azienda?		Visiva	1	0	
131	L'azienda è munita dell'autorizzazione dell'ASL competente per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193)?		Documentale	0	20	
132	Il carico dei farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto?		Visiva	0	6	

fonte: http://burc.regione.campania.it

133	Si rileva la presenza di farmaci e/o sostanze ormonali non autorizzati dal Ministero della Salute?		Visiva, documentale	100	0	
134	Sono presenti medicinali veterinari antibatterici e/o chemioterapici da somministrarsi agli animali attraverso gli alimenti?		Visiva	2	0	
135		Tali medicinali sono detenuti in quantitativo ridotto, commisurato alle necessità dell'allevamento e sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni?	Visiva	0	6	
136	Le scorte di medicinali e/o sostanze ormonali e/o mangimi medicati sono custodite in idonei locali/armadi chiudibili a chiave?		Visiva	0	15	
137		I suddetti locali/armadi sono al riparo dagli agenti atmosferici (luce, acqua, neve ecc.)?	Visiva	0	3	
138		Al momento dell'ispezione risultano aperti e/o incustoditi?	Visiva	6	0	
139	Prendendo a campione alcune registrazioni, il/i nominativo/i del medico veterinario che ha registrato le somministrazioni è tra quelli indicati come responsabile della custodia e dell'utilizzo delle scorte dei farmaci?		Visiva	0	4	
140	La quantità di medicinali veterinari prescritti è limitata al minimo necessario per il trattamento o la terapia?		Visiva	0	3	
141	Dalla visione a campione delle confezioni di farmaci detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	20	0	
142	Vengono utilizzate le rimanenze dei medicinali?		Documentale	4	0	
143		L'utilizzo delle rimanenze dei medicinali veterinari avviene dietro specifica indicazione del medico veterinario?	Documentale	0	6	
144		Le disposizioni del medico veterinario in merito all'utilizzazione delle rimanenze, sono riscontrabili sul registro dei trattamenti?	Documentale	0	6	
145	Sono detenuti o si evince che sono stati effettuati trattamenti vaccinali?		Visiva, documentale	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

146		Esiste coerenza con le relative segnalazioni previste dall'art. 65 del Reg. pol. vet. (mod. 12)?	Documentale	0	18	
147	L'azienda detiene sostanze ad azione ormonale?		Visiva	3	0	
148	L'azienda è munita di apposito registro di carico e scarico (registro trattamenti ormonali ex art. 4 comma 3/158)?		Visiva, documentale	0	100	
149		Tale registro è prenumerato e vidimato dall'ASL di competenza?	Visiva, documentale	0	25	
150		Dalla visione del registro si evince che la somministrazione di questi farmaci avviene solo da parte del medico veterinario?	Visiva, documentale	0	6	
151	La somministrazione riguarda anche animali non riproduttori non a fine carriera?		Documentale	15	0	
152	L'azienda è munita di RNRT recante indicazione "Trattamento Zootecnico"?		Documentale	0	10	
153	L'azienda è munita di copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti effettuata dal Medico Veterinario curante al Servizio Veterinario dell'ASL di competenza (entro 3 giorni lavorativi successivi all'utilizzo)?		Documentale	0	20	
154		Nella copia della comunicazione dei trattamenti eseguiti sono riportate la data, il tipo di intervento, l'ubicazione dell'azienda, il n. identificativo degli animali trattati, il medicinale veterinario impiegato, il relativo tempo di sospensione?	Documentale	0	10	
155	L'azienda detiene mangimi medicati?		Visiva	3	0	
156		L'azienda è munita di prescrizioni medico veterinarie conformi al Mod. allegato A (D.L.vo 3 marzo 1993, n. 90)?	Documentale	0	6	
157		I mangimi medicati sono immagazzinati in modo da ridurre il rischio di somministrazione ad animali cui non sono destinati?	Visiva	0	3	
158	L'azienda detiene premiscele per mangimi medicati?		Visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

159		In azienda è presente il registro di carico e scarico delle premiscele medicate?	Documentale	0	30	
160		L'azienda è regolarmente autorizzata alla produzione di mangimi medicati per esclusivo consumo aziendale mediante l'impiego di premiscele medicate?	Documentale	0	30	
161	Si rinvengono farmaci ad uso umano?		Visiva	1	0	
162		Sono farmaci prescrivibili solo da uno specialista?	Visiva	30	0	
163		Sono farmaci cedibili solo ad ospedali e case di cura?	Visiva	30	0	
164	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V : ALIMENTAZIONE ANIMALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
165	Le registrazioni sulla natura e origine degli alimenti somministrati agli animali sono effettuate correttamente ?		Visiva, documentale	0	12	
166	L'azienda utilizza foraggi o cereali?		Visiva	0	1	
167		Sono prodotti dall'azienda stessa?	Visiva, documentale	0	3	
168	L'azienda utilizza insilati?		Visiva	2	0	
169		L'azienda dispone di adeguata protezione per i foraggi e gli insilati?	Visiva	0	6	
170	L'azienda utilizza mangimi in sacchi?		Visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

171	È presente un magazzino per i mangimi?		Visiva	0	20	
172		All'interno dei magazzini si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?	Visiva	0	10	
173	Si rileva la presenza di additivi di cui all'allegato 4 capo III del Reg CE 183/2005?		Visiva	4	0	
174		L'azienda è regolarmente riconosciuta ai sensi dell'art. 10, comma 1, lettera c), del Reg.CE n. 183/2005?	Documentale	0	25	
175	Si rilevano comportamenti che possono influire negativamente sulla sicurezza dei mangimi?		Visiva	8	0	
176	I locali, le attrezzature, i contenitori, i veicoli, usati per la produzione, lo stoccaggio e il trasporto e la somministrazione dei mangimi si presentano sporchi tenuto conto dell'attività in atto?		Visiva	7	0	
177	L'azienda assicura la rintracciabilità dei mangimi presenti?		Documentale	0	20	
178	L'azienda acquista mangimi da imprese terze?		Documentale	1	0	
179		Tali imprese sono tutte regolarmente registrate o riconosciute ai sensi del Reg. CE 183/05?	Documentale	0	15	
180	Il deposito dei mangimi avviene lontano da prodotti chimici, sementi e prodotti vietati nell'alimentazione zootecnica?		Visiva	0	8	
181	Si rileva la presenza di sottoprodotti derivati del latte destinati all'alimentazione animale?		Visiva	4	0	
182		L'azienda è regolarmente autorizzata all'utilizzazione dei sottoprodotti derivati del latte ai sensi dell'art 4, comma 1, del Reg. CE 79/2005?	Documentale	0	20	
183	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
184	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali indossa abiti idonei e puliti ?		Visisva	0	3	
185	E' presente un sistema adeguato per la pulizia e igiene delle mani?		Visiva	0	5	
186	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è istruito a prestare attenzione alla pulizia dell'ambiente e degli animali per ridurre il rischio di contaminazione ?		Intervista	0	10	
187	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali è formato e/o istruito per segnalare rischi sanitari ?		Intervista, documentale	0	10	
188	Il personale addetto alla cura e al governo degli animali mostra conoscenza dei rischi legati alle operazioni in funzione dell'addestramento e della formazione ricevuta ?		Intervista, visiva, documentale	0	10	
189	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
190	Sono presenti in azienda da 1 a 50 capi?		Visiva, documentale	3	0	
191	Sono presenti in azienda da 51 a 100 capi?		Visiva, documentale	9	0	
192	Sono presenti in azienda da 101 a 300 capi?		Visiva, documentale	18	0	
193	Sono presenti in azienda più di 300 capi?		Visiva, documentale	30	0	
194	L'allevamento introduce animali dall'esterno?		Visiva, documentale	5	0	
195		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da allevamenti ?	Documentale	0	3	
196		Si evince che gli animali di entrata provengono solo da stalle di sosta?	Documentale	20	0	
197		Si evince che gli animali di entrata provengono sia da stalle di sosta che da allevamenti?	Documentale	15	0	
198	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
199	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'invio di latte all'alimentazione umana?			250	0	
200	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
201	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
202	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
203	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
204	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	#RIF!		

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CENTRO DEPURAZIONE MOLLUSCHI BIVALVI

REV. 3 DEL 01/7/2011	

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	15	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
4	Per l'ingresso dei molluschi, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto terrestre?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
5		Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?	Visiva	0	4	
6	L'impresa è posizionata in modo che possa ricevere i molluschi direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

7	Si sta assistendo alle operazioni di scarico o sbarco?		Visiva	0	2	
8	Lo scarico o sbarco avvengono in un lasso di tempo sufficientemente rapido?		Visiva	0	3	
9	Lo scarico o lo sbarco avvengono tramite tapis-roulant o altri mezzi meccanici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
10	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico o sbarco, che vengono a contatto con i molluschi, sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
11	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
12	Si rileva che, dopo lo scarico o lo sbarco, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?		Visiva	5	0	
13	I molluschi sul mezzo di trasporto o sull'imbarcazione sono contenuti in sacchi?		Visiva	0	8	
14		I sacchi sono poggiati su pedane?	Visiva	0	4	
15		Lo scarico dei sacchi è manuale?	Visiva	3	0	
16	Sul mezzo di trasporto terrestre o sull'imbarcazione si rileva un eccessivo accatastamento dei molluschi bivalvi?		Visiva	23	0	
17	Il CDM è in possesso dei documenti di registrazione per ogni partita di molluschi bivalvi introdotti?		Visiva	0	50	
18		Tali documenti riportano tutte le diciture previste dall'allegato III, Sez VII, Cap I punto 4 del Reg CE 853/04?	Visiva	0	15	

fonte: http://burc.regione.campania.it

19		Nell'esaminare le modalità di compilazione di tali documenti, si può ravvisare la possibilità di un loro uso fraudolento?	Visiva	8	0	
20		Sui documenti dei molluschi è stata apposta la data di ricevimento ovvero essa è stata registrata in altro modo?	Visiva	0	12	
21	Il CDM dimostra di conservare i documenti di registrazione per almeno dodici mesi dalla data di ricezione?		Visiva	0	15	
22	Per ogni lotto di molluschi bivalvi, l'impresa può dimostrare la data di ricevimento con inizio delle operazioni di depurazione?		Visiva	0	12	
23	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
24	Si rileva la presenza di molluschi bivalvi che, che per problemi tecnici od organizzativi, sono in attesa fuori dall'acqua prima di essere immessi nelle vasche?		Visiva, documentale (planimetria	8	0	
25	L'impresa procede ad un preventivo lavaggio dei molluschi da depurare?		visiva	0	3	
26	L'impresa procede ad un preventiva vagliatura meccanica dei molluschi da depurare?		visiva	0	3	
27	L'impresa procede ad un preventiva cernita per lo scarto dei molluschi non vitali o con valve rotte?		visiva	0	4	
28	L'impresa depura mitili?		visiva	2	0	
29		La sgranatura dei mitili viene effettuata poco prima della depurazione?	visiva	3	0	
30		Prima della depurazione i mitili vengono sottoposti a spazzolatura per la rimozione forzata dei parassiti (balanus etc)?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

31	L'impresa utilizza vasche sovrapposte a flusso d'acqua verticale (bins)?		visiva	1	0	
32		I bins sono isotermici?	visiva, documentale	0	5	
33	Le vasche o i bins sono costruiti in modo tale da consentire lo svuotamento completo dell'acqua?		visiva	0	8	
34	Hanno superfici lisce, pulite e, se di metallo, prive di ruggine?		visiva	0	8	
35	La loro pulizia risulta agevole?		visiva	0	8	
36	L'acqua nelle vasche risulta stagnante?		visiva	20	0	
37	L'acqua nelle vasche è torbida?		visiva	20	0	
38	Lo spessore dello strato di molluschi risulta eccessivo, tale da non permettere l'apertura delle valve?		visiva	15	0	
39	Il numero dei molluschi presenti nelle vasche risulta eccessivo in rapporto alla quantità d'acqua circolante in esse?		visiva	15	0	
40	L'impresa è in possesso di un impianto per il mantenimento dell'acqua alla temperatura desiderata?		visiva	0	15	
41	L'acqua risulta avere una temperatura compresa tra i 15 ed i 20°C?		Strumentale	0	10	
42	Si rileva che l'acqua viene "gettata" troppo violentemente contro i molluschi?		visiva	10	0	
43	Nelle vasche vi sono bolle d'aria molto grandi?		visiva	10	0	
44	La velocià dell'acqua è eccessiva?		visiva	10	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

45	Si rileva la presenza di molluschi di più specie mischiate tra loro?		visiva	20	0	
46	Nelle vasche si rileva la presenza di altri animali marini unitamente ai molluschi bivalvi?		visiva	25	0	
47	L'immissione, il prelievo e la movimentazione dei molluschi tra le vasche è automatizzata senza intervento umano diretto?		visiva	0	10	
48	L'impresa utilizza acqua di mare pulita in ciclo continuo aperto?		visiva, planimetria	4	0	
49	L'acqua viene comunque sottoposta ad un pretrattamento prima di essere immessa nel circuito delle vasche?		visiva, planimetria	0	10	
50	L'acqua viene almeno convogliata in una vasca prima di essere immessa nel circuito affinchè avvenga una decantazione dei solidi eventualmente presenti?		visiva, planimetria	0	10	
51	Si rileva un flusso continuo d'acqua che percorre tutte le vasche in un ciclo unico? (nel senso che i flussi d'acqua (carico e scarico) non sono divisi e indipendenti per ogni vasca o per gruppi funzionali di vasche)		visiva, planimetria	15	0	
52		L'impresa adotta almeno la procedura di immettere nelle ultime vasche i molluschi bivalvi che iniziano le operazioni di depurazione ?	visiva, planimetria	0	25	
53	L'impresa utilizza acqua di mare pulita in ciclo chiuso?		visiva, planimetria	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

54	L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua circolante nelle vasche?		visiva	0	150	
55	L'impianto è fornito di sistemi di abbattimento dell'ammoniaca?		visiva	0	70	
56	L'impianto è fornito di sistemi di ossigenazione?		visiva	0	20	
57	L'impianto è fornito di sistemi per l'abbattimento della carica microbica?		visiva	0	100	
58		Tale sistema è attivo anche sui virus?	visiva	0	70	
59	Si rileva un flusso continuo d'acqua che percorre tutte le vasche o i bins in un ciclo unico? (nel senso che i flussi d'acqua (carico e scarico) non sono divisi e indipendenti per ogni bins o per gruppi funzionali di bins)		visiva	0	50	
60		L'impresa adotta almeno la procedura di immettere nelle ultime vasche i molluschi bivalvi che iniziano le operazioni di depurazione ?	Visiva, documentale (planimetria	0	20	
61	Viene assicurata la rintracciabilità dei vari lotti di molluschi immessi nelle vasche di depurazione?		visiva	0	15	
62	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda?		Visiva, documentale (planimetria)	15	0	
63	Sono presenti finestre apribili?		Visiva	0	3	
64		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
65		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

66	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
67	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	14	
68	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	14	
69	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	5	
70	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
71	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
72	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
73		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
74	Le attrezzature per la depurazione sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
75	Le attrezzature per la depurazione hanno una capacità lavorativa rapportata alla quantità di prodotto presente?		Visiva	0	6	
76	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
77		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
78		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
79	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	7	0	
80		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	7	
81	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	6	0	
82	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

83	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove insistono le vasche?		visiva	4	0	
84		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
85	L'impresa è riconosciuta anche come CSM?		Visiva, documentale (planimetria	0	15	
86		Le due attività sono contigue senza soluzione di continuità?	Visiva, documentale (planimetria	0	5	
87		Il trasferimento dei molluschi bivalvi dal CDM al CSM avviene tramite attrezzature meccaniche senza intervento umano?	Visiva	0	5	
88		Si rilevano rischi nel trasferimento?	Visiva	0	10	
89	Esiste un’area esterna utlizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
90		E’ pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
91		C’è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
92		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel CDM?	visiva	0	2	
93		Esistono uno o più contenitori per la raccolta delle calze, dei sacchi o di altri imballaggi usati?	visiva	0	2	
94		C’è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
95		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

96	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria	0	3	
97	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
98	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
99	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
100	All'esame ispettivo, i molluschi bivalvi (scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione) si presentano tutti vivi e vitali?		ispettiva	0	30	
101	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si rileva la presenza di molluschi insudiciati?		ispettiva	15	0	
102	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si rileva la presenza di molluschi contenenti ancora sabbia o fango?		ispettiva	15	0	
103	All'esame ispettivo di molluschi bivalvi scelti a caso tra quelli che hanno terminato il ciclo di depurazione, si rileva la presenza di molluschi con valve rotte?		ispettiva	15	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

104	Si trovano molluschi posti direttamente a terra?		Visiva	8	0	
105	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	
106	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
107	Il lavaggio dei molluschi lungo la filiera lavorativa risulta sufficiente ad eliminare il fango?		Visiva	0	22	
108	La vagliatura dei molluschi si avvale di una vagliatrice meccanica?		Visiva	0	2	
109		La vagliatrice impedisce in maniera efficace che avvenga il confezionamento di molluschi al disotto della taglia commerciale?	Visiva	0	12	
110	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
111	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
112	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
113	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
114	All'interno dei locali si rileva l'utilizzo di veicoli i cui gas di scarico vengono dispersi nell'ambiente stesso potendosi depositare nell'acqua?		visiva	7	0	
115	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
116	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
117		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
118		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
119		La presenza e/o la movimentazione dei contenitori per rifiuti può provocare contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	3	
120		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
121	La raccolta dei materiali di scarto (fango, sabbia, etc) avviene in maniera pratica ed igienica?		visiva	0	2	
122	Le valve vuote, i molluschi con valve rotte,i bissi etc sono conservati come S.O.A.?		visiva	0	18	
123		Sono presenti i relativi contenitori?	visiva	0	10	
124		Risultano a norma?	visiva	0	3	
125	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
126	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
127	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
128	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
129	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
130		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

131		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
132	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
133	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
134	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
135	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
136	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
137	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
138	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
139	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
140		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
141	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
142		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
143	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
144	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

145	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
146	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
147	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
148	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
149	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
150	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
151	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
152		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
153		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
154		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

155		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
156		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
157	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
158	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
159	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
160	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
161		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

162		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
163	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
164	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
165	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
166	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
167	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
168	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
169	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
170	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

	CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
171	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	60	0	
172	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 300 tonnellate?		documentale	85	0	
173	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 500 tonnellate?		documentale	100	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

174	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 500 tonnellate?		documentale	140	0	
175	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
176	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
177	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
178	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

	CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
179	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
180	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

181	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
182	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
183	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
184	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
185	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			

fonte: http://burc.regione.campania.it

			TOTALE	0

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CENTRO IMBALLAGGIO UOVA

REV. 3 DEL 01/7/2011	

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Lo stabilimento possiede il codice di identificazione rilasciato dal M.I.P.A.A.F.?		documentale	0	50	
2	Le uova provengono esclusivamente da unità produttive proprie?		Visiva, documentale	0	3	
3	L'OSA dimostra che le uova provengono da aziende che sono state sottoposte ai controlli veterinari per il Piano di Sorveglianza Salmonella ?		Visiva, documentale	0	23	
4	Per l'ingresso e l'uscita delle uova viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	6	0	
5		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	6	
6	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	6	
7	Esiste un locale o zona distinta dove sostano le uova prima di essere imballate?		Visiva, documentale (planimetria	0	6	

fonte: http://burc.regione.campania.it

8	Le uova sono mantenute in spazi prestabiliti, separate a seconda del sistema di allevamento?		Visiva	0	10	
9		I contenitori recano le rispettive diciture?	Visiva	0	8	
10	Il confezionamento viene effettuato in un locale apposito ?		Visiva	0	8	
11	Le operazioni di calibratura e di imballaggio delle uova si effettuano separatamente per sistema di allevamento ?		Visiva	0	12	
12	Una parte dei locali è utilizzata come deposito di altri prodotti?		Visiva	6	0	
13		Sono prodotti alimentari?	Visiva	0	10	
14		Possono trasmettere alle uova odori estranei ?	Visiva	12	0	
15	Si trovano uova poste direttamente a terra?		Visiva	4	0	
16	Si rileva la presenza di uova lasciate anche temporaneamente alla luce solare?		Visiva	3	0	
17	I locali sono conformati in modo che le uova siano protette da brusche variazioni della temperatura esterna ?		Visiva, documentale	0	4	
18	Le uova sono immagazzinate e trasportate ad una temperatura costante?		Visiva	0	3	
19	E’ presente un impianto per la speratura?		Visiva	0	25	
20	E' sotto controllo umano?		Visiva	2	0	
21		E’ permanentemente controllato durante il suo funzionamento?	Visiva	0	10	
22	Consente di esaminare separatamente la qualità di ciascun uovo ?		Visiva	0	10	
23	E' presente un dispositivo per la valutazione dell'altezza della camera d'aria?		Visiva	0	10	

fonte: http://burc.regione.campania.it

24	Lo stabilimento destina uova per la vendita al consumatore?		Visiva, documentale	3	0	
25	E’ presente l’attrezzatura per classificare le uova in base alle categorie di peso ?		Visiva, documentale	0	22	
26		L’azienda è dotata di una o più bilance omologate per pesare le uova?	Visiva	0	8	
27	L’azienda è dotata di un sistema per la stampigliatura delle uova?		Visiva	0	10	
28	Le uova sono sottoposte a lavaggio o pulitura?		Visiva	17	0	
29	Lo stabilimento tratta uova di categoria A?		Visiva	1	0	
30		Le uova di categoria A subiscono trattamenti di conservazione?	Visiva	20	0	
31		Le uova di categoria A vengono refrigerate in locali od impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C?	Visiva	20	0	
32	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere “sempre avanti”?		Visiva, documentale (planimetria	0	16	
33	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
34	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
35		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
36		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	3	
37		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
38	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

39		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
40		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
41		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
42	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
43		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
44		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
45	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	11	
46	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	9	
47	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
48	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
49	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
50	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
51		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
52	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	2	0	
53		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
54	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
55	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
56	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	8	
57	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
58		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
59		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
60	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

61		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
62	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	4	0	
63	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	2	
64	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
65	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
66		Il deposito è posto all'esterno dei locali di produzione?	Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
67	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	6	0	
68	Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?		visiva	2	0	
69	Gli imballaggi utilizzati sono resistenti agli urti?		Visiva, tattile	0	8	
70	Gli imballaggi utilizzati sono asciutti?		Visiva, tattile	0	8	
71	Gli imballaggi utilizzati sono in ottimo stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	8	
72	Gli imballaggi utilizzati sono fabbricati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità?		Visiva	0	8	
73	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	8	0	
74	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	3	0	
75		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	7	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

76	Esiste un’area esterna utlizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
77		La parte a ridosso dell’ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
78		E’ pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
79		C’è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
80		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
81		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
82		C’è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
83		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	15	0	
84	Il laboratorio effettua la vendita diretta al consumatore?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
85		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	2	
86		Gli acquirenti vengono a contatto con le uova sfuse da imballare?	visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

87		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	3	0	
88		La presenza di acquirenti può influire sulla sicurezza alimentare?	visiva	3	0	
89	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
90	Lo stabilimento riveve uova anche da raccoglitori?		visiva	4	0	
91		All'esame di alcuni imballaggi di trasporto in arrivo prese a caso, sugli stessi sono riportati 1) il nome e l'indirizzo del produttore 2) il codice del produttore 3) il numero di uova e/o il relativo peso 4) il giorno o il periodo di deposizione 5) la data di spedizione?	visiva	0	10	
92	Lo stabilimento procede al reimballaggio?		visiva	5	0	
93		Negli imballaggi nuovi vengono immesse uova di partite diverse?	visiva	10	0	
94	Vengono trattate uova di categoria A?		visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

95	All'esame di alcune confezioni prese a caso, i gusci e le cuticole delle uova si presentano di forma normale, puliti e intatti (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	
96	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla speratura le camere d'aria delle uova fresche si presentano con una altezza superiore a 6 mm (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	12	0	
97	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla speratura il tuorlo è visibile solo come ombratura, senza contorno apparente e leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo ma con ritorno in posizione centrale (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	
98	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla rottura le uova presentano queste caratteristiche: 1) albume chiaro e traslucido 2) germe con sviluppo impercettibile 3) corpi estranei ed odori atipici assenti (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che presentano non conformità è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	
99	All'esame di alcune confezioni prese a caso, le uova rientrano nella categoria di peso indicata (N.B. rispondere 0 se la percentuale di uova controllate che rientrano nella categoria inferiore è inferiore al 5% del totale delle uova controllate, o del 10% se le uova controllate sono state meno di 180)?		visiva	0	12	

fonte: http://burc.regione.campania.it

100	All'esame di alcuni imballaggi sia piccoli che grandi presi a caso, sugli stessi sono riportati 1) il codice del centro di imballaggio 2) la categoria di qualità 3) la categoria di peso 4) il termine minimo di conservazione 5) la data di spedizione 6) l'indicazione di tenere le uova al fresco dopo l'acquisto 7) il metodo di allevamento 8) la spiegazione del codice del produttore?		visiva	0	12	
101		Si rileva che il termine minimo di conservazione è superiore a 28 giorni dalla data di deposizione o dalla prima data del periodo di deposizione?	visiva	12	0	
102	Sull'imballaggio viene utilizzata un'indicazione relativa al tipo di alimentazione delle galline ovaiole?		Visiva	0	5	
103		L'OSA dimostra di aver ricevuto apposito nulla-osta dal MIPAF in seguito alla preventiva richiesta presentata all'ufficio dell'ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio unitamente ad una dichiarazione dei fornitori di mangime e del mangimificio di presa conoscenza ed accettazione degli obblighi di tenuta delle registrazioni?	Visiva	0	5	
104	Le uova portano stampigliato il codice del produttore?		visiva	0	12	
105		All'esame di alcune confezioni prese a caso, le uova che riportano nella stampigliatura informazioni illeggibili superano il 20%?	visiva	12	0	
106	Si rilevano uova ancora da classificare ed imballare a più di 10 giorni dalla data di deposizione?		Visiva	12	0	
107	Vengono imballate uova cat. A extra?		visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

108	All'esame di alcune confezioni prese a caso, alla speratura le camere d'aria delle uova fresche si presentano con una altezza superiore a 4 mm (N.B. non esiste tolleranza)?		visiva	12	0	
109	Sulla confezione, oltre alle diciture proprie della categoria A, è riportata 1) la data di deposizione 2) una dicitura che avvisi del termine di nove giorni dalla deposizione per essere considerate ancora extra?		Visiva	0	12	
110		L'OSA dimostra di aver ricevuto apposito nulla-osta per apporre la data di deposizione dal MIPAF in seguito alla preventiva richiesta presentata all'ufficio dell'ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio?	Visiva	0	5	
111		La data di deposizione è stampigliata anche sulle uova?	Visiva	0	12	
112	L'OSA tiene aggiornato lo speciale registro di cui all'allegato X del DM 4/3/05?		Visiva	0	7	
113	Si rilevano uova ancora classificate ed imballate a più di 4 giorni dalla data di deposizione?		Visiva	9	0	
114	Vengono trattate uova di categoria B?		Visiva	2	0	
115		All'esame di alcune confezioni prese a caso, sulle stesse sono riportati 1) il codice del centro di imballaggio 2) la categoria di qualità B 3) la data di imballaggio?	visiva	0	12	
116		Sulle uova è stampigliata una B di almeno 5 mm in un cerchio di almeno 12 mm?	visiva	0	12	
117	Vengono trattate uova industriali?		visiva	2	0	
118		Riportano sulla confezione una striscia rossa?	visiva	0	12	

fonte: http://burc.regione.campania.it

119		All'esame di alcune confezioni prese a caso, sulle stesse o sulla striscia rossa sono riportati 1) il nome e l'indirizzo dell'operatore destinatario 2) il nome e l'indirizzo dell'operatore che spedisce le uova 3) la dicitura "uova industriali" 4) la dicitura "inadatte al consumo umano"?	visiva	0	12	
120	Lo stabilimento confeziona anche imballi di uova di calibro diverso?		Visiva	2	0	
121	Sono di categoria A?		Visiva	2	0	
122		Sulla confezione, oltre alle diciture proprie della categoria A, è riportato il peso netto minimo indicato in grammi e l'indicazione "uova di vario calibro"?	Visiva	0	12	
123	Sono destinate all'industria?		Visiva	0	1	
124		All'esame di alcune confezioni prese a caso, sulle stesse sono riportati 1) il nome, l'indirizzo ed il codice del centro di imballaggio 2) il nome, l'indirizzo ed il numero distintivo del produttore 3) il numero di uova e/o il relativo peso 4) il giorno o il periodo di deposizione 5) la data di spedizione?	Visiva	0	9	
125	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
126	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
127	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	15	0	
128	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
129	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	

fonte: http://burc.regione.campania.it

130	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
131	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
132	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
133	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
134	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
135	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
136	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
137	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
138		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
139		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
140		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
141		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
142	l'allontanamento dei S.O.A. dai locali di lavorazione è sufficientemente sollecito?		documentale	0	5	
143	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	20	
144		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
145		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
146		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
147		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
148	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +7, -7 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
149	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
150	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
151	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
152	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
153		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
154		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

155	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
156	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
157	Le asciugamani sono monouso (compreso l’asciugatura a getto d’aria)?		visiva	0	3	
158	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
159	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
160	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
161	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
162	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
163		L'estrazione dell’aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l’uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
164	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
165		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
166	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
167	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
168	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
169	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

170	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
171	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
172	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dal deposito di alimenti?		visiva	0	20	
173	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
174	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
175	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
176		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
177		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
178		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
179		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

180		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
181	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
182	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
183	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
184	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
185		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
186		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

187	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
188	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
189	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
190	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
191	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
192	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
193	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
194	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
195	L'azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate compreso tra 0 e 5.000?		Documentale	20		
196	L'azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate compreso tra 5.000 e 10.000?		Documentale	40		

fonte: http://burc.regione.campania.it

197	L’azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate compreso tra 10.000 e 20.000?		Documentale	60		
198	L’azienda produce un quantitativo medio giornaliero di uova imballate superiore a 20.000?		Documentale	80		
199	L’impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
200		L’impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
201	L’impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	35	0	
202	L’impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
203	L’azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
204	L’ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all’entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
205	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
206	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
207	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
208	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
209	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
210	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
211	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
212	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
213	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
214	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	#RIF!		

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CENTRO GALLEGIANTE DI SPEDIZIONE MOLLUSCHI BIVALVI, ECHINODERMI, TUNICATI, GASTEROPODI MARINI

REV. 3 DEL 01/7/2011	

IMPRESA:

MATRICOLA IMBARCAZIONE:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il layout è disposto in modo che la lavorazione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria	0	40	
2	E' attuato il rispetto dei flussi previsti?		visiva, documentale	0	30	
3	La zona lavorazione è sufficientemente ampia per l'entità di lavorazione?		visiva	0	20	
4	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
5	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
6	La produzione ed il deposito dei prodotti finiti avvengono nella stessa zona?		Visiva, documentale (planimetria	15	0	
7	La zona lavorazione è idoneamente rivestita e pavimentata?		visiva	0	13	

fonte: http://burc.regione.campania.it

8	Il pavimento è antisdrucciolo?		visiva	0	4	
9	Esistono uno o più pozzetti o ombrinali per la raccolta e fuoriuscita delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
10	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
11	La zona lavorazione è coperta?		visiva	0	15	
12	La zona lavorazione ha delle aperture lungo i tientibene per facilitare l'imbarco delle reste e lo sbarco delle confezioni?		visiva	0	10	
13	Le attrezzature sono fisse?		visiva	5	0	
14	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	6	0	
15	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	30	
16	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		visiva	0	15	
17	Le attrezzature sono sufficienti per l’entità produttiva dell’azienda?		visiva	0	17	
18	Se il CSM lavora per molluschicolture poste in zone acquee date in concessione ad altre imprese, è in possesso dei documenti di registrazione per ogni partita di molluschi bivalvi lavorati?		Visiva	0	25	
19		Tali documenti riportano tutte le diciture previste dall'allegato III, Sez VII, Cap I punto 4 del Reg CE 853/04?	Visiva	0	10	
20		Nell'esaminare le modalità di compilazione di tali documenti, si può ravvisare la possibilità di un loro uso fraudolento?	Visiva	8	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

21		Sui documenti dei molluschi è stata apposta la data di ricevimento ovvero essa è stata registrata in altro modo?	Visiva	0	12	
22		Il CSM dimostra di conservare i documenti di registrazione per almeno dodici mesi dalla data di ricezione?	Visiva	0	15	
23	Se i molluschi non vengono subito sottoposti a lavorazione, esistono uno o più zone o locali posti all'inizio del ciclo produttivo adibiti a temporaneo deposito dei molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento?		Visiva, documentale (planimetria	0	20	
24	I molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento sono posti su pedane?		visiva	0	15	
25	L'impresa effettua anche la rifinitura in vasca dei molluschi depurati?		Visiva, documentale (planimetria	35	0	
26	Tali vasche sono costruite in modo tale da consentire lo svuotamento completo dell'acqua?		visiva	0	7	
27	Hanno superfici lisce, pulite e prive di ruggine?		visiva	0	7	
28	La loro pulizia risulta agevole?		visiva	0	7	
29	L'acqua nelle vasche risulta stagnante?		visiva	20	0	
30	L'acqua nelle vasche è torbida?		visiva	20	0	
31	Lo spessore dello strato di molluschi risulta eccessivo in modo da non permettere l'apertura delle valve?		visiva	15	0	
32	Viene assicurata la rintracciabilità dei vari lotti di molluschi immessi nelle vasche di rifinitura?		visiva	0	15	

fonte: http://burc.regione.campania.it

33	Per il ricambio dell'acqua delle vasche, l'imbarcazione è dotata di impianto di depurazione dell'acqua ovvero effettua il prelievo di acqua in ciclo continuo aperto da una zona riconosciuta come "A"?		visiva	0	50	
34		Si rileva che il prelievo dell'acqua per le vasche continua anche al di fuori della zona "A"?	visiva	0	50	
35	Si rileva la presenza di molluschi di più specie mischiati tra loro?		visiva	20	0	
36	Si rilevano nelle vasche colli di molluschi bivalvi già etichettati da altro CSM?		visiva	10	0	
37	Nelle vasche si rileva la presenza di altri animali marini insieme ai molluschi?		visiva	7	0	
38	Le varie operazioni (lavaggio, eventuale sgranatura, cernita, insacchettamento) avvengono su un'unica catena lavorativa senza soluzioni di continuità tra i vari step?		visiva	0	20	
39	Si rilevano ammassamenti di molluschi in alcuni punti della catena lavorativa?		visiva	4	0	
40	Le varie operazioni si susseguono senza intoppi, cadute di molluschi a terra, nel modo meno traumatico possibile per i molluschi?		visiva	0	8	
41	I molluschi vengono sottoposti a lavaggio?		visiva	0	20	
42		Viene utilizzata acqua pulita?	visiva	0	40	
43		Vi sono più punti della catena produttiva in cui sono presenti gli ugelli da cui fuoriesce l'acqua per il lavaggio dei molluschi?	visiva	0	8	

fonte: http://burc.regione.campania.it

44		Le operazioni di lavaggio sono sufficienti ad eliminare il fango?	visiva	0	16	
45	L'impresa lavora mitili?		visiva	0	0	
46		L'impresa è fornita di sbissatrice?	visiva	4	0	
47		I mitili vengono sottoposti a spazzolatura meccanica?	visiva	8	0	
48	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
49	Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?		visiva	9	0	
50	Le ostriche vengono confezionate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso?		visiva	0	8	
51	Una parte o tutti i molluschi vengono posti in confezioni sottovuoto?		visiva	0	4	
52	Esiste un contenitore chiuso a chiave per la conservazione delle marchiature di identificazione?		Visiva, documentale (planimetria	0	10	
53	Esistono uno o più celle o frigoriferi per il deposito dei molluschi bivalvi confezionati?		Visiva, documentale (planimetria	0	25	
54		Sono sufficienti per l’entità di lavorazione?	visiva	0	5	
55		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
56		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
57		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
58		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	4	0	
59		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
60		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

61		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
62		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
63		Le temperature rilevate sono comprese tra i 5°C ed i 12°C?	visiva	0	15	
64		Le confezioni di molluschi sono posti su pedane o su scaffalature?	visiva	0	15	
65		Si rileva un accatastamento eccessivo?	visiva	30	0	
66	Lo scarico avviene tramite tapis-roulant?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
67	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico che vengono a contatto con i molluschi sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
68	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
69	Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?		Visiva	0	5	
70	Si rileva che, dopo lo scarico, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?		Visiva	12	0	
71	L'imbarcazione è munita di salpareste?		visiva	0	15	
72	Esiste un serbatoio di acqua dolce potabile?		visiva	0	12	
73	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nella zona lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
74		Sono serviti da acqua dolce potabile?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
75		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
76		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

77	Esiste un serbatoio per la raccolte delle acque reflue dai bagni e dai lavabi?		visiva	0	7	
78	Esiste comunicazione tra la zona motori e la zona lavorazione?		visiva	9	0	
79	L'imbarcazione è dotata di gruppo elettrogeno?		visiva	0	2	
80	La pompa di aspirazione dell'acqua di mare è messa in funzione indipendentemente dalla messa in moto dei motori a combustione interna?		visiva	0	3	
81	La pompa di aspirazione acqua di mare è posta a prua degli scarichi dei motori a combustione interna?		visiva	0	10	
82	I serbatoi di carburante hanno accorgimenti per evitare il trabocco a mare?		visiva	0	4	
83	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	11	0	
84	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono lavorati i molluschi?		visiva	4	0	
85		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
86	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
87	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
88	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
89	L'etichetta è apposta mediante termosaldatura all'involucro o altro sistema equivalente che comunque impedisca il suo riutilizzo?		Visiva	0	13	
90	L'etichetta è impermeabile?		Visiva	0	13	
91	Vi è riportato il marchio di identificazione?		Visiva	0	13	
92	Vi è riportata la specie di molluschi bivalvi (denominazione comune e denominazione scientifica)		Visiva	0	13	
93	Vi è riportata la data di imballaggiocon indicazione almeno del giorno e del mese?		Visiva	0	13	
94	Vi è riportato il TMC oppure la dizione «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto»?		Visiva	0	13	
95	Sono presenti confezioni di molluschi bivalvi?		Visiva	0	0	
96		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva che essi si presentano tutti vivi e vitali?	ispettiva	0	30	
97		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi insudiciati?	ispettiva	15	0	
98		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi contenenti ancora sabbia o fango?	ispettiva	15	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

99		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi con valve rotte?	ispettiva	15	0	
100	Si trovano molluschi posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
101	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
102	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	15	
103	La superficie del pavimento è integra e priva di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
104	La vagliatura dei molluschi si avvale di una vagliatrice meccanica?			0	2	
105		La vagliatrice impedisce in maniera efficace che avvenga il confezionamento di molluschi al disotto della taglia commerciale?	Visiva	0	12	
106	Nella zona lavorazione molluschi sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
107	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
108	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
109	Si rileva una sovrapposizione eccessiva delle confezioni durante il trasbordo?		Visiva	18	0	
110	Si rileva la presenza di datteri di mare?		Visiva	250	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

111	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
112	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
113		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
114		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
115		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
116	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
117	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
118	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
119	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
120	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	

fonte: http://burc.regione.campania.it

121		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
122		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
123	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
124	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
125	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
126	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
127	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
128	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
129	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
130	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
131		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
132	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
133		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
134	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

135	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
136	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
137	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
138	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
139	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
140	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dal deposito di alimenti?		visiva	0	25	
141	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	3	0	
142	Esso coincide con la cabina di pilotaggio?		visiva	3	0	
143	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

144	E’ dotato di armadietti?		visiva	0	10	
145		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
146		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
147		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
148		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
149		All’apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
150	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
151	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
152	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
153	Indossa stivali?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

154		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
155		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
156	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
157	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
158	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
159	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
160	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
161	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
162	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
163	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

	CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	

fonte: http://burc.regione.campania.it

164	L'impresa è anche titolare di impianto di molluschicoltura?		documentale	0	5	
165		Una parte dell'impianto è posto in uno specchio acqueo avente le caratteristiche "B"?	documentale	25	0	
166	L'impresa effettua la raccolta di molluschi su banchi naturali?		documentale	2	0	
167		Nel Compartimento di pesca dell'imbarcazione, esistono anche banchi naturali clasificati come "B"?	documentale	20	0	
168	L'imbarcazione viene utilizzata anche per operazioni legate alla conduzione dell'impianto di molluschicoltura (essiccazione, riempimento delle reste, etc)?		Visiva	5	0	
169	L’impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	100	0	
170		L’impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	20	0	
171	L’impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	60	0	
172	L’impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	40	0	
173	L’azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	20	0	
174	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
175	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 300 tonnellate?		documentale	45	0	
176	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 500 tonnellate?		documentale	65	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

177	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 500 tonnellate?		documentale	100	0	
178	L’ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all’entità di produzione?		Visiva	0	12	
179	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
180	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
181	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

	CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
182	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
183	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell’interruzione della produzione?			250	0	
184	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

185	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
186	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
187	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
188	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			

fonte: http://burc.regione.campania.it

		TOTALE		0

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CENTRO SPEDIZIONE MOLLUSCHI BIVALVI, ECHINODERMI, TUNICATI, GASTEROPODI MARINI

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	15	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	12	
4	Per l'ingresso dei molluschi, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto terrestre?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
5		Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?	Visiva	0	4	
6	L'impresa è posizionata in modo che possa ricevere i molluschi direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
7	Si sta assistendo alle operazioni di scarico o sbarco?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

8	Lo scarico o sbarco avvengono in un lasso di tempo sufficientemente rapido?		Visiva	0	3	
9	Lo scarico o lo sbarco avvengono tramite tapis-roulant o altri mezzi meccanici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
10	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico o sbarco, che vengono a contatto con i molluschi, sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
11	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
12	Si rileva che, dopo lo scarico o lo sbarco, i molluschi sono lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici?		Visiva	5	0	
13	I molluschi sul mezzo di trasporto o sull'imbarcazione sono contenuti in sacchi?		Visiva	0	8	
14		I sacchi sono poggiati su pedane?	Visiva	0	4	
15		Lo scarico dei sacchi è manuale?	Visiva	3	0	
16	Sul mezzo di trasporto terrestre o sull'imbarcazione si rileva un eccessivo accatastamento dei molluschi bivalvi?		Visiva	23	0	
17	Il CSM è in possesso dei documenti di registrazione per ogni partita di molluschi bivalvi introdotti?		Visiva	0	50	
18		Tali documenti riportano tutte le diciture previste dall'allegato III, Sez VII, Cap I punto 4 del Reg CE 853/04?	Visiva	0	15	
19		Nell'esaminare le modalità di compilazione di tali documenti, si può ravvisare la possibilità di un loro uso fraudolento?	Visiva	8	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

20		Sui documenti dei molluschi è stata apposta la data di ricevimento ovvero essa è stata registrata in altro modo?	Visiva	0	12	
21	Il CSM dimostra di conservare i documenti di registrazione per almeno dodici mesi dalla data di ricezione?		Visiva	0	15	
22	Dalla visione di tali documenti si rileva che alcune partite di molluschi provengono da specchi acquei classificati "B" o "C"?		Visiva	150	0	
23	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
24	Se i molluschi non vengono subito sottoposti a lavorazione, esistono uno o più zone o locali posti all'inizio del ciclo produttivo adibiti a temporaneo deposito dei molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento?		Visiva, documentale (planimetria	0	15	
25	Tali zone sono fornite di celle frigo?		Visiva, documentale (planimetria	0	3	
26		Tali celle sono in buone condizioni igieniche?	visiva	0	3	
27		Le pareti sono pulite, prive di muffe e di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
28		Presentano parti arrugunite?	visiva	2	0	
29		Sono sufficienti per l’entità di lavorazione?	visiva	0	2	
30		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
31		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	2	
32		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

33		Le temperature rilevate sono comprese tra i 5°C ed i 12°C?	visiva	0	3	
34	I molluschi da sottoporre a cernita e confezionamento sono posti su pedane?		visiva	0	15	
35	Le varie operazioni (lavaggio, eventuale sgranatura, cernita, insacchettamento) avvengono su un'unica catena lavorativa senza soluzioni di continuità tra i vari step?		visiva	0	15	
36	Si rilevano ammassamenti di molluschi in alcuni punti della catena lavorativa?		visiva	4	0	
37	Le varie operazioni si susseguono senza intoppi, cadute di molluschi a terra, nel modo meno traumatico possibile per i molluschi?		visiva	0	8	
38	I molluschi vengono sottoposti a lavaggio?		visiva	0	20	
39		Vi sono più punti della catena produttiva in cui sono presenti gli ugelli da cui fuoriesce l'acqua per il lavaggio dei molluschi?	visiva	0	8	
40		Le operazioni di lavaggio sono sufficienti ad eliminare il fango?	visiva	0	16	
41	L'impresa lavora mitili?		visiva	5	0	
42		L'impresa è fornita di sbissatrice?	visiva	4	0	
43		I mitili vengono sottoposti a spazzolatura meccanica?	visiva	8	0	
44	L'impresa effettua anche la rifinitura in vasca dei molluschi?		Visiva, documentale (planimetria	35	0	
45		Tali vasche sono costruite in modo tale da consentire lo svuotamento completo dell'acqua?	visiva	0	7	

fonte: http://burc.regione.campania.it

46		Hanno superfici lisce, pulite e prive di ruggine?	visiva	0	7	
47		La loro pulizia risulta agevole?	visiva	0	7	
48		L'acqua nelle vasche risulta stagnante?	visiva	20	0	
49		L'acqua nelle vasche è torbida?	visiva	20	0	
50		Lo spessore dello strato di molluschi risulta eccessivo in modo da non permettere l'apertura delle valve?	visiva	15	0	
51		Viene assicurata la rintracciabilità dei vari lotti di molluschi immessi nelle vasche di rifinitura?	visiva	0	15	
52		L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua contenuta nelle vasche?	visiva	0	35	
53		Si rileva la presenza di molluschi di più specie mischiati tra loro?	visiva	20	0	
54		Si rilevano nelle vasche colli di molluschi bivalvi già etichettati da altro CSM?	visiva	10	0	
55		Nelle vasche si rileva la presenza di altri animali marini insieme ai molluschi?	visiva	7	0	
56	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno dei materiali di confezionamento (sacchetti, bolli)?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
57	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
58	Le modalità di deposito di tali materiali evidenzia rischi di contaminazione?		visiva	9	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

59	Il percorso dei materiali di confezionamento (sacchetti, bolli) si intralcia con quello dei molluschi?		visiva	8	0	
60	Le ostriche vengono confezionate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso?		visiva	0	8	
61	Una parte o tutti i molluschi vengono posti in confezioni sottovuoto?		visiva	0	4	
62	Esistono uno o più celle o frigoriferi per il deposito dei molluschi bivalvi confezionati?		Visiva, documentale (planimetria	0	25	
63		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
64		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
65		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
66		Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
67		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	4	0	
68		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
69		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
70		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
71		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
72		Le temperature rilevate sono comprese tra i 5°C ed i 12°C?	visiva	0	15	
73		Le confezioni di molluschi sono posti su pedane o su scaffalature?	visiva	0	15	
74		Si rileva un accatastamento eccessivo?	visiva	30	0	
75	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	25	0	
76	Il layout dell'impresa è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria	0	20	

fonte: http://burc.regione.campania.it

77	Sono presenti finestre apribili?		Visiva	1	0	
78		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
79		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
80	Le porte di accesso dall'esterno hanno barriere antimosche?		visiva	0	5	
81	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	9	
82	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	9	
83	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	5	
84	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
85	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
86	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
87		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
88	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
89	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
90	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
91	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
92		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
93		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
94	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	12	0	
95		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	12	
96	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	6	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

97	Esiste un impianto per il contenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
98	In ogni caso, all'interno dei locali la temperatura risulta essere al disotto dei 18°C?		Strumentale	0	2	
99	All'interno dei locali la temperatura risulta essere tra i 18°C ed i 25°C?		Strumentale	4	0	
100	All'interno dei locali la temperatura risulta essere di oltre 25°C?		Strumentale	8	0	
101	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
102	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono lavorati i molluschi?		visiva	4	0	
103		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
104	Esiste un'area esterna utlizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
105		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
106		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
107		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel CDM?	visiva	0	2	
108		Esistono uno o più contenitori per la raccolta delle calze, dei sacchi o di altri imballaggi usati?	visiva	0	2	
109		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
110		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

111	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria	0	3	
112	L'impresa effettua la vendita diretta al consumatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
113		Gli acquirenti possono venire a contatto con i molluschi posti in vendita?	visiva	6	0	
114		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	6	0	
115		I molluschi bivalvi posti in vendita al consumatore finale sono tenuti in acqua?	visiva	1	0	
116		Tale acqua viene sottoposta a depurazione?	visiva	0	10	
117	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +60, -60 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
118	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
119	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
120	L'etichetta è apposta mediante termosaldatura all'involucro o altro sistema equivalente che comunque impedisca il suo riutilizzo?		Visiva	0	13	
121	L'etichetta è impermeabile?		Visiva	0	13	
122	Vi è riportato il marchio di identificazione?		Visiva	0	13	
123	Vi è riportata la specie di molluschi bivalvi (denominazione comune e denominazione scientifica)		Visiva	0	13	
124	Vi è riportata la data di imballaggiocon indicazione almeno del giorno e del mese?		Visiva	0	13	
125	Vi è riportato il TMC oppure la dizione «Questi animali devono essere vivi al momento dell'acquisto»?		Visiva	0	13	
126	Sono presenti confezioni di molluschi bivalvi?		Visiva	0	0	
127		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva che essi si presentano tutti vivi e vitali?	ispettiva	0	30	
128		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi insudiciati?	ispettiva	15	0	
129		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi contenenti ancora sabbia o fango?	ispettiva	15	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

130		All'esame ispettivo dei molluschi bivalvi contenuti in una confezione scelta a caso, si rileva la presenza di molluschi con valve rotte?	ispettiva	15	0	
131	Si trovano molluschi posti direttamente a terra?		Visiva	13	0	
132	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
133	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	13	
134	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
135	La vagliatura dei molluschi si avvale di una vagliatrice meccanica?			0	2	
136		La vagliatrice impedisce in maniera efficace che avvenga il confezionamento di molluschi al disotto della taglia commerciale?	Visiva	0	12	
137	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
138	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
139	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
140	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
141	Si rileva la presenza di datteri di mare?		Visiva	250	0	
142	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +60, -60 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
143	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
144		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
145		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
146		La presenza e/o la movimentazione dei contenitori per rifiuti può provocare contaminazioni crociate con gli alimenti prodotti?	visiva	0	3	
147		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
148	La raccolta dei materiali di scarto (fango, sabbia, bissi etc) avviene in maniera pratica ed igienica?		visiva	0	4	
149	Le valve vuote, i molluschi con valve rotte,i bissi etc sono conservati come S.O.A.?		visiva	0	20	
150		Sono presenti i relativi contenitori?	visiva	0	10	
151		Risultano a norma?	visiva	0	3	
152	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
153	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
154	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
155	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
156	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
157		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

158		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
159	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
160	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
161	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
162	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
163	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
164	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
165	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
166	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
167		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
168	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
169		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
170	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
171	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

172	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
173	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
174	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
175	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
176	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
177	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
178	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
179		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
180		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
181		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

182		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
183		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
184	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
185	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
186	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
187	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
188		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

189		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
190	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
191	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
192	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
193	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
194	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
195	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
196	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
197	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

	CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
198	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
199		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
200	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

201	L’impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
202	L’azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
203	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
204	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 300 tonnellate?		documentale	45	0	
205	L'impresa produce molluschi per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 500 tonnellate?		documentale	65	0	
206	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 500 tonnellate?		documentale	100	0	
207	L’ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all’entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
208	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
209	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
210	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

	CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
211	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
212	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
213	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
214	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

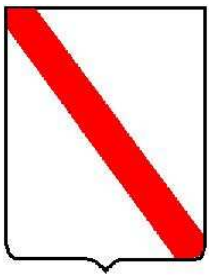
fonte: http://burc.regione.campania.it

215	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
216	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
217	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	0		

fonte: http://burc.regione.campania.it



Regione Campania

Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.)

2011 - 2014

Procedure Operative

Parte 2 di 5

Check list (Rev. 3)

fonte: http://burc.regione.campania.it

1) Check list per centri raccolta latte …… pag. 2 - 18
2) Check list per laboratori (non riconosciuti) per la produz. di prodotti lattiero-caseari . pag. 19 - 42
3) Check list per laboratori (riconosciuti) per la produzione di prodotti lattiero caseari . pag. 43 - 68
4) Check list per Ristorazione collettiva (somministrazione) …….. pag. 69 - 83
5) Check list per Ristorazione collettiva (produzione) …… pag. 84 - 102
6) Check list per esercizi di somministrazione tipo “A”…… pag. 103 - 120
7) Check list per esercizi di somministrazione tipo “B”…… pag. 121 - 136
8) Check list per canili……pag. 137 - 151
9) Check list per laboratorio annesso ad un esercizio di vendita ….……. pag. 152 - 165

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CENTRO RACCOLTA LATTE

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Lo scarico del latte dalla cisterna di trasporto avviene tramite contenitori che vengono svuotati nel laboratorio?		visiva	7	0	
2		All'interno dei locali, per la movimentazione dei contenitori, vengono utilizzati veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità del latte?	visiva	12	0	
3	Lo scarico del latte avviene tramite tubazioni direttamente dalla cisterna di trasporto alle strutture del laboratorio?		visiva	0	7	
4		Prima dell'immissione nelle cisterne, il latte passa attraverso filtri per l'eliminazione delle impurità?	visiva	0	8	
5	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
6	L'impresa raccoglie latte di più specie diverse?		Visiva, documentale	25	0	
7		Esistono cisterne dedicate esclusivamente ad ogni specie diversa?	Visiva, planimetria	0	20	

fonte: http://burc.regione.campania.it

8		In ogni caso, viene ben identificato su ogni cisterna il tipo di latte presente in quel momento?	Visiva	0	13	
9	L'impresa raccoglie colostro?		Visiva, documentale	25	0	
10		Esistono cisterne dedicate esclusivamente al colostro?	Visiva, planimetria	0	16	
11		In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza del colostro in quel momento?	Visiva	0	13	
12		Dalla valutazione del rischio esiste il pericolo che possano miscelarsi involontariamente latte e colostro?	Visiva	13	0	
13	L'impresa raccoglie latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da brucellosi e TBC?		Visiva, documentale	30	0	
14	Esistono cisterne dedicate esclusivamente a tale tipo di latte?		Visiva, planimetria	0	17	
15	In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza di tale tipo di latte?		Visiva	0	14	
16	Viene miscelato con latte proveniente da allevamenti indenni?		Visiva	11	0	
17		Sui documenti di spedizione viene specificato che trattasi di un mix di latte proveniente anche da aziende conferitrici senza lo status sanitario di indenne?	Visiva	0	17	
18	L'uscita del latte dallo stabilimento avviene tramite grossi contenitori?		Visiva, documentale (planimetria	5	0	
19	L'uscita del latte dallo stabilimento avviene tramite tubazioni in acciaio inox?		visiva	0	15	

fonte: http://burc.regione.campania.it

20	I locali sono sufficientemente ampi?		visiva	0	10	
21	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
22	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
23	Le cisterne sono in acciaio inox?		visiva	0	20	
24	Tali cisterne risultano aperte superiormente o con le bocchette di ispezione e carico aperte?		visiva	8	0	
25	Le cisterne sono refrigerate?		strumentale	0	25	
26	Sono munite di rilevatori di temperatura?		visiva	0	12	
27	Riescono a mantenere il latte alla temperatura max di + 6 °C anche a pieno carico?		strumentale	0	14	
28	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	6	
29	L'impresa procede al trattamento termico del latte?		visiva	1	0	
30		E’ presente un regolatore automatico del tempo e della temperatura?	visiva	0	8	
31		E' dotato di rilevatore di temperatura?	visiva	0	10	
32		E’ presente un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente?	visiva	0	5	
33		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature o delle operazioni manuali, si evince che esiste il rischio che latte già trattato termicamente possa miscelarsi con il latte non ancora o non completamente riscaldato?	visiva	10	0	
34	Il trasferimento del latte tra le varie cisterne avviene automaticamente tramite tubazioni?		visiva	14	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

35		Tali tubazioni sono in acciaio inox?	visiva	0	4	
36	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
37	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
38		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
39		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
40		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
41	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
42		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
43		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
44		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
45	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
46		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
47		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
48	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
49	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
50	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
51	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
52	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

53	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
54		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
55	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	0	5	
56	La posizione delle cisterne ostacola una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
57	L'altezza delle tubature è tale da ostacolare la loro pulizia e la rimozione della polvere?		Visiva	0	3	
58	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
59	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
60		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
61		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
62	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	8	0	
63		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	7	
64	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	6	0	
65	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
66	Le cisterne sono autopulenti?		visiva	0	14	

fonte: http://burc.regione.campania.it

67		Si rilevano rischi di contaminazione chimica del latte con i materiali di sanificazione?	visiva	25	0	
68	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
69		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
70	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui uso non è consentito nel latte?		visiva	20	0	
71	Esiste un'area esterna utlizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
72		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
73		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
74		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
75		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel centro?	visiva	0	2	
76		Si rileva la presenza di rifiuti posti al di fuori dei contenitori o delle aree destinate a deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
77		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
78	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
79	Il latte stoccato è mantenuto ad una temperatura superiore a +6°C?		strumentale	25	0	
80		La temperatura è superiore perché l'azienda usufruisce delle deroghe di cui all'all. III, Sez. IX, Cap. II, punto 2 del Reg. CE 853/04?	documentale	0	10	
81	All'esame ispettivo si rileva la presenza di latte non più idoneo al consumo umano?		ispettiva	50	0	
82	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni del latte?		visiva	17	0	
83	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
84	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	9	
85	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
86	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
87	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	
88	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sul soffitto?		visiva	4	0	
89	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui di latte?		visiva	5	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

90	La destinazione d'uso dei locali e di utilizzo delle attrezzature viene rispettata?		visiva, documentale (autorizzazioni e planimatrie)	0	8	
91	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
92	Sono presenti animali?		visiva	8	0	
93	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
94	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	

fonte: http://burc.regione.campania.it

95	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	5	
96		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
97		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	2	0	
98		Esiste un percorso per i rifiuti che non provochi contaminazioni crociate?	visiva	0	2	
99		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
100	Esiste un contenitore destinato esclusivamente allo stoccaggio di latte non più idoneo al consumo umano?		Visiva, planimetria	0	20	
101		E' ben identificato?	visiva	0	7	
102	Il latte non più idoneo al consumo umano è trattato come S.O.A.?		Visiva, documentale	0	40	
103	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +6, -6 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
104	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
105	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
106	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
107	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
108		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

109		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
110	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
111	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
112	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
113	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
114	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
115	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
116	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
117	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
118		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
119	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
120		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
121	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
122	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

123	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
124	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
125	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
126	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
127	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
128	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
129	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
130		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
131		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
132		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
133		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

134		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
135	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
136	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
137	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
138	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
139		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
140		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
141	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

142	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
143	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
144	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
145	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
146	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
147	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
148	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
149	L'azienda raccoglie in media meno di 1.000 litri di latte al giorno?		Documentale	25	0	
150	L'azienda raccoglie in media tra i 1.000 litri ed i 5.000 litri di latte al giorno?		Documentale	50	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

151	L’azienda raccoglie in media oltre i 5.000 litri di latte al giorno?		Documentale	80	0	
152	L’impresa esporta latte verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
153		L’impresa esporta latte anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
154	L’impresa non esporta ma invia latte ad aziende site in ambito nazionale?		documentale	45	0	
155	L’impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma invia latte ad aziende site in ambito regionale?		documentale	35	0	
156	L’azienda invia latte esclusivamente ad aziende site nell'ambito della ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
157	L’ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all’entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
158	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
159	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
160	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
161	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
162	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
163	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
164	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
165	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
166	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
167	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	0		

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER IMPRESA ALIMENTARE PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI NON RICONOSCIUTA CE

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (AZIENDE CHE LAVORANO LATTE LIQUIDO)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
	DEVI COMPILARE QUESTO CAPITOLO?			1	0	
1	Lo scarico del latte avviene tramite tubazioni direttamente dalla cisterna di trasporto alle strutture del caseificio?		visiva	0	4	
2	Esistono una o più cisterne per lo stoccaggio del latte?		visiva	0	9	
3		Tali cisterne sono aperte superiormente?	visiva	4	0	
4		Tali cisterne sono refrigerate?	strumentale	0	4	
5		Sono munite di rilevatori di temperatura?	visiva	0	3	
6		Riescono a mantenere il latte allla temperatura max di + 6 °C anche a pieno carico?	strumentale	0	4	
7		Prima dell'immissione nelle cisterne, il latte passa attraverso filtri per l'eliminazione delle impurità?	visiva	0	3	
8	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da brucellosi e TBC?		Visiva, documentale	20	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

9		Esistono cisterne dedicate esclusivamente a tale tipo di latte?	Visiva, planimetria	0	13	
10		In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza di tale tipo di latte?	Visiva	0	11	
11		Viene miscelato con latte proveniente da allevamenti indenni?	Visiva, documentale	6	0	
12		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature, delle procedure adottate e delle operazioni manuali, si evince che esiste un elevato rischio che latte proveniente da aziende non indenni possa bypassare la pastorizzazione o non essere completamente pastorizzato?	Visiva	0	15	
13	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da leucosi?		Visiva, documentale	7	0	
14	L'impresa procede alla pastorizzazione del latte?		visiva	0	13	
15		Il pastorizzatore è dotato di un regolatore automatico del tempo e della temperatura?	visiva	0	5	
16		E' dotato di rilevatore di temperatura?	visiva	0	3	
17		E’ dotato di un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente?	visiva	0	2	
18		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature o delle operazioni manuali, si evince che esiste il rischio che latte già trattato termicamente possa miscelarsi con il latte non ancora o non completamente riscaldato?	visiva	4	0	
19	ll trasferimento del latte tra i vari macchinari avviene tramite tubazioni?		visiva	0	4	
20		Tali tubazioni sono in acciaio inox?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

21	Nell'impresa viene scremato il latte o il siero per la produzione di crema?		visiva, documentale	6	0	
22		La scrematura avviene per affioramento nel latte intero?	visiva	4	0	
23		La scrematura avviene per centrifugazione?	visiva	0	3	
24		La macchina per la scrematura è di tipo aperto?	visiva	4	0	
25	L'impresa procede alla cagliatura del latte?		visiva	2	0	
26	Il riscaldamento del latte, l'aggiunta di caglio, lo spurgo e l'eventuale rottura della cagliata avvengono nello stesso contenitore, senza trasferimenti in altri tini?		visiva	0	2	
27	Il prelievo della cagliata avviene manualmente?		visiva	2	0	
28	Il siero viene avviato all'alimentazione umana?		visiva, documentale	2	0	
29		L'azienda è dotata di cisterna/e refrigerata/e per la conservazione di tale alimento?	visiva	0	12	
30		Tali cisterne hanno indicatori di temperatura?	visiva	0	4	
31		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	visiva	0	3	
CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (TUTTE LE AZIENDE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
32	L'azienda è regolarmente registrata?		documentale	0	35	
33	Per l'ingresso dei prodotti alimentari (latte e/o prodotti diversi dal latte) e l'uscita dei prodotti finali, viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

34		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	5	
35	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
36	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente “sempre avanti”?		Visiva, documentale (planimetria	0	9	
37	L'impresa conserva materie prime diverse dal latte da conservare a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria	2	0	
38	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
39	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
40		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
41		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
42	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
43	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari diversi dal latte da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	3	0	
44	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C?		Visiva, strumentale	0	17	
45	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	5	
46		Sono sufficienti per l’entità di lavorazione?	visiva	0	3	
47		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
48		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	2	
49		All’interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

50		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	4	
51		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
52		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
53		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	2	0	
54		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
55		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
56		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
57		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	2	
58		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
59		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	2	
60	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	3	
61		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
62		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	2	
63		All’interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	2	
64		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	4	
65	Esiste un impianto per l'acqua calda o di vapore?		visiva	0	2	
66		E' posto nei locali stessi di lavorazione?	visiva	2	0	
67	L'impresa lavora semilavorati provenienti da altre imprese?		visiva	2	0	
68	Tali semilavorati sono rappresentati da cagliate?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

69		E' assicurata la rintracciabilità delle cagliate?	visiva	0	10	
70	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari nei quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	3	0	
71	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	3	0	
72		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	3	
73		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	3	
74	L'impresa utilizza starters microbici?		visiva, documentale	0	1	
75		Sono di provenienza industriale?	visiva, documentale	0	2	
76	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari liquidi o semi-liquidi?		visiva	2	0	
77		La chiusura ermetica delle confezioni avviene immediatamente dopo il loro riempimento?	visiva	0	8	
78		Il sistema di chiusura è concepito in modo che l'eventuale apertura risulti evidente e sia facilmente verificabile?	visiva	0	4	
79	L'azienda effettua la stagionatura dei prodotti?		visiva	2	0	
80	Esistono uno o più locali esclusivamente destinati alla stagionatura?		visiva	0	6	
81		Sono sufficientemente idonei tenuto conto dei prodotti ivi stagionati?	visiva	0	3	
82	La tecnica di stagionatura prevede il contatto con materiale terzo (per es. in paglia, in fossa, in vino, etc.)?		visiva	7	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

83	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	2	0	
84	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	2	
85	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	1	
86		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	7	
87	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	2	0	
88	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	5	
89		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	2	0	
90	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	1	
91	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
92	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	22	0	
93	Nell'impresa viene scremato il latte o il siero per la produzione di crema?		visiva, documentale	6	0	
94		La scrematura avviene per affioramento nel latte intero?	visiva	4	0	
95		La scrematura avviene per centrifugazione?	visiva	0	2	
96		La macchina per la scrematura è di tipo aperto?	visiva	4	0	
97	Nell'impresa viene lavorata crema?		visiva, documentale	10	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

98	La crema proviene da altre imprese?		visiva	2	0	
99		Lo scarico avviene tramite tubazioni raccordate al contenitore di trasporto senza quindi che i contenitori entrino nell'impresa?	visiva	0	2	
100	Nell'impresa viene prodotto burro?		visiva, documentale	8	0	
101		Le operazioni di zangolatura ed impasto avvengono nello stesso macchinario?	visiva	0	2	
102		Il trasbordo del burro dall'impastatrice alla panettatrice è manuale?	visiva	3	0	
103		Nei locali si rileva la presenza di grassi non derivati dal latte?	visiva	45	0	
104	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	1	0	
105	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
106	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
107	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	6	0	
108	Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?		visiva	2	0	
109	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
110		Viene attuata una procedura per la dimunuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	3	
111	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

112	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	15	
113	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	4	
114		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	4	
115		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
116		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
117		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	3	
118		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
119		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
120		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
121		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
122		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
123		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
124		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	2	
125		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
126		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
127		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

128	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	3	0	
129	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria	0	10	
130		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	3	
131		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
132		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
133		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
134		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
135		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
136		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	2	
137		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
138		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
139	L'impresa produce anche prodotti finiti non abbisognevoli di conservazione a temperatura controllata?		visiva	2	0	
140		Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?	Visiva, documentale (planimetria	0	4	
141	L'impresa ha un punto vendita annesso? (se il punto vendita è un esercizio di vicinato, rispondere no e compilare anche la relativa check list)		Visiva, documentale (planimetria)	1	0	
142		Le attività svolte nel punto vendita rivelano comportamenti a rischio?	visiva	14	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

143	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
144	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
145	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
146		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	3	
147		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
148		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
149	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
150		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	3	
151		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
152		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	1	0	
153	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
154		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	2	
155		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	3	
156	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	4	
157	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	4	
158	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
159	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
160	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
161	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

162		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
163	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	2	0	
164		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
165	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
166	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	3	
167	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
168	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	7	
169	Il lavaggio delle attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	7	
170	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
171		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
172		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
173	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	7	0	
174		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
175	Esiste un impianto di aspirazione dei fumi e dei vapori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
176		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	1	
177	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	4	0	
178	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
179	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

180		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
181	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	12	0	
182	Si riscontra la presenza di latte in polvere?		visiva	15	0	
183	Esiste un'area esterna utlizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
184		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	1	
185		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	1	
186		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	1	0	
187		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	1	
188		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	1	
189		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	1	0	
190		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	2	0	
191	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
192	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	7	0	
193	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
194	Il latte stoccato in attesa di essere lavorato è mantenuto ad una temperatura superiore ai 6°C?		strumentale	7	0	
195		La temperatura è superiore perché l'azienda usufruisce delle deroghe di cui all'all. III, Sez. IX, Cap. II, punto 2 del Reg. CE 853/04?	documentale	0	5	
196	Per la produzione dei prodotti lattiero-caseari, viene utilizzato esclusivamente latte già trattato termicamente in un'altra azienda riconosciuta?		Documentale, visiva	4	0	
197	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	17	
198	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	13	0	
199	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	17	0	
200	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	7	0	
201	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

202	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	9	
203	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
204	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
205	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	2	0	
206	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
207	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	2	0	
208	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
209	Sono presenti animali?		visiva	8	0	
210	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	19	0	
211	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
212	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	5	
213		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
214		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	2	0	
215		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	2	
216		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
217	L'impresa produce siero non destinato al consumo umano?			1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

218	Sono presenti cisterne a tenuta per lo stoccaggio del siero non destinato al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
219		Tale siero è trattato come S.O.A.?	Visiva, documentale	0	7	
220	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
221	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

222	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	3	
223	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	11	
224	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	17	
225		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	3	
226		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	3	0	
227	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	7	
228	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
229	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
230	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	2	
231	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	2	
232	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
233	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	4	
234	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
235		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

236	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
237		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	3	
238	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
239	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	3	
240	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	2	
241	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	2	
242	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	5	
243	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
244	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o vendita?		visiva	0	15	

fonte: http://burc.regione.campania.it

245	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			5	0	
246	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
247	E' dotato di armadietti?		visiva	0	8	
248		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
249		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
250		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
251		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
252		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
253	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
254	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
255	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
256	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
257		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
258		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
259	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
260	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
261	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
262	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
263	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	6	
264	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
265	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
266	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
267	L'azienda produce formaggi freschi a pasta filata?		visiva	7	0	
268		L'azienda fa parte del consorzio produttori di "mozzarella di bufala campana DOP"?	documentale	7	0	
269	L'azienda fa parte di consorzi di produttori di prodotti tipici (esclusa la mozzar. di bufala campana)?		documentale	5	0	
270	L'azienda produce ricotta?		visiva	2	0	
271	L'azienda produce latti fermentati?		visiva	7	0	
272	Oltre a quelli di cui sopra, l'azienda produce altri prodotti lattiero-caseari altamente deperibili?		visiva	13	0	
273	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura compresi tra sei ed sessanta giorni?		visiva	11	0	
274	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura superiore ai sessanta giorni?		visiva	10	0	
275	Complessivamente l'azienda produce in media meno di 50 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	7	0	
276	L'azienda produce in media tra le 50 ed le 200 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	13	0	
277	L'azienda produce in media tra le 200 ed le 500 tonn di prodotti all'anno?		Documentale	25	0	
278	L'azienda produce in media oltre le 500 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	45	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

279	L’ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all’entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
280	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
281	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			90	0	
282	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell’interruzione della produzione?			220	0	
283	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
284	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
285	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
286	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
287	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	0		

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER IMPRESA ALIMENTARE RICONOSCIUTA CE PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

REV. 3 DEL 01/7/2011	

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (AZIENDE CHE LAVORANO LATTE LIQUIDO)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
	DEVI COMPILARE QUESTO CAPITOLO?			1	0	
1	Lo scarico del latte avviene tramite tubazioni direttamente dalla cisterna di trasporto alle strutture del caseificio?		visiva	0	7	
2	Esistono una o più cisterne per lo stoccaggio del latte?		visiva	0	13	
3		Tali cisterne sono aperte superiormente?	visiva	6	0	
4		Tali cisterne sono refrigerate?	strumentale	0	6	
5		Sono munite di rilevatori di temperatura?	visiva	0	4	
6		Riescono a mantenere il latte allla temperatura max di + 6 °C anche a pieno carico?	strumentale	0	7	
7		Prima dell'immissione nelle cisterne, il latte passa attraverso filtri per l'eliminazione delle impurità?	visiva	0	5	
8	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da brucellosi e/o TBC?		Visiva, documentale	25	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

9		Esistono cisterne dedicate esclusivamente a tale tipo di latte?	Visiva, planimetria	0	17	
10		In ogni caso, viene ben identificata su ogni cisterna l'effettiva presenza di tale tipo di latte?	Visiva	0	16	
11		Viene miscelato con latte proveniente da allevamenti indenni?	Visiva, documentale	9	0	
12		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature, delle procedure adottate e delle operazioni manuali, si evince che esiste un elevato rischio che latte proveniente da aziende non indenni possa bypassare la pastorizzazione o non essere completamente pastorizzato?	Visiva	20	0	
13	L'impresa utilizza anche latte proveniente da aziende non indenni o ufficialmente indenni da leucosi?		Visiva, documentale	10	0	
14	L'impresa procede alla pastorizzazione del latte?		visiva	0	17	
15		Il pastorizzatore è dotato di un regolatore automatico del tempo e della temperatura?	visiva	0	8	
16		E' dotato di rilevatore di temperatura?	visiva	0	5	
17		E' dotato di un sistema automatico di sicurezza che impedisca un riscaldamento insufficiente?	visiva	0	3	
18		Dall'analisi del funzionamento delle attrezzature o delle operazioni manuali, si evince che esiste il rischio che latte già trattato termicamente possa miscelarsi con il latte non ancora o non completamente riscaldato?	visiva	7	0	
19	ll trasferimento del latte tra i vari macchinari avviene tramite tubazioni?		visiva	0	7	
20		Tali tubazioni sono in acciaio inox?	visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

21	Nell'impresa viene scremato il latte o il siero per la produzione di crema?		visiva, documentale	9	0	
22		La scrematura avviene per affioramento nel latte intero?	visiva	6	0	
23		La scrematura avviene per centrifugazione?	visiva	0	3	
24		La macchina per la scrematura è di tipo aperto?	visiva	6	0	
25	L'impresa procede alla cagliatura del latte?		visiva	3	0	
26	Il riscaldamento del latte, l'aggiunta di caglio, lo spurgo e l'eventuale rottura della cagliata avvengono nello stesso contenitore, senza trasferimenti in altri tini?		visiva	0	3	
27	Il prelievo della cagliata avviene manualmente?		visiva	3	0	
28	Il siero viene avviato all'alimentazione umana?		visiva, documentale	3	0	
29		L'azienda è dotata di cisterna/e refrigerata/e per la conservazione di tale alimento?	visiva	0	17	
30		Tali cisterne hanno indicatori di temperatura?	visiva	0	6	
31		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	visiva	0	5	
CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (TUTTE LE AZIENDE)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
32	Per l'ingresso dei prodotti alimentari (latte e/o prodotti diversi dal latte) e l'uscita dei prodotti finali, viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	7	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

33		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	8	
34	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	6	
35	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente “sempre avanti”?		Visiva, documentale (planimetria	0	13	
36	L'impresa conserva materie prime diverse dal latte da conservare a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria	2	0	
37	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria	0	7	
38	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
39		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	5	0	
40		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	5	0	
41	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
42	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari diversi dal latte da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
43	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C?		Visiva, strumentale	0	22	
44	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
45		Sono sufficienti per l’entità di lavorazione?	visiva	0	5	
46		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
47		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
48		All’interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

49		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
50		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
51		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
52		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
53		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
54		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
55		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
56		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
57		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
58		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
59	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
60		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
61		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
62		All’interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
63		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
64	Esiste un impianto per l'acqua calda o di vapore?		visiva	0	3	
65		E' posto nei locali stessi di lavorazione?	visiva	3	0	
66	L'impresa lavora semilavorati provenienti da altre imprese?		visiva	4	0	
67	Tali semilavorati sono rappresentati da cagliate?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

68		E' assicurata la rintracciabilità delle cagliate?	visiva	0	14	
69	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari nei quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	5	0	
70	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	5	0	
71		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	5	
72		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	5	
73	L'impresa utilizza starters microbici?		visiva, documentale	0	2	
74		Sono di provenienza industriale?	visiva, documentale	0	3	
75	L'azienda produce prodotti lattiero-caseari liquidi o semi-liquidi?		visiva	3	0	
76		La chiusura ermetica delle confezioni avviene immediatamente dopo il loro riempimento?	visiva	0	11	
77		Il sistema di chiusura è concepito in modo che l'eventuale apertura risulti evidente e sia facilmente verificabile?	visiva	0	6	
78	L'azienda effettua la stagionatura dei prodotti?		visiva	3	0	
79	Esistono uno o più locali esclusivamente destinati alla stagionatura?		visiva	0	8	
80		Sono sufficientemente idonei tenuto conto dei prodotti ivi stagionati?	visiva	0	5	
81	La tecnica di stagionatura prevede il contatto con materiale terzo (per es. in paglia, in fossa, in vino, etc.)?		visiva	9	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

82	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	3	0	
83	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
84	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	2	
85		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	
86	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	3	0	
87	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	8	
88		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	3	0	
89	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
90	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
91	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	30	0	
92	Nell'impresa viene lavorata crema?		visiva, documentale	13	0	
93	La crema proviene da altre imprese?		visiva	4	0	
94		Lo scarico avviene tramite tubazioni raccordate al contenitore di trasporto senza quindi che i contenitori entrino nell'impresa?	visiva	0	3	
95	Nell'impresa viene prodotto burro?		visiva, documentale	111	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

96		Le operazioni di zangolatura ed impasto avvengono nello stesso macchinario?	visiva	0	3	
97		Il trasbordo del burro dall'impastatrice alla panettatrice è manuale?	visiva	5	0	
98		Nei locali si rileva la presenza di grassi non derivati dal latte?	visiva	55	0	
99	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
100	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
101		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
102	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	8	0	
103	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
104		Viene attuata una procedura per la dimunuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	4	
105	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria	5	0	
106	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	20	
107	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	6	
108		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
109		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

110		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	5	
111		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
112		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
113		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
114		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
115		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
116		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
117		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
118		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
119		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
120		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
121		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	7	0	
122	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	5	0	
123	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria	0	15	
124		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

125		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
126		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
127		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
128		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
129		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
130		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
131		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
132		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
133	L'impresa ha un punto vendita annesso? (rispondere no e pertanto compilare anche la relativa check list se il punto vendita è un esercizio di vicinato)		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
134		Le attività svolte nel punto vendita rivelano comportamenti a rischio?	visiva	18	0	
135	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	9	0	
136	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
137	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
138		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	5	
139		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	7	
140		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

141	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	2	0	
142		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	5	
143		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
144		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
145	Sono presenti finestre apribili?		visiva	2	0	
146		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
147		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
148	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
149	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
150	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
151	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
152	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
153	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	2	
154		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
155	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
156		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
157	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
158	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	5	
159	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
160	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	10	

fonte: http://burc.regione.campania.it

161	Il lavaggio delle attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	10	
162	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
163		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
164		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
165	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	10	0	
166		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	7	
167	Esiste un impianto di aspirazione dei fumi e dei vapori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
168		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	2	
169	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	7	0	
170	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
171	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	7	0	
172		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	11	0	
173	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	15	0	
174	Si riscontra la presenza di latte in polvere?		visiva	15	0	
175	Esiste un'area esterna utlizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
176		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

177		E’ pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
178		C’è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
179		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
180		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
181		C’è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
182		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	2	0	
183	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
184	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	9	0	
185	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	9	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

186	Il latte stoccato in attesa di essere lavorato è mantenuto ad una temperatura superiore ai 6°C?		strumentale	12	0	
187		La temperatura è superiore perché l'azienda usufruisce delle deroghe di cui all'all. III, Sez. IX, Cap. II, punto 2 del Reg. CE 853/04?	documentale	0	5	
188	Per la produzione dei prodotti lattiero-caseari, viene utilizzato esclusivamente latte già trattato termicamente in un'altra azienda riconosciuta?		Documentale, visiva	6	0	
189	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
190	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
191	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
192	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
193	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
194	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni in atto)		visiva	0	15	
195	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	7	
196	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
197	Si nota la presenza di perdite dalle tubature e dalle condotte?		visiva	4	0	
198	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
199	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
200	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

201	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
202	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
203	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
204	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
205		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
206		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

207		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
208		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
209	L'impresa produce siero non destinato al consumo umano?			2	0	
210	Sono presenti cisterne a tenuta per lo stoccaggio del siero non destinato al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
211		Tale siero è trattato come S.O.A.?	Visiva, documentale	0	11	
212	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +6, -6 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
213	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
214	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
215	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
216	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
217		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
218		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
219	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
220	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
221	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
222	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
223	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
224	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
225	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	

fonte: http://burc.regione.campania.it

226	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
227		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
228	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
229		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
230	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
231	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
232	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
233	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
234	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
235	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
236	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
237	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
238	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
239		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
240		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
241		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
242		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
243		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
244	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
245	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
246	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
247	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
248		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
249		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
250	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
251	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
252	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

253	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
254	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
255	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
256	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
257	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
258	L'azienda produce formaggi freschi a pasta filata?		visiva	10	0	
259		L'azienda fa parte del consorzio produttori di "mozzarella di bufala campana DOP"?	documentale	10	0	
260	L'azienda fa parte di consorzi di produttori di prodotti tipici (esclusa la mozzar. di bufala campana)?		documentale	8	0	
261	L'azienda produce ricotta?		visiva	3	0	
262	L'azienda produce latti fermentati?		visiva	10	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

263	Nell'impresa viene prodotto latte pastorizzato?		visiva, documentale	25	0	
264		Una parte o tutto il latte viene sottoposto a microfiltrazione?	visiva, documentale	15	0	
265		Viene prodotto anche latte fresco pastorizzato di alta qualità?	visiva, documentale	25	0	
266	Oltre a quelli di cui sopra, l'azienda produce altri prodotti lattiero-caseari altamente deperibili?		visiva	17	0	
267	Nell'impresa viene prodotto latte UHT?		visiva, documentale	15	0	
268	Nell'impresa viene prodotto latte sterilizzato?		visiva, documentale	15	0	
269	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura compresi tra sei ed sessanta giorni?		visiva	14	0	
270	L'azienda produce prodotti a base di latte con tempi di stagionatura superiore ai sessanta giorni?		visiva	13	0	
271	Complessivamente l’azienda produce in media meno di 50 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	11	0	
272	L’azienda produce in media tra le 50 ed le 200 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	19	0	
273	L’azienda produce in media tra le 200 ed le 500 tonn di prodotti all'anno?		Documentale	32	0	
274	L’azienda produce in media oltre le 500 tonn. di prodotti all'anno?		Documentale	60	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

275	L’ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all’entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	19	
276	L’impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
277		L’impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
278	L’impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
279	L’impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
280	L’azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
281	L’azienda produce prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	40	0	
282		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	23	
283		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti lattiero-caseari di uso comune?	Visiva	23	0	
284		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	17	
285		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	28	0	
286		I prodotti lattiero-caseari ivi prodotti vengono ben identificati?	Visiva	0	14	
287	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

288	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
289	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
290	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
291	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

292	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
293	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
294	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
295	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

296	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)	
			TOTALE	0

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER IMPRESA ALIMENTARE PER LA SOMMINISTRAZIONE PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
2	I locali dove vengono serviti i pasti si presentano idoenei ed in buono stato igienico?		Visiva	0	2	
3	La produzione dei pasti avviene in un laboratorio posto lontano dal luogo di somministrazione?		Visiva	2	0	
4		Si rileva che le modalità di conservazione dei pasti aumentano i rischi di contaminazione?	Visiva	10	0	
5	Le attrezzature dove vengono conservati gli alimenti prima della distribuzione sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	8	
6	Le attrezzature si presentano sufficientemente pulite tenuto conto della conservazione in corso?		Visiva	7	0	
7	I prodotti cotti sono mantenuti in un range tra +10°C e +62°C?		Visiva	8	0	
8	Alcuni pasti vengono riscaldati al momento?		Visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

9	I tavoli, le tovaglie e la posateria si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	3	
10	Le stoviglie sono monouso?		Visiva	0	2	
11	La distribuzione di pasti è del tipo self service?		Visiva	2	0	
12		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?	Visiva	0	9	
13		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dagli insetti volanti?	Visiva	0	7	
14		Si nota che la mancanza di posateria per ogni piatto, costringe gli avventori ad utilizzare ognuno le proprie posate ?	Visiva	9	0	
15	La distribuzione di pasti è del tipo servito al tavolo?		Visiva	1	0	
16	Sono utilizzati contenitori unici da cui il personale preleva la porzione?		Visiva	1	0	
17		I contenitori sono tenuti in modo da evitare la contaminazione degli alimenti ivi conservati?	Visiva	4	0	
18		Si rileva che la distribuzione è lenta e pertanto gli alimenti sostano troppo tempo nei contenitori?	Visiva	2	0	
19	La distribuzione di pasti è del tipo servito al banco?			0	1	
20	I prodotti alimentari sono sufficientemente protetti da contaminazioni apportate dagli avventori?			0	10	
21	I prodotti alimentari sono sufficientemente protetti dagli insetti volanti?			0	9	
22	La posateria è sufficientemente protetta da contaminazioni apportate dagli avventori?			0	6	

fonte: http://burc.regione.campania.it

23	E' previsto il pagamento dei pasti?			1	0	
24		L'addetto al pagamento manipola contemporaneamente anche prodotti alimentari e/o posateria?		4	0	
25	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
26	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	8	
27	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	8	
28	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
29	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
30	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
31	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

32	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
33	Si nota la presenza di alimenti cotti mantenuti per molto tempo a temperatura ambiente?		Visiva	17	0	
34	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
35	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
36	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
37	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
38	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
39	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
40		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
41		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
42		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
43		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
44	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IV A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
45	Sono presenti servizi igienici sul posto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
46	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	2	
47	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	10	
48	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	15	
49		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
50		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
51	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	6	

fonte: http://burc.regione.campania.it

52	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
53	Gli asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
54	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
55	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
56	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
CAPITOLO IV A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
57	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	3	
58	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	0	0	
59		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
60	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	0	
61		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
62	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
63	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	3	
64	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

65	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
66	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
67	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV B: SERVIZI IGIENICI PER GLI AVVENTORI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
68	I servizi igienici per gli avventori corrispondono a quelli per il personale?		Visiva, documentale	15	0	
69	I servizi igienici per gli avventori sono ubicati all'interno dei locali?		Visiva, documentale	0	1	
70	I locali servizi degli avventori si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	2	
71		Esiste un'antibagno?	visiva	0	1	
72	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il numero presunto di avventori?		visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

73	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
74	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o vendita?		visiva	0	20	
75	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	4	0	
76	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	1	
77	E' dotato di armadietti?		visiva	0	9	
78		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	7	
79		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
80		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

81		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
82		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
83	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
84	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	8	
85	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
86	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
87	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
88	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
89	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

90	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
91	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
92	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
93	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
94	L'azienda somministra in media meno di 200 pasti al giorno?		Documentale	5	0	
95	L'azienda somministra in media tra i 200 ed i 500 pasti al giorno?		Documentale	15	0	
96	L'azienda somministra in media tra i 500 ed i 1500 pasti al giorno?		Documentale	30	0	
97	L'azienda somministra in media oltre i 1500 pasti al giorno?		Documentale	45	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

98	L’ampiezza della zona somministrazione è sufficientemente proporzionata all’entità dell'attività?		Visiva, documentale	0	15	
99	L'impresa somministra pasti per la refezione scolastica?		Visiva, documentale	27	0	
100	L'impresa somministra pasti per la refezione assistenziale (ospedali, case di cura, ospizi, etc)?		Visiva, documentale	27	0	
101	Vengono somministrati anche prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	40	0	
102		Sono sufficientemente tenuti divisi dagli altri prodotti alimentari?	Visiva	0	23	
103		Viene utilizzata la stessa posateria degli altri prodotti alimentari?	Visiva	23	0	
104		Si notano altri comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	28	0	
105		I pasti ivi presenti vengono ben identificati?	Visiva	0	14	
106	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
107	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			80	0	
108	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			200	0	
109	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
110	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

111	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
112	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
113	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			

fonte: http://burc.regione.campania.it

			TOTALE	0

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER IMPRESA ALIMENTARE PER LA PRODUZIONE PASTI PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	5	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	4	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
4	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria	2	0	
5	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria	0	7	
6	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
7		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	5	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

8		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	5	0	
9	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
10	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
11	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	22	
12	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
13		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
14		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
15		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
16		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
17		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
18		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
19		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
20		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
21		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
22		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
23		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
24		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

25		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
26		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
27	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
28		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
29		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
30		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
31		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
32	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	5	0	
33	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	22	
34	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
35		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
36		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
37		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
38		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
39		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
40		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
41		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
42		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

43		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
44		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
45		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
46		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
47		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
48	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
49		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
50		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
51		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
52		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
53	Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?		Visiva, documentale (planimetria	0	18	
54	Si evidenziano incroci di uomini e/o alimenti tra la zona pulita e quella sporca?		visiva	7	0	
55	L'organizzazione produttiva dell'impresa determina una sosta dei prodotti finiti?		visiva	5	0	
56		Esistono uno o più locali o spazi adibiti a deposito/sosta per i prodotti finiti?	Visiva, documentale (planimetria	0	8	
57	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
58	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
59		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
60		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
61		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

62	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
63		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
64		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
65		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
66	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
67		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
68		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
69	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	7	
70	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	7	
71	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
72	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
73	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
74	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
75		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
76	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
77		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
78	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
79	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
80	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
81	L'entità produttiva, le tecniche produttive, la tempistica della produzione e gli alimenti trattati, denotano la necessità dell'uso di una invaschettatrice?		Visiva	1	0	
82	L'azienda utilizza una invaschettatrice?		Visiva	0	20	

fonte: http://burc.regione.campania.it

83		L’invaschettatrice ha una capacità oraria sufficiente in riferimento alla mole produttiva, in modo da evitare soste prolungate dei prodotti da invaschettare?	Visiva	0	10	
84	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all’entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
85	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
86	Il lavaggio degli utensili avviene con l’ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	12	
87	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
88		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
89		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
90	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	4	0	
91		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
92	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	7	0	
93		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
94		L’impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	4	
95	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	6	0	
96	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all’interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
97	Il rischio diminuirebbe se gli alimenti prodotti venissero portati a temperatura di refrigerazione il più presto possibile?		visiva	3	0	
98	Esiste un abbattitore di temperatura?		visiva	0	5	
99		L’abbattitore di temperatura è sufficientemente proporzionato alla quantità di alimenti da abbattere?	visiva	0	3	
100	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

101	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
102	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
103		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	2	0	
104	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	6	0	
105	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
106		Viene attuata una procedura per la dimunuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	4	
107	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
108	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	6	0	
109		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	12	0	
110	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	20	0	
111	Esiste un’area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
112		La parte a ridosso dell’ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

113		E’ pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
114		C’è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
115		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
116		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
117		C’è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
118		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
119	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
120	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

121	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
122	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
123	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
124	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
125	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
126	Si nota la presenza di alimenti cotti mantenuti per molto tempo a temperatura ambiente?		Visiva	17	0	
127	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
128	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	15	
129	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	6	
130	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
131	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
132	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
133	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

134	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
135	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
136	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
137	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
138		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
139		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

140		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
141		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
142	Il ciclo di lavorazione dell'impresa porta alla produzione di olii esausti?		visiva	1	0	
143		L'azienda conserva in modo adeguato gli olii esausti?	Visiva	0	4	
144	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
145	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
146	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

147	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
148	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
149		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
150		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
151	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
152	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
153	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
154	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
155	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
156	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
157	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
158	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
159		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
160	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

161		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
162	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
163	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
164	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
165	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
166	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
167	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
168	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione?		visiva	0	25	

fonte: http://burc.regione.campania.it

169	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	4	0	
170	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
171	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
172		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
173		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
174		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
175		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
176		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
177	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
178	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
179	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
180	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
181		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
182		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
183	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
184	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
185	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
186	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
187	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
188	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
189	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
190	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
191	L'azienda produce in media meno di 50 pasti al giorno?		Documentale	5	0	
192	L'azienda produce in media tra i 51 ed i 200 pasti al giorno?		Documentale	20	0	
193	L'azienda produce in media tra i 200 ed i 500 pasti al giorno?		Documentale	35	0	
194	L'azienda produce in media tra i 500 ed i 1500 pasti al giorno?		Documentale	60	0	
195	L'azienda produce in media oltre i 1500 pasti al giorno?		Documentale	90	0	
196	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale	0	15	
197	L'impresa invia i pasti anche in strutture lontane dalla sede produttiva?		Visiva, documentale	13	0	
198	L'impresa produce pasti per la refezione scolastica?		Visiva, documentale	13	0	
199	L'impresa produce pasti per la refezione assistenziale (ospedali, case di cura, ospizi, etc)?		Visiva, documentale	13	0	
200	L'azienda produce anche prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	25	0	
201		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	23	
202		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la normale produzione di pasti?	Visiva	23	0	
203		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	17	

fonte: http://burc.regione.campania.it

204		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	28	0	
205		I pasti ivi prodotti vengono ben identificati?	Visiva	0	14	
206	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
207	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
208	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
209	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
210	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
211	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
212	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
213	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
214	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
215	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	0		

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE TIPO "A"

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
2	Esiste un ingresso indipendente per l'entrata della merce?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
3	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria	1	0	
4	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		visiva	0	3	
5	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
6		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
7		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
8	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
9	L'impresa detiene prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

10	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	14	
11	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
12		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
13		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
15		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
16		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
17		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	2	0	
18		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
19		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
20		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
21		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1	
22		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
23		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	1	
24	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	3	
25		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
26		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
28		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
29	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

30	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	18	
31	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	3	
32		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
33		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
35		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
36		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
37		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	2	0	
38		Le guarnizioni delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
39		Le pareti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	2	0	
40		I pavimenti delle celle presentano soluzioni di continuità?	visiva	0	2	
41		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1	
42		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	2	
43	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	3	
44		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
45		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
47		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
48	Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	

fonte: http://burc.regione.campania.it

49	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	7	0	
50	I locali di produzione sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	5	
51	I locali di produzione sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
52	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	1	
53	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
54		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	2	
55		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
56		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni di carico o scarico in corso?	Visiva	2	0	
57	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
58		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
59		Hanno le maniglie?	Visiva	1	0	
60		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	1	0	
61	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
62		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
63		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
64	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
65	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
66	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
67		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l’accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
68	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

69		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
70	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	4	0	
71	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
73	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
74	Esiste una zona destinata esclusivamente al lavaggio delle stoviglie e degli utensili?		Visiva, documentale	0	9	
75	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	6	
76	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
77		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	3	0	
78		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
79	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	4	0	
80		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
81	Esiste un impianto di aspirazione per i fumi ed i vapori prodotti?		Visiva, documentale (planimetria)	0	13	
82		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
83	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	5	0	
84	La temperatura all'interno dei locali di produzione risulta essere troppo alta?		Strumentale	4	0	
85	E' presente un abbattitore di temperatura?		visiva	0	4	
86	L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di pizze o prodotti similari?		visiva	10	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

87		Anche se posta all’esterno dei locali cucina , tale postazione è strutturata in maniera sufficientemente igienica (p.e. evitando che gli avventori abbiano contatto diretto con gli alimenti o con i piani di preparazione)?	visiva	0	15	
88		Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?	visiva	0	5	
89		La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?	visiva	0	2	
90		La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?	Visiva	0	14	
91		Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, segatura sporca, etc.)?	visiva	30	0	
92		Si rileva la presenza di cassette di legno per la frutta presumibilmente utilizzate per essere bruciate?	visiva	11	0	
93	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	3	0	
94		Tali prodotti sono contenuti in contenitori adeguatamente identificati?	visiva	0	6	
95	Esiste un’area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
96		La parte a ridosso dell’ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	1	
97		E’ pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	1	
98		C’è presenza di materiali estranei?	visiva	1	0	
99		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

100		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
101		Si rileva la presenza di rifiuti posti al di fuori dei contenitori o delle aree destinate a deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
102		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	3	0	
103	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
104	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	7	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

105	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
106	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	50	
107	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	20	0	
108	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
109	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	12	0	
110	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
111	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	15	
113	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
114	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
115	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
116	Nei locali sono presenti materiali estranei?		visiva	7	0	
117	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
118	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
119	Nella zona di somministrazione vengono esposti prodotti alimentari?		Visiva	5	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

120		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?	Visiva	0	8	
121		I prodotti alimentari esposti sono sufficientemente protetti dagli insetti volanti?	Visiva	0	6	
122		Si nota che la mancanza di posateria per ogni piatto, costringe gli avventori ad utilizzare ognuno le proprie posate ?	Visiva	8	0	
123	La conservazione nella zona di somministrazione delle stoviglie, delle tovaglie e dei tovaglioli puliti è attuata in maniera da presentare rischi di contaminazione?		Visiva	4	0	
124	Esiste un contenitore chiuso e pulito per la conservazione delle stoviglie, delle tovaglie e dei tovaglioli puliti?		Visiva	0	3	
125	Le tovaglie e tovaglioli usati sono tenuti in contenitori a parte?		Visiva	0	3	
126	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
127	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	

fonte: http://burc.regione.campania.it

128		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
129		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
130		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
131		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
132	Il ciclo di lavorazione dell'impresa porta alla produzione di olii esausti?		visiva	1	0	
133		L'azienda conserva in modo adeguato gli olii esausti?	Visiva	0	4	
134	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
135	I servizi si trovano in un locale separato dalla cucina?		Visiva, documentale (planimetria)	17	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

136	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	2	
137	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	10	
138	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	15	
139		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
140		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
141	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	6	
142	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
143	Gli asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
144	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
145	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
146	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
147	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	3	
148	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	0	0	
149		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

150	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	0	
151		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
152	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
153	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	3	
154	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
155	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
156	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
157	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV B: SERVIZI IGIENICI PER GLI AVVENTORI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	

fonte: http://burc.regione.campania.it

158	I servizi igienici per gli avventori corrispondono a quelli per il personale?		Visiva, documentale	15	0	
159	I servizi igienici per gli avventori sono ubicati all'interno dei locali?		Visiva, documentale	0	1	
160		Esiste un'antibagno?	visiva	0	1	
161	I locali servizi degli avventori si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	2	
162	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il numero presunto di avventori?		visiva	0	2	
163	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
164	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o somministrazione?		visiva	0	9	
165	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
166	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
167	E' dotato di armadietti?		visiva	0	4	
168		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
169		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
170		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
171		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
172		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
173	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
174	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	6	
175	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
176	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
177	Le unghie, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		visiva	0	2	
178	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
179	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	4	0	
180	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	3	
181	Si rileva la presenza di personale che fuma e/o di cicche di sigaretta all'interno dei locali?		visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

182	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
183	L'azienda in media serve meno di 100 avventori al giorno?		Documentale	8	0	
184	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 100 e i 300?		Documentale	18	0	
185	L'azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 300 ed i 1000?		Documentale	35	0	
186	L'azienda in media serve oltre 1000 avventori al giorno?		Documentale	70	0	
187	L'ampiezza di tutta la struttura (cucina, deposito, zona somministrazione) è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione tenuto conto del numero massimo di avventori possibile?		Visiva, documentale	0	15	
188	L'azienda prepara anche prodotti di pasticceria?		Visiva, documentale	5	0	
189	L'azienda produce anche prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	30	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

190		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	15	
191		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti della pesca di uso comune?	Visiva	15	0	
192		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	9	
193		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	15	0	
194	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
195	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
196	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
197	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
198	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
199	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
200	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	0		

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE TIPO "B"

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Esiste una zona divisa di produzione dal pubblico da un bancone?		Documentale	0	5	
2		La zona preparazione posta dietro al bancone è sufficientemente ampia?	Visiva	0	5	
3		Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?	visiva	3	0	
4		Si rileva un eccessivo affollamento del personale?	visiva	3	0	
5		La zona preparazione posta dietro al bancone presenta gli angoli di giunzione arrotondati?	Visiva	0	1	
6		Esiste un ingresso indipendente per il personale in modo che questi entri nel retrobanco già con abiti da lavoro?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
7	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	1	
8	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	1	0	
9		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

10	Il posizionamento delle attrezzature può ostacolare una adeguata pulizia della zona?		visiva	4	0	
11	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
12	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	4	
13	Sono presenti uno o più lavabi per il lavaggio delle mani?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
14		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
15		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	Tattile	0	2	
16	Esistono lavabi per il lavaggio delle utensilerie e stoviglie?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
17	Esiste una zona destinata esclusivamente al lavaggio delle stoviglie e degli utensili?		Visiva, documentale	0	5	
18	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	10	
19	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria	1	0	
20	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione o vendita?		visiva	0	2	
21	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	2	
22		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
23		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
24	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
25	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	1	0	
26	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	15	

fonte: http://burc.regione.campania.it

27	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	2	
28		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
29		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
30		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	1	
31		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
32		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
33		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	1	0	
34		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
35		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
36		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
37		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1	
38		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	1	
39		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	1	
40	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	2	
41		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
42		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
43		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	1	
44		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

45	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	1	0	
46	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C (ad eccezione di quelle da utilizzarsi in un brevissimo lasso di tempo)?		Visiva, strumentale	0	15	
47	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	2	
48		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
49		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	
50		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	1	
51		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	1	0	
52		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	1	0	
53		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	1	0	
54		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
55		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
56		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	1	
57		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	1	
58		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	1	
59		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	1	
60	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	2	
61		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	2	
62		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

63		All’interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	1	
64		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
65	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	4	0	
66		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	15	0	
67	L'azienda vende gelati in confezioni originali?		Visiva	2	0	
68		La temperatura di conservazione è superiore ai -18°C?	Strumentale	20	0	
69	L'azienda vende gelati da spatolare al momento della richiesta?		Visiva	4	0	
70		La spatola o il dosatore vengono sciacquati in acqua non corrente?	Visiva	2	0	
71		L'incasso dei soldi viene fatto dallo stesso personale che spalma il gelato?	Visiva	3	0	
72	L'azienda vende prodotti freschi di pasticceria con crema?		Visiva	3	0	
73		Sono tenuti ad una temperatura compresa tra +10 e +62°C?	Strumentale	15	0	
74	L'azienda vende prodotti alimentari in genere?		Visiva	3	0	
75		La loro vendita è attuata in modo igienico?	Visiva	0	15	
76	Sono presenti vetrine per l'esposizione di prodotti da forno e da pasticceria?		Visiva	4	0	
77		L'esposizione garantisce l'igiene?	Visiva	0	10	
78		Il prelievo è effettuato self service?	Visiva	6	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

79	I prodotti alimentari sono sufficientemente protetti da contaminazioni apportate dagli avventori?			0	10	
80	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
83	Tutti i prodotti alimentari e le bevande si presentano in buono stato di conservazione?		Ispettiva	0	30	
84	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		Visiva	15	0	
85	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		Visiva	20	0	
86	Si nota la presenza di alimenti e bevande preparate precedentemente e mantenuti per molto tempo a temperatura ambiente?		Visiva	4	0	
87	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

88	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia, tenuto conto delle lavorazioni in corso?		Visiva	0	12	
89	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	3	
90	Gli edulcoranti sono esposti in monoporzioni o in modo da assicurare un buon grado di igienicità?		Visiva	0	3	
91	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		Visiva	2	0	
92	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		Visiva	2	0	
93	Nella zona produzione e nei depositi alimenti e bevande sono presenti materiali estranei non pertinenti?		Visiva	3	0	
94	Nella zona produzione e nei depositi alimenti e bevande sono presenti animali?		Visiva	12	0	
95	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	20	0	
96	Nella zona di somministrazione le stoviglie e le tovaglierie sono mantenute in modo sufficientemente idoneo?		Visiva	0	4	
97	Le tovaglie e tovaglioli usati sono tenuti in contenitori a parte?		Visiva	0	4	
98	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
99	Esistono contenitori per rifiuti?		Visiva	0	8	
100		Sono dotati di chiusura a pedale?	Visiva	0	2	
101		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	Visiva	2	0	
102		Sono dotati di sacchetto interno?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

103	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO IV A: SERVIZI IGIENICI PER IL PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
104	I servizi si trovano in un locale separato dal bar?		Visiva, documentale (planimetria)	13	0	
105	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	5	
106	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	6	

fonte: http://burc.regione.campania.it

107		Il o i lavabi sono ubicati nell’antibagno?	visiva	0	1	
108		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
109	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	4	
110	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	2	
111	Gli asciugamani sono monouso (compreso l’asciugatura a getto d’aria)?		visiva	0	1	
112	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
113	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
114	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
115	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	3	
116	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
117		L'estrazione dell’aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l’uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
118	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
119		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
120	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	2	
121	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

122	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
123	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
124	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
CAPITOLO IV B: SERVIZI IGIENICI PER GLI AVVENTORI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
125	I servizi igienici per gli avventori corrispondono a quelli per il personale?		Visiva, documentale	12	0	
126	I servizi igienici per gli avventori sono ubicati all'interno dei locali?		Visiva, documentale	0	1	
127		Esiste un'antibagno?	visiva	0	1	
128	I locali servizi degli avventori si presentano sufficientemente puliti?		Visiva	0	1	
129	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il numero presunto di avventori?		visiva	0	1	
130	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					
CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
131	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o vendita?		Visiva, documentale	0	7	

fonte: http://burc.regione.campania.it

132	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		Visiva, documentale	2	0	
133	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	1	
134	E' dotato di armadietti?		Visiva	0	4	
135		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	Visiva	0	2	
136		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	Visiva	0	1	
137		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	Visiva	0	1	
138		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
139		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	Visiva	0	1	
140	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

141	Il personale è idoneamente abbigliato?		Visiva	0	3	
142	Indossa idoneo copricapo?		Visiva	0	2	
143	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		Visiva	0	2	
144	Le unghie, le mani e le braccia degli addetti risultano puliti?		Visiva	0	2	
145	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		Visiva	1	0	
146	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		Visiva	3	0	
147	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	3	
148	Si rileva la presenza di personale che fuma e/o di cicche di sigaretta all'interno dei locali?		Visiva	2	0	
149	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
150	L'azienda in media serve meno di 100 avventori al giorno?		Documentale	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

151	L’azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 100 e i 300?		Documentale	8	0	
152	L’azienda serve un numero di avventori medio al giorno tra i 300 ed i 1000?		Documentale	20	0	
153	L’azienda in media serve oltre 1000 avventori al giorno?		Documentale	35	0	
154	L’ampiezza di tutta la struttura (compreso la zona somministrazione) è sufficientemente proporzionata all’entità di produzione?		Visiva, documentale	0	15	
155	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +6, -6 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

156	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
157	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
158	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
159	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
160	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +13, -13 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

161	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)	
			TOTALE	0

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER CANILI

REV. 3 DEL 01/7/2011	

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il canile è regolarmente autorizzato ex art. 24 del Regolamento di Polizia Veterinaria?		Documentale	0	40	
2	Presso tale canile vengono esercitate attività di commercio di animali da compagnia (ad es. pensione per più di 5 soggetti, allevamento, addestramento, toelettatura, etc) ex DGRC n. 593/06 ?		Visiva, documentale	3	0	
3		L'autorizzazione sanitaria è aggiornata ex art. 5 DGRC 593/06?	Documentale	0	10	
4	L'impresa è dotato di uno o più box?		Visiva	0	70	
5	Sono sufficienti per il numero di animali ricoverati?		Visiva	0	25	
6	Sono dotati di una zona coperta utilizzabile dagli animali come riparo dagli agenti atmosferici?		Visiva	0	25	
7		Le zone coperte sono sufficienti per il numero degli animali ivi presenti?	Visiva	0	13	
8		Le zone coperte sono sufficientemente pulite?	Visiva	0	9	

fonte: http://burc.regione.campania.it

9		Sono riscaldate?	Visiva	0	1	
10		Sono adeguatamente aerate?	Visiva	0	3	
11	Sono dotati di una zona aperta?		Visiva	0	25	
12		Tale zona è parzialmente coperta?	Visiva	0	6	
13		La zona aperta è sufficientemente ampia da permettere la deambulazione a tutti gli animali ivi presenti?	Visiva	0	12	
14	Le pareti sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
15	I pavimenti sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
16	I pavimenti hanno una inclinazione tale da far defluire le deiezioni?		Visiva	0	10	
17		I pavimenti sono dotati di griglie di raccolta sifonate?	Visiva	0	7	
18	I box sono in contatto tra di loro?		Visiva	3	0	
19		Esistono soluzioni di continuità che potrebbero permettere il contatto tra gli animali di due box attigui e quindi attaccarsi a vicenda?	Visiva	12	0	
20	Nei box sono presenti accessori di conforto o di arricchimento ambientale?		Visiva	0	5	
21	I box si presentano sporchi per la presenza di deiezioni recenti o meno, tanto da far presumere una insufficiente procedura di pulizia?		Visiva	25	0	
22	Sono presenti box dedicati esclusivamente alla quarantena in ingresso?		Visiva	0	20	
23		Sono ben identificati?	Visiva	0	4	
24	Sono presenti box dedicati esclusivamente all'isolamento di animali ammalati?		Visiva	0	20	
25		Sono ben identificati?	Visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

26	Sono presenti box dedicati esclusivamente agli animali aggessivi?		visiva	0	20	
27		Sono ben identificati?	Visiva	0	4	
24	Sono presenti aree per l'esercizio fisico dei soggetti stabulati (c.d. sgambamento)?		Visiva	0	25	
25		Sono di dimensioni adeguate alla funzione da svolgere?	Visiva	0	9	
26		Si evidenzia che gli animali potrebbero facilmente fuggire da tale zona?	Visiva	5	0	
27		Sono agevolmente accessibili dai box dove sono stabulati gli animali?	Visiva	0	2	
28	E' presente in situ una medicheria?		Visiva	0	20	
28		La medicheria è sita nell'ambito di un ambulatorio veterinario?	Visiva	0	6	
29	E' presente un locale adibito esclusivamente per i temporaneo stoccaggio delle spoglie di animali morti in attesa della visita del veterinario?		Visiva	0	8	
30		E' ben identificato?	Visiva	0	2	
31	E' presente un frigorifero adibito esclusivamente per lo stoccaggio delle spoglie di animali morti?		Visiva	0	8	
32		E' ben identificato?	Visiva	0	2	
33	Il canile è dotato di un registro relativo ai soggetti in entrata ed in uscita dall'impianto?		Documentale	0	9	
34		E' regolarmente aggiornato?	Documentale	0	3	
36	Il canile, in modo continuo o saltuario, utilizza acqua prelevata da fonti diverse dalla rete pubblica (pozzi, sorgenti, cisterne , ecc.) ?		Visiva, documentale	4	0	
37		Nell’applicazione di Buone Prassi Igieniche, sono previsti campionamenti dell’acqua per esami chimici e/o microbiologici ?	Documentale	0	2	
38	L'azienda si avvale di un Medico Veterinario aziendale ?		Visiva, documentale	0	7	

fonte: http://burc.regione.campania.it

39		Opera con atto formale (contratto, convenzione, ecc) ?	Visiva, documentale	0	3	
40	E' presente un locale chiuso adibito ad ufficio?		Visiva	0	4	
41	L'impresa prevede un orario di apertura al pubblico?		Visiva	0	6	
42		Tale orario è esposto al pubblico?	Visiva	0	3	
43	Sono presenti servizi igienici?		Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
44		I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
45	E' presente un locale adibito a spogliatoio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
46	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE E STATO SANITARIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

47	Prendendo a campione un numero significativo di animali, risultano tutti regolarmente microchippati?		Visiva	0	50	
48	Esiste una precisa correlazione tra gli animali identificati e le strutture di ricovero?		Visiva	0	7	
49	L'azienda si avvale di un Manuale di corretta prassi igienica ?		Visiva, documentale	0	12	
51	Si nota la presenza di roditori o loro tracce?		Visiva	8	0	
52	In ogni caso, si rileva la presenza di mezzi di lotta ai roditori?		Visiva	0	7	
53	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive (ad esclusione della leishmaniosi)?		Visiva	3	0	
54	L'azienda possiede mezzi, locali e attrezzature per un corretto isolamento e per la gestione dei capi infetti o malati?		Visiva	0	12	
55		Gli animali si trovano in isolamento ?	Visiva	0	12	
56	Sono presenti cani affetti da leishmaniosi?		Visiva	4	0	
57	Sono presenti uno o più box o strutture dove sono ricoverati esclusivamente tali cani?		Visiva	0	15	
58		Sono presenti sistemi di protezione collettivi e/o individuali contro i flebotomi?	Visiva	0	18	
		I dispositivi di protezione individuale sono applicati anche ai cani non infetti?	visiva	0	2	
61	Gli animali sono regolarmente trattati contro gli endo ed ecto parassiti?		Visiva, documentale	0	10	
62	Gli animali si presentano tutti sufficientemente puliti?		Visiva	0	8	
63	Vi è la presenza di animali non sterilizzati?		Visiva, documentale	10	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

64		Si evidenzia la presenza di cagne in estro tenute in promiscuità con maschi interi?	Visiva	13	0	
65	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: BENESSERE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
66	Gli animali sono accuditi da un numero sufficiente di addetti?		Visiva	0	3	
67	Gli animali sono ispezionati almeno due volte al giorno?		Visiva	0	3	
68	E' disponibile una adeguata illuminazione che consente l'ispezione completa degli animali?		Visiva	0	3	
69	Gli animali malati o feriti vengono isolati e ricevono immediatamente un trattamento appropriato?		Visiva	0	3	
70	In caso di necessità viene consultato un veterinario?		Visiva	0	3	
71	Lo spazio a disposizione di ogni animale è sufficiente per consentirgli un'adeguata libertà di movimenti ed è tale da non causargli inutili sofferenze o lesioni?		Visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

72	I materiali di costruzione, i recinti e le attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto non sono nocivi per gli animali stessi, non vi sono spigoli taglienti o sporgenze, tutte le superfici sono facilmente lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
73	Le apparecchiature e gli impianti elettrici sono costruiti in modo da evitare scosse elettriche e sono conformi alle norme vigenti in materia?		Visiva	0	3	
74	La circolazione dell'aria, la quantità di polvere, la temperatura, l'umidità relativa dell'aria e le concentrazioni di gas sono mantenute nei limiti non dannosi per gli animali e sono adeguate all'esigenze etologiche della specie ed all'età degli animali?		Visiva	0	3	
75	I pavimenti non sono sdrucciolevoli e non hanno asperità tali da provocare lesioni, sono costruiti e mantenuti in maniera tale da non arrecare sofferenza o lesioni alle zampe?		Visiva	0	3	
76	L'alimentazione è adeguata in rapporto all'età, al peso ed alle esigenze comportamentali e fisiologiche degli animali?		Visiva	0	3	
77	E' assicurato l'accesso agli alimenti a tutti gli animali contemporaneamente per evitare competizioni?		Visiva	0	3	
78	La modalità di somministrazione dell'acqua consente una adeguata idratazione degli animali anche nei periodi di intenso calore?		Visiva	0	3	
79	I fabbricati, i recinti, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati regolarmente?		Visiva	0	3	
80	Si rileva la presenza di animali stabulati in modo da non poter avere interazioni con altri animali o persone (al di fuori dei casi di animali aggressivi o sottoposti a profilassi rabbia)?		Visiva	5	0	
81	Si rileva la presenza di animali con stereotipie (rincorrersi la coda, leccamenti, ecc)?		Visiva	4	0	
	Si rileva la presenza di animali che si rincorrono la coda?		Visiva	1	0	
	Si rileva la presenza di animali con leccamenti maniacali?		Visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

82	Si rileva la presenza di animali che vocalizzano in assenza di stimoli?		Visiva	1	0	
85	Si rileva la presenza di animali iperattivi?		Visiva	1	0	
86	Si rileva la presenza di animali iporeattivi con depressione del sensorio/sonnolenza?		Visiva	1	0	
87	Si rileva la presenza di animali con automutilazioni?		Visiva	1	0	
90	Si rileva la presenza di animali con tremori muscolari, minzione emotiva?		Visiva	1	0	
91	Si rileva la presenza di animali con manifestazioni d'ansia (pacing, sbadigli, leccamenti)?		Visiva	1	0	
92	Si rileva la presenza di animali eccessivamente paurosi?		Visiva	1	0	
93	Si rileva la presenza di animalicon deficit di socializzazione?		Visiva	1	0	
		Il titolare può dimostrare di mettere in atto usualmente procedure volte ad attenuare le stereotipie?	Visiva	0	12	
83	Si rileva la presenza di animali con manifestazioni di aggressività?		Visiva	3	0	
	Tale aggressività è intraspecifica?		Visiva	1	0	
84	Tale aggressività è interspecifica (uomo)?		Visiva	1	0	
		Il titolare può dimostrare di mettere in atto usualmente procedure volte ad attenuare tali aggressività?	Visiva	0	12	
	Si rileva la presenza di animali con disturbi della massa corporea?		Visiva	3	0	
88	Si rileva la presenza di animali con dimagramento cronico?		Visiva	1	0	
89	Si rileva la presenza di animali obesi?		Visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

		Il titolare può dimostrare di mettere in atto usualmente procedure volte ad attenuare tali scompensi?	Visiva	0	12	
94	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV : FARMACOSORVEGLIANZA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
95	Si rileva la presenza di scorte di farmaci all'interno dell'azienda?		Visiva	5	0	
96	L'azienda è munita dell'autorizzazione dell'ASL competente per detenere scorte di farmaci (ex articolo 80/193)?		Documentale	0	50	
97	Il carico dei farmaci registrati coincide con quello presente in armadietto?		Visiva	0	9	
99	Le scorte di medicinali sono custodite in idonei locali/armadi chiudibili a chiave?		Visiva	0	17	
101		Al momento dell'ispezione risultano aperti e/o incustoditi?	Visiva	6	0	
103	La quantità di medicinali veterinari prescritti è limitata al minimo necessario per il trattamento o la terapia?		Visiva	0	3	
105	Sono presenti le documentazioni di acquisto dei farmaci?		Documentale	0	30	

fonte: http://burc.regione.campania.it

	Si rileva la presenza di rimanenza di farmaci?		Visiva	3	0	
		Sono presenti le relative ricette d'acquisto?	Visiva	0	12	
104	Dalla visione a campione delle confezioni di farmaci detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	30	0	
106	L'impresa somministra farmaci utilizzabili anche negli animali produttori di alimenti?		Visiva, documentale	5	0	
107		E' presente un registro dove vengono annotati i trattamenti di tali farmaci?	Documentale	0	23	
108	Sono detenuti o si evince che sono stati effettuati trattamenti vaccinali?		Visiva, documentale	0	12	
116	Si rinvengono farmaci ad uso umano?		Visiva	1	0	
117		Sono farmaci per i quali esiste il corrispettivo veterinario?	Visiva	20	0	
118		Sono farmaci prescrivibili solo da uno specialista?	Visiva	40	0	
119		Sono farmaci cedibili solo ad ospedali e case di cura?	Visiva	40	0	
120	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V : ALIMENTAZIONE ANIMALE

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
121	E' presente un locale per la conservazione degli alimenti?		Visiva	0	8	
122	E' definita una zona o locale dove vengono preparati i pasti?		Visiva	0	5	
123		I locali adibiti alla preparazione/conservazione di alimenti sono adeguatamente separati e soddisfano i requisiti minimi dal punto di vista igienico-sanitario?	Visiva	0	2	
	Dalla visione a campione delle confezioni di mangimi detenuti, risulta che vi sia qualcuna con il termine di conservazione scaduto?		Visiva	12	0	
124	Il canile per la preparazione dei pasti utilizza anche SOA cat. 3?		Visiva	5	0	
125		L'impresa annota su un registro il carico di tali SOA?	Documentale	0	2	
126	Si rileva la presenza di avanzi di cibo non rimossi da giorni?		Visiva	4	0	
128	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
	Presso tale canile vengono esercitate attività di commercio di animali da compagnia (ad es. pensione per più di 5 soggetti, allevamento, addestramento, toelettatura, etc) ex DGRC n. 593/06 ?		Visiva, documentale	3	0	
		Il titolare dimostra di essere in possesso di attestato di formazione professionale o attestato di comprovata esperienza rilasciata dall'ASL?	documentale	0	10	
129	Il personale addetto agli animali dimostra di aver ricevuto istruzioni pratiche sulle pertinenti disposizioni normative?		Visiva	0	5	
130	Il personale dimostra di aver partecipato a corsi di formazione specifici in materia incentrati in particolare sul benessere degli animali per il personale addetto agli animali?		Visiva	0	5	
131	Il personale dispone delle attrezzature e misure di sicurezza idonee a prevenire gli infortuni?		Visiva	0	4	
132	Il canile è assistito anche da volontari?		Visiva, documentale	0	3	
133	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' E CARATTERISTICHE DELLA STRUTTURA						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
134	Nel canile sono presenti meno di 20 cani (di qualsiasi età)?		Visiva, documentale	30	0	
135	Nel canile sono presenti da 21 a 50 cani (di qualsiasi età)?		Visiva, documentale	60	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

136	Nel canile sono presenti da 51 a 100 cani (di qualsiasi età)?		Visiva, documentale	90	0	
137	Nel canile sono presenti più di 100 cani (di qualsiasi età)?		Visiva, documentale	120	0	
138	Nel canile vengono custoditi anche altri animali?		Visiva, documentale	30	0	
	Viene effettuata l'attività di pensione per animali di proprietà di terzi?		Visiva	3	0	
139	Nel canile vengono ricoverati anche cani randagi?		Visiva	1	0	
140		Esiste una distinzione netta tra la zona adibita a pensione per animali di proprietà e quella adibita a ricovero di cani randagi?	Visiva, documentale	0	7	
141	L'azienda effettua anche l'attività di addestramento?		Visiva, documentale	3	0	
142		L'addestramento riguarda anche cani da difesa e/o da guardia?	Visiva	6	0	
143	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

144	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione della chiusura del canile?			250	0	
145	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
146	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
147	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
148	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

149	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)	
			TOTALE	#RIF!

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER LABORATORIO FUNZIONALMENTE ANNESSO AD ESERCIZIO DI VENDITA

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'azienda è regolarmente registrata o autorizzata?		documentale	0	25	
2	Il laboratorio è sufficientemente distinto dai locali di vendita o deposito?		visiva	0	3	
4	Sono presenti porte nel laboratorio?		visiva	1	0	
5		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
6		Hanno le maniglie?	Visiva	1	0	
7		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	1	0	
8	Il laboratorio ha accesso diretto all'esterno?		Visiva	0	1	
9		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
10	Sono presenti finestre apribili nel laboratorio?		visiva	1	0	
11		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
12		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	2	
13	Il laboratorio conserva le materie prime in zone o locali o frigo o celle frigo diverse da quelle utilizzate dall'esercizio di vendita?		visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

14	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	5	
15	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
16	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
17	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
18	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
19	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
20		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
21	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	2	0	
22		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	2	
23	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
24	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
25		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
26	Il lavaggio delle stoviglie avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	2	
27	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
28		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
29		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
30	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	3	0	
31		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
32		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	2	
33	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

34	L’azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di pizze o prodotti similari?		visiva	10	0	
35		Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?	visiva	0	4	
36		La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?	visiva	0	2	
37		La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?	Visiva	0	18	
38		Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, segatura sporca, etc.)?	visiva	20	0	
39	L'impresa utilizza materiali di confezionamento e imballaggio?		visiva	0	1	
40		Le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione?	visiva	4	0	
41	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	3	0	
42		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
43	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	17	0	
44	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
45	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	7	0	
46	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
47	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	25	
48	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	12	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

49	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	12	0	
50	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
51	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	10	
52	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
53	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
54	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
55	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	3	0	
56	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
57	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
58	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
59	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	3	
60		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
61		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	1	0	
62		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
63	L'impresa produce S.O.A.?		Visiva	4	0	
64	Sono presenti i relativi contenitori?		visiva	0	5	
65		Risultano a norma?	Visiva	0	5	
66		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	2	
67		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

68	Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?		Visiva	6	0	
69	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +7, -7 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
70	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	12	
71	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
72		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	2	
73		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

74	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	6	
75	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	3	
76	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	2	
77	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
78	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
79	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
80	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	3	0	
81	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
82		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
83	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
84		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
85	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	2	
86	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	2	
87	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
88	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

89	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
90	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
91	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla produzione o vendita?		visiva	0	7	
92	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
93	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	2	
94	E' dotato di armadietti?		visiva	0	4	
95		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
96		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
97		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
98		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
99		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
100	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
101	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
102	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
103	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	1	
104		Sono impermeabili?	Visiva	0	1	
105		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	
106	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	2	
107	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	3	
108	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
109	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
110	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	4	
111	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
112	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

113	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
114	Il laboratorio fornisce anche aziende esterne?		Visiva, documentale (planimetria)	20	0	
115	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
116	L'impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: Aw<0,85 oppure ph<4,6 oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

117	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	10	0	
118		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	7	0	
119	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	20	0	
120		Tali alimenti RTE hanno subìto trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	4	
121		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	4	0	
122		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	4	0	
123	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

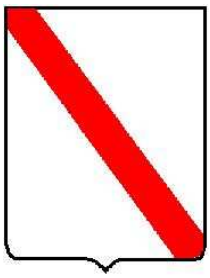
fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
124	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
125	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
126	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
127	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
128	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
129	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	0		

fonte: http://burc.regione.campania.it



Regione Campania

Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.)

2011 - 2014

Procedure Operative

Parte 3 di 5

Check list (Rev. 3)

fonte: http://burc.regione.campania.it

1) Check list per laboratorio produzione di prodotti a base di carne…… pag. 3 - 24
2) Check list per laboratorio produzione di preparazioni carnee, carni macinate etc…… pag. 25- 47
3) Check list per laboratorio sezionamento…… pag. 48 - 65
4) Check list per macello ungulati…… pag. 66 - 107
5) Check list per macello avicolo…… pag. 108 - 128
6) Check list per macello cunicolo…… pag. 129 - 151
7) Check list per mercato ittico/aste…… pag. 152 - 174
8) Check list per stabulari per la sperimentazione animale…… pag. 175 - 183

fonte: http://burc.regione.campania.it

CHECK LIST PER LABORATORIO RICONOSCIUTO PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI A BASE DI CARNE

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	15	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
4	Le carni arrivano da imprese terze poste a distanza?		Visiva	1	0	
5	Il trasbordo delle carni (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dai locali dell'impresa alimentare?		Visiva	0	8	
6		E' presente un'apposita apertura nella zona deposito per lo scarico delle carni direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
7	La produzione ed il deposito avvengono in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria	16	0	
8	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria	0	25	

fonte: http://burc.regione.campania.it

9	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?		Visiva, documentale	0	20	
10	Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?		visiva	0	5	
11	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
12	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	4	
13	All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?		visiva	0	3	
14	Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?		visiva	0	6	
15	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	3	
16		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
17		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
18	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
19	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
20	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
21	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
22	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
23	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
24	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	3	
25	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	15	
26	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi per la conservazione delle carni ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?		Visiva	0	5	
27		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

28		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
29		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
30		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
31		Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?	Strumentale	0	15	
32	L'azienda produce prodotti a base di carne nei quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	5	0	
33	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	5	0	
34		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	5	
35		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	5	
36	L'impresa produce prodotti da sottoporre ad essiccazione?		Visiva, documentale	5	0	
37		Esiste un locale o cella per l'essicamento dei prodotti?	Visiva, documentale (planimetria	0	15	
38		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	Visiva	0	10	
39	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	3	0	
40	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
41	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	2	
42		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	

fonte: http://burc.regione.campania.it

43	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	3	0	
44	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	8	
45		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	3	0	
46	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
47	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
48	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	30	0	
49	Nell'impresa avviene la produzione di prodotti a base di carne cotti? (Es. mortadelle etc)		Visiva, documentale	25	0	
50		Le attrezzature per la cottura sono idonee, sufficienti e posizionate in modo tale da non provocare prevedibilmente contaminazioni crociate tra crudo/cotto?	visiva	0	25	
51		La conservazione dei prodotti cotti avviene in locali o spazi diversi da quelli destinati agli altri tipi di prodotti?	Visiva	0	15	
52	L'impresa pratica il disosso dei prosciutti?		Visiva	5	0	
53	L'impresa è dotata di macchinari per tale operazione?		Visiva	0	5	
54	I prosciutti dopo il disosso vengono cuciti con ciappette?		Visiva	2	0	
55	I prosciutti dopo il disosso vengono cuciti con filo?		Visiva	0	1	
56		La cucitura con filo è effettuata da apposito macchinario?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

57	L'impresa pratica l'affettatura di prodotti a base di carne?			5	0	
58	Si rilevano nell'impresa uno o alcuni dei seguenti organi di cui si possa ragionevolmente pensare l'uso per la produzione di prodotti a base di carne: a) organi dell'apparato genitale maschile e femminile, ad esclusione dei testicoli; b) organi dell'apparato urinario, ad esclusione dei reni e della vescica; c) cartilagine della laringe, della trachea e dei bronchi extralobulari; d) occhi e le palpebre; e) condotto auditivo esterno; f) tessuti cornei; g) nei volatili, la testa - ad eccezione della cresta e delle orecchie, dei barbigli e della caruncola - l'esofago, il gozzo, gli intestini e gli organi dell'apparato genitale?		Visiva	40	0	
59	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
60	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
61		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
62		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
63		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
64	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
65		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
66		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
67		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
68	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
69		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
70		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

71	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
72	I locali sono idoneamente pavimentati?			0	8	
73	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
74	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
75	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	5	
76	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
77		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
78	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
79		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	4	
80	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
81	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
82	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
83	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	12	
84	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 ºC, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria	0	20	
85		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	strumentale	0	12	
86	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
87		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	5	0	
88		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
89	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	5	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

90		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	5	
91	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	8	0	
92		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	11	
93		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
94	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	7	0	
95	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
96	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	3	
97	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
98	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
99		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
100	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	30	0	
101	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
102	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
103		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	4	0	
104	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	9	0	
105	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria	5	0	
106	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	20	

fonte: http://burc.regione.campania.it

107	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	6	
108		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
109		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	5	
110		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
111		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
112		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
113		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
114		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
115		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
116		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
117		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
118		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
119		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
120		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	7	0	
121	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	5	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

122	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria	0	15	
123		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
124		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
125		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
126		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
127		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
128		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
129		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
130		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
131		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
132	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria	35	0	
133	Esiste un'area esterna utlizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
134		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
135		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
136		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
137		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

138		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
139		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
140		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
141	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria	0	3	
142	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
143	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
144	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
145	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
146	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	22	0	
147	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

148	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
149	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
150	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	17	
151	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
152	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	
153	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	
154	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	5	0	
155	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
156	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
157	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
158	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
159	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	

fonte: http://burc.regione.campania.it

160		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
161		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
162		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
163		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
164	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
165		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
166		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
167		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
168		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
169	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
170	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
171	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
172	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
173	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
174		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
175		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
176	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
177	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
178	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
179	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
180	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
181	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
182	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
183	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

184		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
185	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
186		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
187	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
188	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
189	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
190	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
191	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
192	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
193	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
194	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
195	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
196		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
197		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
198		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
199		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
200		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
201	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
203	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
204	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
205	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
206		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
207		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
208	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
209	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
210	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
211	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
212	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
213	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
214	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

215	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
216	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 300 tonnellate?		documentale	20	0	
217	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 2.000 tonnellate?		documentale	50	0	
218	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale superiore alle 2.000 tonnellate?		documentale	80	0	
219	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
220	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
221		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

222	L’impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
223	L’impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
224	L’azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
225	L’impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: Aw<0,85 oppure ph<4,6 oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	10	0	
226	L'impresa produce prodotti alimentari non destinati ad essere consumati come tali ma da sottoporre a trasformazione presso un’altra azienda?		documentale	12	0	
227		La trasformazione prevista incide positivamente sulla sicurezza alimentare?	documentale	0	8	
228	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	25	0	
229		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	17	0	
230	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	45	0	
231		Tali alimenti RTE hanno subìto trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	20	

fonte: http://burc.regione.campania.it

232		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	25	0	
233		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	20	0	
234	L'impresa produce alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale (planimetria)	45	0	
235		La loro produzione avviene in una zona sufficientemente distinta?	Visiva, documentale (planimetria)	0	40	
236		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti a base di carne di uso comune?	visiva	40	0	
237		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	visiva	0	30	
238		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	50	0	
239		I prodotti a base di carne ivi prodotti vengono ben identificati ed etichettati?	Visiva	0	20	
240	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
241	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
242	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
243	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
244	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
245	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
246	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

247	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
248	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
249	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			

fonte: http://burc.regione.campania.it

		TOTALE		0

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER LABORATORIO RICONOSCIUTO PER LA PRODUZIONE DI CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNI E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE (CSM)

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	15	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
4	Le carni arrivano da imprese terze poste a distanza?		Visiva	1	0	
5	Il trasbordo delle carni (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dai locali dell'impresa alimentare?		Visiva	0	8	
6		E' presente un'apposita apertura nella zona deposito per lo scarico delle carni direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	
7	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni in arrivo ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?		Visiva, documentale	0	20	
8	Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?		visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

9	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
10	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	4	
11	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	3	
12		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
13		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
14	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
15	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
16	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
17	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
18	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
19	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
20	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	3	
21	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	15	
22	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi per la conservazione delle carni in arrivo ed altri prodotti alimentari utilizzati come materie prime?		Visiva	0	5	
23		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
24		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
25		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
26		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
27		Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?	Strumentale	0	15	

fonte: http://burc.regione.campania.it

28	La produzione ed il deposito avvengono in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria	16	0	
29	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere “sempre avanti”?		Visiva, documentale (planimetria	0	40	
30	L'azienda produce preparazioni di carne nelle quali come ingredienti figurano anche prodotti vegetali?		visiva	5	0	
31	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		visiva	5	0	
32		I prodotti vegetali subiscono procedimenti che influiscono positivamente sulla possibile contaminazione dei prodotti lattiero-caseari (lavaggio, toelettatura, cernita, cottura, etc)?	visiva	0	5	
33		Tali procedimenti vengono effettuati in una zona a parte ben distinta?	visiva	0	5	
34	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
35	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
36		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
37		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
38		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
39	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
40		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
41		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
42		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
43	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

44		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
45		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
46	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
47	I locali sono idoneamente pavimentati?			0	8	
48	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
49	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
50	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	4	
51	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
52		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
53	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
54		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
55	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
56	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
57	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	9	
58	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	9	
59	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 ºC, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria	0	17	
60		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	strumentale	0	10	
61	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

62		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	5	0	
63		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
64	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	4	0	
65		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
66	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	7	0	
67	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
68	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	6	
69	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
70	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
71		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	4	0	
72	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	9	0	
73	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
74	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
75		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
76	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	25	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

77	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni prodotte, diverse da quelle utilizzate per la conservazione delle carni in entrata?		Visiva, documentale	0	20	
78	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
79	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	4	
80	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati?		visiva	3	0	
81		Le modalità di conservazione dei prodotti confezionati unitamente a quelli non confezionati, possono far supporre un rischio di contaminazione crociata?	visiva	6	0	
82	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	3	
83		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
84		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
85	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
86	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
87	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
88	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
89	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
90	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
91	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	3	
92	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi per la conservazione delle carni prodotte diversi da quelli utilizzati per la conservazione delle carni in entrata?		Visiva	0	5	
93		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

94		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
95		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
96		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
97	Vengono prodotte carni macinate?		Visiva	3	0	
98		La conservazione delle carni macinate assicura una temperatura a cuore di massimo 2°C?	strumentale	0	7	
99	Vengono prodotte preparazioni di carni?		Visiva	3	0	
100		La conservazione delle preparazioni di carne assicura una temperatura a cuore di massimo 4°C?	strumentale	0	7	
101	Vengono prodotte carni macinate congelate eo preparazioni di carni congelate?		Visiva	3	0	
102		La conservazione delle carni macinate e delle preparazioni di carne congelate assicura una temperatura a cuore di massimo -18°C?	strumentale	0	5	
103	Vengono prodotte carni separate meccanicamente?		Visiva	3	0	
104		La conservazione delle carni separate meccanicamente assicura una temperatura a cuore di massimo 2°C?	strumentale	0	7	
105	Vengono prodotte carni congelate separate meccanicamente?		Visiva	3	0	
106		La conservazione delle carni congelate separate meccanicamente assicura una temperatura a cuore di massimo -18°C?	strumentale	0	5	
107	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	

fonte: http://burc.regione.campania.it

108		E’ pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
109		C’è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
110		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
111		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
112		C’è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
113		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
114	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria	0	3	
115	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
116	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
117	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
118	Tutte le carni si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
119	Vengono prodotte carni macinate?		Visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

120	Si rileva che le carni macinate vengono ottenute da resti di sezionamento o da raschiatura?		Visiva	20	0	
121	Si rileva che le carni macinate vengono ottenute da carni separate meccanicamente?		Visiva	20	0	
122	Nella carne macinata si rileva la presenza di frammenti di ossa o pelle?		Visiva	17	0	
123	Si rileva che le carni macinate vengono ottenute utilizzando parti muscolose della testa diverse dai muscoli masseteri?		Visiva	17	0	
124	Si rileva che viene usata la parte non muscolare della linea alba per produrre carni macinate?		Visiva	17	0	
125	Si rileva che vengono usati il carpo o il tarso per produrre carni macinate?		Visiva	17	0	
126	Si rileva che per produrre carni macinate vengono utilizzati i muscoli diaframmatici senza aver preventivamente tolto le sierose?		Visiva	17	0	
127	Si rileva che per la produzione di carni macinate vengono utilizzate carni congelate o surgelate non preventivamente dissossate?		Visiva	2	0	
128		Lo stabilimento è autorizzato ad effettuare il loro dissosso immediatamente prima della macinazione?	Visiva	0	9	
129	Si rilevano carni refrigerate di volatili da utilizzarsi per la preparazione di carne macinata ottenute da animali che siano stati macellati oltre 3 giorni prima?		Visiva	9	0	
130	Si rilevano carni refrigerate (diverse da quelle di volatili) da utilizzarsi per la preparazione di carne macinata ottenute da animali che siano stati macellati oltre 6 giorni prima?		Visiva	9	0	
131	Si rilevano carni bovine dissossate ed imballate sottovuoto ottenute da animali che siano stati macellati oltre 15 giorni prima, da utilizzarsi per la preparazione di carne macinata?		Visiva	9	0	
132	Le carni macinate e le preparazioni di carne sono confezionate ed imballate immediatamente dopo la produzione?		Visiva	0	13	

fonte: http://burc.regione.campania.it

133	Le carni macinate sono poste in frigorifero alla temperatura massima di +2°C immediatamente dopo la produzione?		Strumentale	0	13	
134	Una parte o tutta la produzione di carne macinata viene congelata?		Visiva	1	0	
135		Le carni macinate da congelare sono poste in frigorifero alla temperatura massima di -18°C immediatamente dopo la produzione?	Strumentale	0	13	
136	Vengono prodotte preparazioni di carni?		Visiva	3	0	
137	Si rileva che le preparazioni di carne vengono ottenute da resti di sezionamento o da raschiatura delle ossa, a meno che ragionevolmente non si supponga che verranno sottoposte a trattamento termico prima del consumo?		Visiva	12	0	
138	Si rileva che le preparazioni di carne vengono ottenute utilizzando carni separate meccanicamente?		Visiva	2	0	
139		Si può ragionevolmente supporre che tali preparazioni verranno sottoposte a trattamento termico prima del consumo?	ispettiva	0	16	
140	Nella preparazioni di carne si rileva la presenza di frammenti di ossa o pelle?		Ispettiva	9	0	
141	Si rileva che le preparazioni di carni vengono ottenute utilizzando parti muscolose della testa diverse dai muscoli masseteri?		Visiva	8	0	
142	Si rileva che viene usata la parte non muscolare della linea alba per produrre preparazioni di carni?		Visiva	8	0	
143	Si rileva che vengono usati il carpo o il tarso per produrre preparazioni di carni?		Visiva	10	0	
144	Si rileva che per produrre preparazioni di carni vengono utilizzati i muscoli diaframmatici senza aver preventivamente tolto le sierose?		Visiva	11	0	
145	Si rileva che per la produzione di preparazioni di carni vengono utilizzate carni congelate o surgelate non preventivamente dissossate?		Visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

146		Lo stabilimento è autorizzato ad effettuare il loro dissosso immediatamente prima della macinazione?	Visiva	0	9	
147	Le preparazioni di carne sono poste in frigorifero alla temperatura massima di +4°C immediatamente dopo la produzione?		Strumentale	0	13	
148	Una parte o tutta la produzione di preparazioni di carne viene congelata?		Visiva	1	0	
149		Le preparazioni di carni da congelare sono poste in frigorifero alla temperatura massima di -18°C immediatamente dopo la produzione?	Strumentale	0	13	
150	Vengono prodotte carni separate meccanicamente?		Visiva	3	0	
151	Si rileva che per produrre carni separate meccanicamente vengono utilizzate le zampe, la testa o la pelle del collo dei volatili da cortile?		Visiva	12	0	
152	Si rileva che per produrre carni separate meccanicamente vengono utilizzate le ossa della testa, le zampe, le code, il femore, la tibia, il perone, l'omero, il radio o l'ulna di animali diversi dai volatili domestici?		Visiva	11	0	
153	Si rilevano materie prime da dissossare da utilizzarsi per la preparazione di carni separate meccanicamente ottenute da pollame che sia stato macellato oltre 3 giorni prima?		Visiva	11	0	
154	Si rilevano materie prime da dissossare da utilizzarsi per la preparazione di carni separate meccanicamente ottenute da animali, diversi dal pollame, che siano stati macellati oltre 7 giorni prima (nel caso il macello sia in situ)?		Visiva	11	0	
155	Si rilevano materie prime da dissossare da utilizzarsi per la preparazione di carni separate meccanicamente ottenute da animali, diversi dal pollame, che siano stati macellati oltre 5 giorni prima (nel caso il macello non sia in situ)?		Visiva	11	0	
156	Vengono utilizzati metodi che non alterano la struttura delle ossa?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

157		Le carni separate meccanicamente sono ottenute immediatamente dopo il dissosso?	Visiva	0	14	
158	Vengono utilizzati metodi che alterano la struttura delle ossa?		Visiva	2	0	
159		Se non utilizzate entro le 24 ore, vengono congelate dopo 12 ore dalla produzione?	Visiva	0	10	
160	Le carni di volatili da cortile destinate alla produzione di carni macinate, preparazioni di carne, csm, giungono nei locali di lavorazione ad una temperatura masima di 4°C?		Strumentale	0	8	
161	Le carni di altri animali destinate alla produzione di carni macinate, preparazioni di carne, csm, giungono nei locali di lavorazione ad una temperatura masima di 7°C?		Strumentale	0	8	
162	Le frattaglie destinate alla produzione di carni macinate, preparazioni di carne, csm, giungono nei locali di lavorazione ad una temperatura masima di 3°C?		Strumentale	0	8	
163	Le carni sono introdotti gradualmente e secondo necessità nei locali di preparazione?		Visiva	0	10	
164	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	
165	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
166	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	17	
167	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
168	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

169	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	
170	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	5	0	
171	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
172	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
173	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
174	Gli imballaggi destinati al consumatore finale contenenti carni macinate di pollame o di solipedi o preparazioni di carni contenenti carni separate meccanicamente, recano l'avvertimento indicante che siffatti prodotti devono essere cotti prima del consumo?		Visiva	0	15	
175	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
176	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
177		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
178		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
179		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
180		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
181	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
182		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
183		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
184		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
185		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
186	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
187	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
188	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
189	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
190	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
191		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
192		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
193	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	

fonte: http://burc.regione.campania.it

194	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
195	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
196	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
197	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
198	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
199	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
200	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
201		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
202	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
203		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
204	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
205	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
206	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
207	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
208	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	

fonte: http://burc.regione.campania.it

209	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
210	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
211	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
212	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
213		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
214		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
215		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
216		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
217		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
218	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
219	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
220	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
221	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
222		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
223		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
224	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
225	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
226	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
227	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
228	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
229	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
230	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

231	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
232	L'azienda produce preparazioni a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 200 tonnellate?		documentale	20	0	
233	L'azienda produce preparazioni a base di carne per un quantitativo medio annuale compreso tra 200 e 1.000 tonnellate?		documentale	45	0	
234	L'azienda produce prodotti a base di carne per un quantitativo medio annuale superiore alle 1.000 tonnellate?		documentale	80	0	
235	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
236	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
237		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

238	L’impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
239	L’impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
240	L’azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
241	L’ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all’entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
242	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
243	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
244	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
245	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
246	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell’interruzione della produzione?			250	0	
247	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
248	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

249	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
250	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
251	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			

fonte: http://burc.regione.campania.it

		TOTALE		0

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER LABORATORIO DI SEZIONAMENTO RICONOSCIUTO

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	15	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
4	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria	0	24	
5	Le carni arrivano da imprese terze poste a distanza?		Visiva	1	0	
6	Il trasbordo delle carni (anche in confezione) dal mezzo di trasporto, avviene in un luogo coperto senza soluzioni di continuità dai locali dell'impresa alimentare?		Visiva	0	8	
7		E' presente un'apposita apertura nella zona deposito per lo scarico delle carni direttamente dagli automezzi?	Visiva, documentale (planimetria)	0	6	

fonte: http://burc.regione.campania.it

8	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni in arrivo?		Visiva, documentale	0	20	
9	Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?		visiva	0	5	
10	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
11	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	4	
12	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	3	
13		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
14		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
15	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
16	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
17	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
18	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
19	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
20	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
21	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	3	
22	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	15	
23	Nelle celle si rileva la presenza di carni di specie diversa?		visiva	0	5	
24		Si evidenziano contatti o possibilità di contaminazioni crociate?	Visiva	15	0	
25	L'impresa effettua anche il deposito di carni per la loro vendita tal quali?		Visiva, documentale	5	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

26		Le celle di cui alle domande precedenti sono utilizzate contemporaneamente sia per il deposito di carni in attesa di essere vendute, sia per le carni da sezionare?	Visiva, documentale	10	0	
27	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
28	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
29		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
30		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
31		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
32	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
33		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
34		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
35		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
36	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
37		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
38		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
39	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	12	
40	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	
41	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
42	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
43	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
44	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

45		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
46	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 ºC, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria	0	20	
47		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	strumentale	0	12	
48	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
49	Esiste una zona distinta destinata al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	12	
50	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	9	
51	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
52		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
53		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	5	0	
54	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
55		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
56	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	13	
57	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	4	0	
58		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
59	Si evidenziano punti di colìo dal soffitto?		visiva	6	0	
60	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove avviene la lavorazione?		visiva	5	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

61		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
62	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	40	0	
63	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	24	
64	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	17	
65	Vengono sezionate carni di più specie animali?		Visiva, documentale (planimetria	17	0	
66	Tra queste specie figurano anche carni di volatili domestici?		Visiva, documentale (planimetria	8	0	
67	Il sezionamento delle carni di specie diversa avviene sulla stessa linea produttiva?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
68		Sono almeno prese le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni reciproche, se del caso provvedendo a separare, nel tempo o nello spazio, le operazioni riguardanti le diverse specie?	Visiva, documentale (planimetria	0	14	
69	Nel laboratorio vengono effettuate anche le operazioni di eviscerazione di pollame?		Visiva, documentale	8	0	
70	L'eviscerazione viene effettuata negli stessi locali di sezionamento?		Visiva, documentale (planimetria)	0	19	
71		Viene almeno differita nel tempo?	visiva	0	22	
72	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
73	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
74		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	4	0	
75	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	9	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

76	Sono presenti celle frigorifere per la conservazione delle carni prodotte, diverse da quelle utilizzate per la conservazione delle carni in entrata?		Visiva, documentale	0	20	
77	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	5	
78	Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?		documentale	0	4	
79	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati?		visiva	3	0	
80		Le modalità di conservazione dei prodotti confezionati unitamente a quelli non confezionati, possono far supporre un rischio di contaminazione crociata?	visiva	6	0	
81	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	3	
82		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
83		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
84	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	3	0	
85	Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
86	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
87	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
88	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
89	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
90	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	3	
91	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi per la conservazione delle carni prodotte diversi da quelli utilizzati per la conservazione delle carni in entrata?		Visiva	0	5	
92		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

93		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
94		All’interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
95		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
96	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria	23	0	
97	Esiste un’area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
98		E’ pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
99		C’è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
100		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
101		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
102		C’è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
103		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
104	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria	0	3	
105	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +25, -25 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
106	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
107	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
108	Si evidenzia che al laboratorio giungono mezzene bovine già sezionate in più di tre pezzi?		Visiva	7	0	
109	Il tempo di attesa per il sezionamento delle carcasse dall'arrivo al momento di inizio delle operazioni risulta eccessivamente lungo?		Visiva	9	0	
110	Durante le operazioni di sezionamento le carni di ungulati risultano avere una temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	16	
111	Durante le operazioni di sezionamento le frattaglie di ungulati risultano avere una temperatura massima di 3°C?		Strumentale	0	16	
112	Durante le operazioni di sezionamento le carni di pollame e lagomorfi risultano avere una temperatura massima di 4°C?		Strumentale	0	16	
113	Una volta sezionate, le carni vengono prontamente immesse in locali refrigerati per mantenerle ad una temperatura non superiore a 3°C per le frattaglie, 7°C per le carni di ungulati, 4°C per pollame e lagomorfi?		Strumentale	0	16	
114	Tutte le carni si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	

fonte: http://burc.regione.campania.it

115	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni?		visiva	22	0	
116	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	38	0	
117	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
118	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	17	
119	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	7	
120	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
121	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
122	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	4	0	
123	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	
124	Sono presenti animali?		visiva	25	0	
125	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	50	0	
126	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +25, -25 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
127	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
128		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
129		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
130		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
131		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
132	La separazione e raccolta dei S.O.A. nei locali di lavorazione sono attuate in modo sufficientemente igienico da non creare rischi di contaminazione?		visiva	0	10	
133	l'allontanamento dei S.O.A. dai locali di lavorazione è sufficientemente sollecito?		documentale	0	5	
134	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	20	
135		Risultano a norma?	Visiva	0	8	
136		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	6	
137		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	12	0	
138		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	5	0	
139	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
140	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
141	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
142	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
143	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
144		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
145		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
146	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
147	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
148	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
149	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

150	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
151	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
152	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
153	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
154		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
155	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
156		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
157	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
158	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
159	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
160	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
161	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
162	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
163	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
164	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
165	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
166		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
167		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
168		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
169		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
170		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
171	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
172	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
173	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
174	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
175		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
176		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
177	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
178	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
179	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
180	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

181	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
182	E’ presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
183	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
184	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
185	L'azienda produce carni sezionate per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 300 tonnellate?		documentale	20	0	
186	L'azienda produce carni sezionate per un quantitativo medio annuale compreso tra 300 e 2.000 tonnellate?		documentale	45	0	
187	L'azienda produce carni sezionate per un quantitativo medio annuale superiore alle 2.000 tonnellate?		documentale	80	0	
188	I locali sono sufficientemente ampi per l’entità di lavorazione?		visiva	0	14	

fonte: http://burc.regione.campania.it

189	L’impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
190		L’impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
191	L’impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
192	L’impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
193	L’azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
194	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
195	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
196	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
197	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
198	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell’interruzione della produzione?			250	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

199	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
200	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
201	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
202	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

203	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)	
		TOTALE		0

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MACELLO UNGULATI DOMESTICI

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I A: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il macello è dotato di stalle di sosta?		Visiva, documentale (planimetria)	0	23	
2	Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?		Visiva, documentale	0	6	
3	Sono divise per specie animale?		Visiva, documentale	0	8	
4	Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per indole, origine, sesso in modo da evitare che possano ferirsi reciprocamente?		Visiva	0	3	
5	Sono costruite in modo tale da essere facilmente pulite e disinfettate?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
6	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo il rischio che gli animali possano procurarsi lesioni o ferite?		Visiva	0	5	
7	Le pareti o le chiusure presentano spuntoni che possano provocare ferite?		Visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

8	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti e quindi assicurarne l'incolumità?		Visiva	0	4	
9	Le superfici sono progettate, costruite e mantenute in modo tale da non essere scivolose?		Visiva	0	4	
10	Le superfici presentano protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali?		Visiva	0	6	
11	Sono dotate di impianto di illuminazione artificiale?		Visiva	0	3	
12	Sono presenti strutture fisse a cui eventualmente legare gli animali?		Visiva	0	3	
13	Il macello è fornito di materiale da lettiera per gli animali che vengono ricoverati di notte?		Visiva	0	2	
14	Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?		Visiva	0	8	
15		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	8	
16	Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?		Visiva	0	7	
17		Le acque reflue dalle stalle potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti per gli animali?	Visiva	3	0	
18	La ventilazione è adeguata tenuto conto della specie e della razza degli animali?		Visiva	0	5	
19	La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?		Visiva	0	4	
20		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva	0	3	
21	Sono dotate di impianto di docce per rinfrescare gli animali?		Visiva	0	3	
22	Il macello ha recinti di attesa?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
23	Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?		Visiva	0	6	
24	Sono divise per specie animale?		Visiva, documentale	0	7	

fonte: http://burc.regione.campania.it

25	Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e, se possibile, disinfettati?		Visiva	0	3	
26	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo il rischio che gli animali possano procurarsi lesioni o ferite?		Visiva	0	3	
27	I pavimenti, pareti ed attrezzature sono progettati, costruiti e mantenuti in modo tale da ridurre al minimo l'agitazione ed il disagio durante gli spostamenti e quindi assicurarne l'incolumità?		Visiva	0	3	
28	Le superfici sono progettate, costruite e mantenute in modo tale da non essere scivolose?		Visiva	0	3	
29	Le superfici presentano protezioni laterali in modo da impedire la fuga degli animali?		Visiva	0	3	
30	Sono dotate di impianto di illuminazione artificiale?		Visiva	0	2	
31	Sono presenti strutture fisse a cui eventualmente legare gli animali?		Visiva	0	2	
32	Presentano ripari o zone ombrose?		Visiva	0	4	
33	Nei recinti vi è il rischio che gli animali siano esposti a pericoli fisici o chimici?		Visiva	6	0	
34	Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?		Visiva	0	7	
35		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	7	
36	Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?		Visiva	0	4	
37		Le acque reflue potrebbero compromettere la sicurezza degli alimenti per gli animali?	Visiva	2	0	
38	L'ampiezza delle stalle di sosta e/o dei recinti è tale da ostacolare la visita ante mortem e l'identificazione degli animali?		Visiva	10	0	
39	Ponti, rampe e passerelle per il trasferimento degli animali sono provvisti di pareti laterali, ringhiere o altri mezzi di protezione per gli animali?		Visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

40	Le rampe di accesso o di uscita hanno pavimenti sdrucciolevoli?		Visiva	5	0	
41	Le rampe di accesso o di uscita presentano la minima inclinazione per quanto possibile?		Visiva	0	2	
42	I corridoi nei quali passano gli animali sono costruiti in modo che questi non possano ferirsi, evitando la presenza di spuntoni?		Visiva	0	3	
43	I corridoi nei quali passano gli animali sono costruiti in modo da sfruttare le loro tendenze gregarie?		Visiva	0	2	
44	E' presente un carrello per il trasporto degli animali che non si possono muovere?		Visiva	0	7	
45	Tutti gli animali presenti recano il prescritto marchio d'identificazione?		Visiva	0	13	
46	Sono presenti stalle o recinti separati per animali malati o sospetti?		visiva, documentale (planimetria)	0	15	
47		Sono divise per specie animale?	Visiva	0	3	
48		Sono chiudibili a chiave?	Visiva	0	2	
49		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati?	Visiva	0	7	
50		Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?	Visiva	0	8	
51		Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali?	Visiva	0	4	
52	Si sta assistendo allo scarico di animali?		Visiva	0	5	
53	All'arrivo gli animali si presentano puliti e sani?		Visiva	0	7	
54	Si rileva che gli animali sostano ancora sul mezzo di trasporto in quanto lo scarico è impossibilitato?		Visiva	3	0	
55		Sono assicurate almeno le migliori condizioni di benessere?	Visiva	0	5	
56	Lo scarico degli animali è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	10	0	
57	Durante lo scarico e la conduzione si notano comportamenti dolorosi per gli animali?		Visiva	14	0	
58	Durante lo scarico e la conduzione si nota l'uso di pungoli?		Visiva	15	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

59	Durante lo scarico e la conduzione si nota l'uso di apparecchi a scarica elettrica?		Visiva	3	0	
60		L'uso di tale apparecchi può definirsi troppo frequente e quindi stressante?	Visiva	11	0	
61		Le scariche durano più di due secondi?	visiva	9	0	
62		Le scariche sono applicate anche in regioni diverse dai muscoli posteriori?	Visiva	9	0	
63	Durante lo scarico e la conduzione gli animali vengono percossi?		Visiva	14	0	
64	Durante lo scarico e la conduzione agli animali viene torta o schiacciata la coda?		Visiva	14	0	
65	I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori?		Visiva	0	15	
66	Prendendo a caso alcuni animali, l'azienda è in possesso, per ognuno di essi, delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare come rilevate dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali stessi?		documentale	0	30	
67	Tali informazioni sono giunte almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, o anche giunte contemporaneamente agli animali in uno dei casi previsti dall'all. II, Sez. III punto 7, del Reg. CE 853/04?		documentale	0	15	
68	L'azienda ha messo queste informazioni a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, salvo nelle circostanze di cui al punto 7 richiamato nella domanda precedente?.		documentale	0	15	

fonte: http://burc.regione.campania.it

69	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	12	
70	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le condizioni di salute degli animali? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	12	
71	Dal documento informativo, si evince che sono stati somministrati medicinali veterinari con un tempo di sospensione superiore a zero giorni e/o effettuati altri trattamenti?		documentale	2	0	
72		Vi sono indicazioni sulle date delle somministrazioni, dei trattamenti e i relativi tempi di sospensione?	documentale	0	25	
73	Dal documento informativo, si evince la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni?		documentale	12	0	
74	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui?		documentale	0	12	

fonte: http://burc.regione.campania.it

75	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	12	
76	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia?		documentale	0	12	
77	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste usualmente l'azienda di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	14	
79	Prendendo a caso alcuni solipedi presenti nell'azienda o già macellati si rileva che erano in possesso del passaporto con l'assicurazione che erano destinati al consumo umano?		documentale	0	25	
80	Il macello è dotato di uno spazio separato dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
81	Il macello è dotato di un sistema per la raccolta e lo smaltimento del letame prodotto nelle stalle o sui camion?		Visiva	0	4	
82	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

83	Esistono dispositivi per l'immobilizzazione degli animali prima dello stordimento?		Visiva	0	7	
84		L'immobilizzazione è comunque efficace in modo da non provocare dolore sofferenze, agitazioni, ferite e contusioni?	Visiva	0	6	
85		Si notano tempi troppo prolungati tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?	Visiva	4	0	
86	Lo stordimento è effettuato con metodi idonei?		Visiva	0	25	
87	Lo stordimento viene effettuato con proiettile captivo?		Visiva	0	2	
88	Il tipo di pistola e proiettile sono adeguati per la specie e categoria di animale trattato?		Visiva	0	9	
89	Vengono macellati bovini?		Visiva	1	0	
90		I bovini vengono colpiti dietro le corna?	Ispettiva	8	0	
91	Vengono macellati bovini di età superiore ai 48 mesi (o 30 mesi se provenienti da alcuni Paesi)?		documentale	1	0	
92		Il macello è dotato di pistola idonea al successivo prelievo per il test della BSE?	Visiva	0	4	
93	Sono presenti pistole di riserva?		Visiva	0	4	
94		Le pistole di riserva sono tenute a portata dell'operatore?	Visiva	0	2	
95	Un unico operatore esegue lo stordimento, l'impastoiamento, il sollevamento ed il dissanguamento di un capo?		Visiva	6	0	
96		Queste fasi vengono eseguite consecutivamente su un solo animale prima di passare ad un altro animale?	Visiva	0	11	
97	Vengono regolarmente colpiti i punti esatti?		Visiva	0	6	
98	L'operatore controlla che il proiettile ritorni effettivamente in posizione dopo ogni colpo?		Visiva	0	3	
99	Lo stordimento viene effettuato con elettronarcosi?		Visiva	2	0	
100	L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?		Visiva	0	9	

fonte: http://burc.regione.campania.it

101	E’ presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	3	
102	E’ presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
103	E’ presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l’intensità di corrente utilizzata?		Visiva	0	2	
104		Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall’operatore?	Visiva	0	2	
105	I suini vengono precedentemente bagnati?		Visiva	0	4	
106	Gli elettrodi sono ben posizionati in modo da consentire facilmente alla corrente di attraversare l’encefalo?		Visiva	0	9	
107	Lo stordimento viene effettuato con biossido di carbonio?		Visiva	2	0	
108	La concentrazione di biossido di carbonio è uguale o superiore al 70% in volume?		Strumentale	0	9	
109	La cella è munita di dispositivo che rilevi se la concentrazione di biossido di carbonio scende sotto il livello dovuto?		Visiva	0	8	
110		Tale dispositivo è munito di segnale d’allarme acustico e luminoso?	Visiva	0	6	
111		Il rilevatore di concentrazione è collocato nel punto di massima esposizione della cella?	Visiva	0	4	
112	La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano ferirsi?		Visiva	0	4	
113	La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano subire compressioni al petto?		Visiva	0	4	
114	La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali restino in piedi prima di perdere i sensi?		Visiva	0	4	
115	La cella di stordimento è ben illuminata?		Visiva	0	3	
116	Il macello è dotato di di strutture, che possano essere chiuse a chiave, riservate alla macellazione degli animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria	0	6	
117		Tali strutture sono presenti per ogni linea di macellazione destinate a specie diverse?	Visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

118	Il macello è dotato di strutture, che si possano chiudere a chiave, riservate al deposito refrigerato delle carni trattenute in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
119	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
120	Nell'impianto vengono effettuate macellazioni rituali?		Visiva	22	0	
121		Gli animali vengono ben immobilizzati prima di procedere alla macellazione per evitare dolore sofferenza ed eccitazione?	Visiva	0	15	
122	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		visiva	0	7	
123		All'interno di tale struttura esiste un armadio di sicurezza o cassaforte dove custodire i bolli?	visiva	0	7	
124	Al momento dell'ispezione, le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del personale incaricato dei controlli ufficiali ?		Visiva	0	70	
125	Nel macello si procede alla congelazione di carcasse?		Visiva	1	0	
126		Si notano ritardi nelle operazioni di congelamento, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso?	Visiva	13	0	
127	Nel macello alcune carni vengono confezionate?		visiva	1	0	
128		Il deposito di dette carni avviene unitamente a quelle non confezionate?	Visiva	3	0	
129		Il deposito dei materiali per il confezionamento garantisce l'igienicità degli stessi?	Visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

130	Il macello è sfornito di impianto di depurazione delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
131		E' almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
132	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO I B: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO GROSSI RUMINANTI E SOLIPEDI)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
133	E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi assistano alle operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono?		Visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

136	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	3	0	
137	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
138	Si nota che qualche animale viene iugulato mentre riprende conoscenza?		Visiva	11	0	
139	La iugulazione viene effettuata entro 15 secondi dallo stordimento?		Visiva	0	4	
140	La postazione è dotata di griglie o raccoglitori per captare il sangue?		Visiva	0	4	
141		Esiste un raccoglitore dove il sangue viene stoccato?	Visiva	0	4	
142	Le pareti vicine alla postazione di abbattimento sono continuamente irrorate d'acqua corrente?		Visiva	0	2	
143	Il layout è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere "sempre avanti" secondo le modalità, locali e tempi previste dall'all. III, sez. I, cap. II, punto 2, lettera c), del Reg. CE 853/04?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
144	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria	1	0	
145		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria	0	14	
146	Si notano punti in cui avviene un contatto tra la carne e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	8	0	
147	Si notano contatti tra le frattaglie e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	6	0	
148	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 ºC, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria	0	15	
149		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	9	
150	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
151		Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?	visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

152		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
153	Le zampe e la testa vengono prontamente distaccate dalla carcassa?		Visiva	0	2	
154	Le zampe e la testa vengono prontamente allontanate dalla linea di macellazione?		Visiva	0	2	
155	Le modalità di allontanamento garantiscono sufficientemente l'igienicità?		Visiva	0	3	
156	La toelettatura delle teste è effettuata in una zona a parte?		Visiva	0	3	
157	L'allontanamento delle visceri dalla carcassa è effettuata in maniera igienica e sollecita?		Visiva	0	6	
158		Il loro trasporto è manuale (ad es. con carrelli)?	Visiva	3	0	
159	Esiste una sala tripperia dove avviene l'apertura e lo svuotamento degli stomaci e degli intestini?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
160		La tripperia è sufficientemente separata dal reparto macellazione?	Visiva	0	6	
161	Il macello è dotato di un reparto speciale o silos riservato al deposito del letame e del contenuto del tubo digerente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
162	Il letame e il contenuto del tubo digerente sono allontanati manualmente (ad es. tramite carriole)?		Visiva	5	0	
163	Le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione e tolettatura vengono effettuate in un lasso di tempo sufficientemente breve?		Visiva	0	18	
164	Le carcasse vengono sciacquate con acqua proveniente dal circuito non potabile?		Visiva	11	0	
165	Si notano soluzioni di continuità delle trachee e degli esofagi procurate durante il dissanguamento (salvo nel caso di macellazione effettuata secondo un'usanza religiosa)?		Ispettiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

166	Durante le operazioni di rimozione della pelle, si notano momenti anche saltuari di contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa?		Visiva	3	0	
167	Durante le operazioni di rimozione della pelle, si notano momenti anche saltuari di contatto tra gli operatori/tra le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della cute e le carni?		Visiva	3	0	
168	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	5	0	
169	Durante le operazioni di asportazione delle mammelle si notano accidentali contaminazioni della carcassa con il latte o il colostro?		Ispettiva	3	0	
170	Si notano contatti tra mezzene di animali non ancora sottoposti a ispezione post mortem e mezzene di animali già sottoposte a ispezione post mortem?		Visiva	4	0	
171	I reni sono correttamente privati della loro copertura di grasso?		Ispettiva	0	2	
172	I reni sono correttamente privati della capsula perirenale?		Ispettiva	0	2	
173	Le tonsille dei bovini e dei solipedi sono correttamente ed igienicamente asportate?		Ispettiva	0	3	
174	Si notano contatti tra i sottoprodotti non commestibili/le carni trattenute in osservazione/le carni dichiarate non idonee al consumo umano e le carni dichiarate idonee al consumo umano?		Visiva	8	0	
175	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	10	0	
176	Nella sala macellazione sono presenti trappole antimosche?		Visiva	0	6	
177	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
178		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
179		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
180		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

181	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
182		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
183		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
184		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
185	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
186		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
187		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
188	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	6	
189	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
190	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
191	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
192	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
193	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
194		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
195	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
196	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	3	0	
197	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	5	
198	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	5	
199		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	4	
200		La rubinetteria è manuale?	Visiva	4	0	
201	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	5	
202		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

203	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	3	0	
204		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
205	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	5	0	
206	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	20	
207	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	6	0	
208	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
209	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
210	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
211	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico eventualmente caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
212	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento dei visceri e delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito?		Visiva	9	0	
213	Il sistema di guidovie è idoneamente sistemato in modo da evitare contatti tra le carni ed il pavimento e le pareti?		Visiva	0	4	
214	I comandi degli scambi delle guidovie sono manuali?		Visiva	2	0	
215		Si presentano puliti?	Visiva	0	4	
216	La linea di macellazione è dotata di un tunnel o sala di raffredamento prima dell'immissione in cella?		Visiva, documentale (planimetria	0	6	
217	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

218	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	
219		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
220	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20	
221		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
222		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10	
223	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
224	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9	
225	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0	
226	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
227	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
228	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
229	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
230		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
231	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
232	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
233	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
234	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
235	Esistono punti di colìo dal soffitto?		Visiva	7	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

236	La temperatura delle celle frigo assicura che le carni arrivino a massimo 7°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
237	La temperatura delle celle frigo assicura che le frattaglie arrivino a massimo 3°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
238	Le carcasse in attesa dell'esito delle analisi per la BSE, sono tenute in disparte in una cella apposita?		Visiva	0	7	
239	Si nota che la bollatura sanitaria viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	10	0	
240	Le carcasse dopo la bollatura recano almeno tre bolli per mezzena?		Visiva	0	10	
241	La quantità di bolli apposti è tale da assicurare che per ogni pezzo tagliato della carcassa ne figuri almeno uno?		Visiva	0	4	
242	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	5	0	
243	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
244	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO I C: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO SUINI)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
245	E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi assistano alle operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono?		Visiva	0	4	
246	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	3	0	
247	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
248	Si nota che qualche animale viene iugulato mentre riprende conoscenza?		Visiva	11	0	
249	La iugulazione viene effettuata entro 10 secondi dallo stordimento?		Visiva	0	4	
250	La postazione è dotata di griglie o raccoglitori per captare il sangue?		Visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

251		Esiste un raccoglitore dove il sangue viene stoccato?	Visiva	0	4	
252	Le pareti vicine alla postazione di abbattimento sono continuamente irrorate d'acqua corrente?		Visiva	0	2	
253	Il layout è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere “sempre avanti” secondo le modalità, locali e tempi previste dall’all. III, sez. I, cap. II, punto 2, lettera c), del Reg. CE 853/04?		Visiva, documentale (planimetria)	0	17	
254	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria	1	0	
255		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria	0	15	
256	I locali sono sufficientemente ampi per l’entità di lavorazione?		Visiva	0	14	
257	Si notano punti in cui avviene un contatto tra la carne e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	9	0	
258	Si notano contatti tra le frattaglie e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	7	0	
259	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 ºC, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria	0	15	
260		L’acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	8	
261	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
262	Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?		visiva	0	2	
263	I lavabi sono forniti anche di acqua calda?		tattile	0	1	
264	Le operazioni di stordimento, dissanguamento ed eviscerazione vengono effettuate in un lasso di tempo sufficientemente breve?		Visiva	0	18	
265	Le operazioni di depilazione sono efficaci?		Visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

266	Per la depilazione ci si avvale di macchine automatiche?		Visiva	0	2	
267		Esiste una macchina per la graffiatura in orizzontale della carcassa?	Visiva	0	2	
268		Esiste una macchina per la graffiatura in verticale della carcassa?	Visiva	0	2	
269		Esiste un tunnel per la flambatura?	Visiva	0	2	
270	Dopo essere stati privati delle setole, le carcasse vengono sciacquate con acqua proveniente dal circuito non potabile?		Visiva	11	0	
271	L'allontanamento delle visceri dalla carcassa è effettuata in maniera igienica e sollecita?		Visiva	0	6	
272		Il loro trasporto è manuale (ad es. con carrelli)?	Visiva	4	0	
273	Si notano soluzioni di continuità delle trachee e degli esofagi procurate durante il dissanguamento?		Ispettiva	3	0	
274	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	5	0	
275	E' uso legare gli intestini prima dell'eviscerazione?			0	2	
276	Si notano contatti tra mezzene di animali non ancora sottoposti a ispezione post mortem e mezzene di animali già sottoposte a ispezione post mortem?		Visiva	4	0	
277	I reni sono correttamente privati della loro copertura di grasso?		Ispettiva	0	2	
278	I reni sono correttamente privati della capsula perirenale?		Ispettiva	0	2	
279	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	10	0	
280	Nella sala macellazione sono presenti trappole antimosche?		Visiva	0	6	
281	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
282		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

283		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
284		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
285	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
286		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	3	
287		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
288		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
289	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
290		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
291		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
292	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	6	
293	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
294	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
295	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
296	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
297	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
298		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l’accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
299	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
300	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	2	
301	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	2	0	
302	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	4	
303		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

304		La rubinetteria è manuale?	Visiva	3	0	
305	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	4	
306		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	3	
307	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	2	0	
308		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	2	
309	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	4	0	
310	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	18	
311	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	6	0	
312	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
313	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
314	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
315	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico eventualmente caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
316	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento dei visceri e delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito?		Visiva	9	0	
317	La linea di macellazione è dotata di un tunnel o sala di raffredamento prima dell'immissione in cella?		Visiva, documentale (planimetria	0	7	
318	Il sistema di guidovie è idoneamente sistemato in modo da evitare contatti tra le carni ed il pavimento e le pareti?		Visiva	0	3	
319	I comandi degli scambi delle guidovie sono manuali?		Visiva	2	0	
320		Si presentano puliti?	Visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

321	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
322	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	
323		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
324	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20	
325		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
326		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10	
327	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
328	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9	
329	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0	
330	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
331	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
332	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
333	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
334		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
335	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
336	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
337	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
338	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

339	Esistono punti di colìo dal soffitto?		Visiva	7	0	
340	La temperatura delle celle frigo assicura che le carni arrivino a massimo 7°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
341	La temperatura delle celle frigo assicura che le frattaglie arrivino a massimo 3°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
342	Si nota che la bollatura sanitaria viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	8	0	
343	Le carcasse dopo la bollatura recano almeno tre bolli per mezzena?		Visiva	0	10	
344	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
345	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
346	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO I D: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (REPARTO OVICAPRINI)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
347	E' presente un sistema di impedimento visivo per evitare che gli animali in attesa di essere storditi assistano alle operazioni di stordimento e dissanguamento dei capi che li precedono?		Visiva	0	4	
348	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	3	0	
349	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
350	Si nota che qualche animale viene iugulato mentre riprende conoscenza?		Visiva	10	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

351	La iugulazione viene effettuata entro 15 secondi dallo stordimento?		Visiva	0	4	
352	La postazione è dotata di griglie o raccoglitori per captare il sangue?		Visiva	0	4	
353		Esiste un raccoglitore dove il sangue viene stoccato?	Visiva	0	4	
354	Il layout è disposto in modo che le operazioni di macellazione risultino essere “sempre avanti” secondo le modalità, locali e tempi previste dall’all. III, sez. I, cap. II, punto 2, lettera c), del Reg. CE 853/04?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
355	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria	1	0	
356		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria	0	14	
357	I locali sono sufficientemente ampi per l’entità di lavorazione?		Visiva	0	13	
358	Si notano punti in cui avviene un contatto tra la carne e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	8	0	
359	Si notano contatti tra le frattaglie e il pavimento e/o le mura e/o le attrezzature?		Visiva	6	0	
360	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 ºC, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria	0	15	
361		L’acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	8	
362	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
363		Le rubinetterie sono concepiti in modo da impedire la diffusione della contaminazione?	visiva	0	2	
364		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	1	
365	Le zampe vengono prontamente distaccate dalla carcassa?		Visiva	0	2	
366	Le zampe vengono prontamente allontanate dalla linea di macellazione?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

367	Le modalità di allontanamento garantiscono sufficientemente l'igienicità?		Visiva	0	3	
368	L'allontanamento delle visceri dalla carcassa è effettuata in maniera igienica e sollecita?		Visiva	0	6	
369		Il loro trasporto è manuale (ad es. con carrelli)?	Visiva	4	0	
370	Esiste una sala tripperia dove avviene l'apertura e lo svuotamento degli stomaci?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
371		La tripperia è sufficientemente separata dal reparto macellazione?	Visiva	0	6	
372	Il macello è dotato di un reparto speciale o silos riservato al deposito del letame e del contenuto del tubo digerente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	16	
373	Il letame e il contenuto del tubo digerente sono allontanati manualmente (ad es. tramite carriole)?		Visiva	5	0	
374	Le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura, eviscerazione e tolettatura vengono effettuate in un lasso di tempo sufficientemente breve?		Visiva	0	19	
375	Le carcasse vengono sciacquate con acqua proveniente dal circuito non potabile?		Visiva	11	0	
376	Si notano soluzioni di continuità delle trachee e degli esofagi procurate durante il dissanguamento (salvo nel caso di macellazione effettuata secondo un'usanza religiosa)?		Ispettiva	3	0	
377	Durante le operazioni di rimozione dei velli, si notano momenti anche saltuari di contatto tra la parte esterna della cute e la carcassa?		Visiva	3	0	
378	Durante le operazioni di rimozione dei velli, si notano momenti anche saltuari di contatto tra gli operatori/tra le attrezzature che entrano in contatto con la superficie esterna della cute e le carni?		Visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

379	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	5	0	
380	Durante le operazioni di asportazione delle mammelle si notano accidentali contaminazioni della carcassa con il latte o il colostro?		Ispettiva	2	0	
381	Le teste e le zampe sono manipolate in modo da evitare contaminazioni?		Visiva	0	8	
382	Le zampe sono lasciate sottopelle?		Visiva	2	0	
383		Sono almeno coperte per evitare il contatto diretto con la carcassa?	Visiva	0	3	
384	Si notano contatti tra le parti di animale non ancora sottoposti a ispezione post mortem e parti di animali già sottoposte a ispezione post mortem?		Visiva	4	0	
385	I reni sono correttamente privati della loro copertura di grasso?		Ispettiva	0	2	
386	I reni sono correttamente privati della capsula perirenale?		Ispettiva	0	2	
387	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	10	0	
388	Nella sala macellazione sono presenti trappole antimosche?		Visiva	0	5	
389	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
390		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	2	
391		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	3	
392		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	2	0	
393	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
394		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
395		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
396		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
397	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

398		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	2	
399		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	4	
400	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	6	
401	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	6	
402	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
403	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	2	
404	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
405	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
406		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
407	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
408	Le attrezzature sono idonee allo scopo previsto?		Visiva	0	2	
409	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	2	0	
410	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	4	
411	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	4	
412		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	3	
413		La rubinetteria è manuale?	Visiva	3	0	
414	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	4	
415		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	3	
416	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	2	0	
417		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	2	
418	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

419	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle eventuali lavorazioni o stoccaggi in atto)		visiva	0	18	
420	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	6	0	
421	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
422	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
423	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
424	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico eventualmente caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
425	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento dei visceri e delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito?		Visiva	9	0	
426	La linea di macellazione è dotata di un tunnel o sala di raffredamento prima dell'immissione in cella?		Visiva, documentale (planimetria	0	6	
427	Il sistema di guidovie è idoneamente sistemato in modo da evitare contatti tra le carni ed il pavimento e le pareti?		Visiva	0	2	
428	I comandi degli scambi delle guidovie sono manuali?		Visiva	2	0	
429		Si presentano puliti?	Visiva	0	2	
430	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
431	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	
432		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
433	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20	

fonte: http://burc.regione.campania.it

434		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
435		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10	
436	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
437	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9	
438	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0	
439	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
440	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
441	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
442	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
443		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
444	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
445	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
446	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
447	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
448	Esistono punti di colìo dal soffitto?		Visiva	7	0	
449	La temperatura delle celle frigo assicura che le carni arrivino a massimo 7°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
450	La temperatura delle celle frigo assicura che le frattaglie arrivino a massimo 3°C prima del trasporto?		Strumentale	0	12	
451	Si nota che la bollatura sanitaria viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	8	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

452	La quantità di bolli apposti è sufficiente?		Visiva	0	3	
453	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
454	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
455	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: RIFIUTI, S.O.A., M.S.R.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
456	Si notano ritardi nell'allontanamento delle parti non idonee al consumo umano dal reparto pulito dello stabilimento?		Visiva	13	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

457	La conservazione e lo smaltimento delle parti non idonee al consumo umano è sufficientemente attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione ?		visiva	0	15	
458	Vengono prodotti MSR?		visiva	5	0	
459		Le operazioni per la rimozione dei materiali specifici a rischio avviene secondo i canoni stabiliti dalla normativa?	Ispettiva	0	25	
460		La rimozione, separazione e marchiatura dei materiali specifici a rischio è ben attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione?	Visiva	0	25	
461		Si notano momenti di contatto tra i materiali specifici a rischio e le parti della carcassa o organi destinati al consumo umano?	Visiva	23	0	
462		Si notano ritardi nell'allontanamento dei materiali specifici a rischio dai locali di produzione?	Visiva	13	0	
463		La conservazione e lo smaltimento dei materiali specifici a rischio è ben attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione?	Visiva	0	12	
464		Sulle teste dei bovini di età superiore ai 30 mesi si rileva la presenza di fori di ingresso del proiettile captivo privi del tappo?	Visiva	12	0	
465	La conservazione e lo smaltimento dei S.O.A. è sufficientemente attuata in modo da evitare pericoli di contaminazione ?		Visiva	0	7	
466	Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?		Visiva	5	0	
467	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: SERVIZI IGIENICI

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
468	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
469	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
470	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
471	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
472		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
473		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
474	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
475	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
476	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
477	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
478	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
479	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
480	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
481	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

482		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
483	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
484		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
485	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
486	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
487	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
488	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
489	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
490	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
491	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
492	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

493	E’ dotato di armadietti?		visiva	0	10	
494		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
495		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
496		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
497		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
498		All’apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
499	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
500	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	

fonte: http://burc.regione.campania.it

501	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
502	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
503		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
504		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
505	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
506	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
507	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
508	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
509	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
510	E’ presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
511	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
512	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

513	Lo stabilimento macella bovini?		Visiva	2	0	
514		Mediamente vengono macellati tra 0 e 1.000 bovini/anno?	Documentale	20	0	
515		Mediamente vengono macellati tra i 1.000 e i 5.000 bovini/anno?	Documentale	40	0	
516		Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 10.000 bovini/anno?	Documentale	80	0	
517		Mediamente vengono macellati tra i 10.000 ed i 50.000 bovini/anno?	Documentale	120	0	
518		Mediamente vengono macellati più di 50.000 bovini/anno?	Documentale	150	0	
519	Lo stabilimento macella solipedi?		Visiva	2	0	
520		Mediamente vengono macellati tra 0 e 1.000 solipedi/anno?	Documentale	20	0	
521		Mediamente vengono macellati tra i 1.000 ed i 5.000 solipedi/anno?	Documentale	40	0	
522		Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 10.000 solipedi/anno?	Documentale	80	0	
523		Mediamente vengono macellati tra i 10.000 ed i 50.000 solipedi/anno?	Documentale	120	0	
524		Mediamente vengono macellati più di 50.000 solipedi/anno?	Documentale	150	0	
525	Lo stabilimento macella suini?		Visiva	2	0	
526		Mediamente vengono macellati tra 0 e 3.000 suini/anno?	Documentale	20	0	
527		Mediamente vengono macellati tra i 3.000 ed i 15.000 suini/anno?	Documentale	40	0	
528		Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 suini/anno?	Documentale	80	0	
529		Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 suini/anno?	Documentale	120	0	
530		Mediamente vengono macellati più di 100.000 suini/anno?	Documentale	150	0	
531	Lo stabilimento macella ovicaprini?		Visiva	2	0	
532		Mediamente vengono macellati tra 0 e 3.000 ovicaprini/anno?	Documentale	20	0	
533		Mediamente vengono macellati tra i 3.000 ed i 15.000 ovicaprini/anno?	Documentale	40	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

534		Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 ovicaprini/anno?	Documentale	80	0	
535		Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 ovicaprini/anno?		120	0	
536		Mediamente vengono macellati più di 100.000 ovicaprini/anno?	Documentale	150	0	
537	Il macello è autorizzato anche alla manipolazione di carcasse di selvaggina d'allevamento e di selvaggina selvatica?		Visiva, documentale	15	0	
538		Le operazioni riguardanti le diverse specie di selvaggina sono separate nel tempo o nello spazio?	Visiva	0	11	
539		Le carcasse non scuoiate di selvaggina d'allevamento macellata nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica, sono tenute correttamente separate nei previsti locali da utilizzarsi per il loro ricevimento e magazzinaggio?	Visiva	0	12	
540	L’ampiezza della struttura è tale da non provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	18	
541	L’impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
542		L’impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
543	L’impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
544	L’impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
545	L’azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
546	Il numero del personale addetto ai controlli ufficiali rapportato alla velocità della catena di macellazione è sufficiente per consentire un'ispezione adeguata?		Visiva	0	20	
547	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

548	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
549	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

	CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
550	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
551	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
552	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

553	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
554	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
555	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
556	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			

fonte: http://burc.regione.campania.it

			TOTALE	0

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MACELLO AVICOLO

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il macello ha uno o più locali o luoghi coperti per il ricevimento degli animali?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
2	Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?		Visiva, documentale	0	2	
3	Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per origine e partita?		Visiva	0	4	
4	Hanno pavimenti lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
5	Gli animali, nelle gabbie o per terra, si presentano calmi e tranquilli?		Visiva	0	2	
6	I locali di sosta sono sufficientemente illuminati?		Visiva	0	2	
7	Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?		Visiva	0	2	
8		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

9	Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?		Visiva	0	2	
10	La ventilazione è adeguata?		Visiva	0	2	
11	La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?		Visiva	0	2	
12		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva, documentale (planimetria	0	2	
13	Le dimensioni e l'accessibilità dei locali di ricevimento sono tali da rendere difficoltosa la visita ante mortem?		Visiva	7	0	
14	Sono presenti locali di sosta separati per animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria	0	18	
15		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati?	Visiva	0	13	
16	Si sta assistendo allo scarico di animali?		Visiva	0	6	
17	All'arrivo gli animali si presentano puliti e sani?		Visiva	0	6	
18	Si rileva che gli animali sostano ancora sul mezzo di trasporto in quanto lo scarico è impossibilitato?		Visiva	2	0	
19		Sono assicurate almeno le migliori condizioni di benessere?	Visiva	0	4	
20	Lo scarico degli animali è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	8	0	
21	E' presente un addetto per il controllo delle modalità di trasporto degli animali?		Visiva	0	12	
22	Le gabbie per la consegna degli animali al macello risultano esenti da corrosione e costruiti con materiali facili da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	8	
23	I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori?		Documentale	0	25	
24	Prendendo a caso alcuni lotti di animali, l'azienda è in possesso, per ognuno di essi, delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare come rilevate dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali stessi?		documentale	0	25	

fonte: http://burc.regione.campania.it

25	Tali informazioni sono giunte almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, o anche giunte contemporaneamente agli animali in uno dei casi previsti dall'all. II, Sez. III punto 7, del Reg. CE 853/04?		documentale	0	12	
26	L'azienda ha messo queste informazioni a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, salvo nelle circostanze di cui al punto 7 richiamato nella domanda precedente?.		documentale	0	12	
27	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
28	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le condizioni di salute degli animali? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
29	Dal documento informativo, si evince che sono stati somministrati medicinali veterinari con un tempo di sospensione superiore a zero giorni e/o effettuati altri trattamenti?		documentale	2	0	
30		Vi sono indicazioni sulle date delle somministrazioni, dei trattamenti e i relativi tempi di sospensione?	documentale	0	22	

fonte: http://burc.regione.campania.it

31	Dal documento informativo, si evince la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni?		documentale	10	0	
32	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui?		documentale	0	10	
33	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
34	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia?		documentale	0	10	
35	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste usualmente l'azienda di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	8	

fonte: http://burc.regione.campania.it

36	Nel macello è presente uno spazio o zona separata dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto e delle gabbie?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
37	Esiste un ingresso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	7	
38	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
39	L'operatore che preleva gli animali dalla sosta entra nel reparto macellazione per la consegna degli stessi?		Visiva	5	0	
40	Il trasporto degli animali verso la postazione dello stordimento è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	12	0	
41	Le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del veterinario ufficiale/dell'assistente specializzato ufficiale?		Visiva	0	150	
42	Esistono dispositivi per il contenimento degli animali durante lo stordimento?		Visiva	0	4	
43		Le modalità di contenimento provocano dolore, sofferenze, agitazioni, ferite e/o contusioni?	Visiva	4	0	
44	Gli animali vengono storditi individualmente?		Visiva	0	4	
45	Lo stordimento viene effettuato con elettronarcosi?		Visiva, documentale (planimetria	1	0	
46	L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?		Visiva	0	2	
47	E' presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
48	E' presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
49	E' presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata?		Visiva	0	3	
50		Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall'operatore?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

51	Tra le zampe ed i ganci sono apposti contatti umidificati?		Visiva	0	2	
52	L'elettronarcosi viene effettuata in bagno d'acqua?		Visiva	0	2	
53		Il livello dell'acqua è regolabile?	Visiva	0	2	
54		L'intensità e la durata della scarica è sufficiente da far in modo che gli animali passino direttamente ad uno stato di incoscienza persistente fino alla morte?	Visiva	0	12	
55		Le dimensioni della vasca e la sua profondità sono adeguate al tipo di volatili macellati?	Visiva	0	3	
56		L'acqua trabocca al momento dell'entrata?	Visiva	2	0	
57		L'elettrodo ha la lunghezza della vasca?	Visiva	0	2	
58	Gli animali vengono abbattuti mediante decapitazione?		Visiva	0	1	
59		La decapitazione è effettuata meccanicamente?	Visiva	0	2	
60		La macchina funziona efficacemente?	Visiva	0	8	
61	Gli animali vengono abbattuti mediante dislocazione del collo?		Visiva	4	0	
62		La iugulazione avviene subito dopo l'abbattimento?	Visiva	0	12	
63	Gli animali vengono abbattuti tramite l'uso di cassoni a vuoto?		Visiva	1	0	
64		Il vuoto viene raggiunto in un tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	8	
65		La depressione è mantenuta fino all'avvenuta morte degli animali?	Visiva	0	8	
66		Gli animali entrano nel cassone già contenuti in un contenitore?	Visiva	0	4	
67	La iugulazione avviene subito dopo lo stordimento?		Visiva	0	12	
68	Si notano animali che cominciano riacquistare coscienza tra lo stordimento e la morte?		Visiva	12	0	
69	Il macello dispone di una catena di macellazione a progressione (layout disposto in modo che le operazioni risultino essere “sempre avanti”)?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	

fonte: http://burc.regione.campania.it

70	La catena di macellazione si svolge in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
71		Le fasi di stordimento, iugulazione, scottatura, spiumatura, eviscerazione sono effettuate almeno in zone della catena nettamente distinte in modo da non provocare contaminazione?	Visiva	0	16	
72	La spiumatura avviene meccanicamente?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
73	Esistono più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
74		Sono nettamente distinte fra loro?	Visiva	0	10	
75	Le operazioni di eviscerazione sono sufficientemente sollecite?		Visiva	0	4	
76	Si notano inutili tempi morti tra le operazioni di stordimento, dissanguamento, spennatura, eviscerazione e la tolettatura?		Visiva	12	0	
77	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	17	0	
78	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	17	0	
79	Si notano contatti tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature?		Visiva	8	0	
80	Si notano contatti tra le carni in osservazione/carni non idonee alconsumo umano/sottoprodotti non commestibili e le carni idonee al consumo umano?		Visiva	23	0	
81	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
82	La/le postazioni per la visita post mortem è posizionata in modo che avvenga in condizioni adeguate, provvedendo in particolare affinché gli animali macellati possano essere esaminati in condizioni adeguate?		Visiva	0	4	
83	Si nota che l'apposizione della marchiatura d'identificazione viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	8	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

84	Nel macello ad alcune carcasse vengono aggiunte di condimenti?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
85		Tale operazione avviene in una zona o reparto separato?	Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
86	Lo stabilimento è riconosciuto per la macellazione di volatili di specie diverse e/o per la manipolazione di carcasse di piccola selvaggina selvatica e/o per la manipolazione di ratiti d'allevamento?		Documentale	16	0	
87	La linea di lavorazione è la stessa?		Visiva, documentale (planimetria	8	0	
88		Le operazioni riguardanti le diverse specie sono almeno separate nel tempo o nello spazio?	Visiva, documentale (planimetria	0	25	
89	Sono disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse di ratiti d'allevamento macellati nell'azienda agricola e di selvaggina selvatica piccola non spiumate?		Visiva, documentale (planimetria	0	7	
90		Tali carcasse sono tenute correttamente nei previsti locali separati?	Visiva	0	7	
91	Le cassette, la carta contenuta nelle cassette e l'eventuale materiale di confezionamento vengono stoccate in un reparto o zona pulita?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
92	Le cassette sono nuove o almeno sanificate?		Visiva	0	11	
93	Esiste una zona prima delle celle frigo dove le cassette sono stoccate momentaneamente prima della loro utilizzazione?		Visiva	0	4	
94	E' presente un tunnel di raffreddamento prima dell'immissione nelle celle?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
95	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento delle carcasse da effettuarsi nei locali deposito (salvo nei casi di sezionamento a caldo)?		Visiva	8	0	
96	Viene assicurata la refrigerazione sollecita delle carcasse ad almeno +4°C?		Visiva	0	8	
97	La refrigerazione avviene per immersione?		Visiva	12	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

98	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
99	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	
100		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
101	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
102	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
103	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
104	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
105	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
106		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
107	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
108	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
109	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
110	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
111	Esistono punti di colìo dal soffitto?		Visiva	7	0	
112	Nello stabilimento si procede alla congelazione delle carcasse?		Visiva	2	0	
113		Si notano ritardi nelle operazioni di congelamento, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso?	Visiva	11	0	
114	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 ºC, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria	0	16	

fonte: http://burc.regione.campania.it

115		L’acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	13	
116	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
117		Le rubinetterie sono concepite in modo da impedire la contaminazione crociata?	visiva	0	2	
118		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
119	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
120	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria	0	20	
121	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
122		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
123		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
124		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
125	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
126		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
127		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
128		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
129	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
130		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
131		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
132	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
133	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	

fonte: http://burc.regione.campania.it

134	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
135	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
136	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
137	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
138		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	
139	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	7	
140	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	2	0	
141	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	5	0	
142		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
143	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	5	0	
144	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	4	
145		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	3	
146		La rubinetteria è manuale?	Visiva	3	0	
147	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	4	
148		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	3	
149	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	20	
150	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	7	0	
151	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integre e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
152	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

153	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti e sul soffitto?		visiva	2	0	
154	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	5	0	
155	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
156	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove avviene la lavorazione?		visiva	4	0	
157		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
158	Il macello è sfornito di impianto di depurazione delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
159		E' almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
160	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria	0	3	
161	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	

fonte: http://burc.regione.campania.it

162	Le modalità di stoccaggio temporaneo durante la macellazione dei visceri non destinati al consumo umano rivelano pericoli di incroci, imbrattamenti o contaminazione crociata?		Visiva	10	0	
163	Si notano ritardi nell'allontanamento dei visceri non destinati al consumo umano dalla catena di macellazione?		Visiva	5	0	
164	Le modalità di conservazione e smaltimento dei visceri non destinati al consumo umano rivelano pericoli di incroci, contaminazioni crociate etc?		visiva	15	0	
165	Nei contenitori si rileva la presenza di rifiuti diversi dai SOA?		Visiva	5	0	
166	Il momentaneo deposito delle piume e delle zampe provoca incroci con il flusso delle carcasse?		Visiva	23	0	
167	Esiste un deposito refrigerato per le zampe e visceri?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
168	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
169	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
170	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
171	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
172	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
173		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
174		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
175	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
176	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
177	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
178	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
179	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
180	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
181	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
182	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

183		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
184	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
185		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
186	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
187	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
188	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
189	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
190	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
191	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
192	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	

fonte: http://burc.regione.campania.it

193	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
194	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
195		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
196		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
197		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
198		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
199		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
200	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
201	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	

fonte: http://burc.regione.campania.it

202	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
203	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
204		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
205		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
206	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
207	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
208	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
209	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
210	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
211	E’ presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
212	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
213	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

214	Mediamente vengono macellati tra 0 e 5.000 animali/anno?		Documentale	20	0	
215	Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 15.000 animali/anno?		Documentale	40	0	
216	Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 animali/anno?		Documentale	75	0	
217	Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 animali/anno?		Documentale	120	0	
218	Mediamente vengono macellati più di 100.000 animali/anno?		Documentale	150	0	
219	La velocità della catena di macellazione e il numero dei membri del personale ispettivo presente, sono tali da consentire un'ispezione adeguata?		Visiva	0	20	
220	Il macello è autorizzato ad avvalersi di assistenti specializzati ufficiali per le visite ante mortem che si accertino delle informazioni sulla catena alimentare e che lo stato generale di salute e benessere degli animali sia soddisfacente?		documentale	5	0	
221		L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione?	documentale	0	5	
222	Il macello si avvale di assistenti specializzati ufficiali per le visite post mortem?		documentale	10	0	
223		L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione?	documentale	0	5	
224	L’ampiezza della struttura è tale da non provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria), Audit	0	16	
225	L’impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
226		L’impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
227	L’impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

228	L’impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
229	L’azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
230	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
231	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
232	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

	CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
233	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

234	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
235	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
236	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
237	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
238	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

239	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)	
			TOTALE	0

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MACELLO CUNICOLO E MACELLO PICCOLA SELVAGGINA ALLEVATA

REV. 3 DEL 01/7/2011

STABILIMENTO:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il macello ha uno o più locali o luoghi coperti per il ricevimento degli animali?		Visiva, documentale (planimetria)	0	25	
2	Il loro numero è sufficiente tenuto conto delle entità di macellazione?		Visiva, documentale	0	2	
3	Il loro numero è sufficiente affinché siano adeguatamente divisi per origine e partita?		Visiva	0	4	
4	Hanno pavimenti lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
5	Gli animali, nelle gabbie o per terra, si presentano calmi e tranquilli?		Visiva	0	2	
6	I locali di sosta sono sufficientemente illuminati?		Visiva	0	2	
7	Sono presenti dispositivi per abbeverare gli animali?		Visiva	0	2	
8		Tali dispositivi sono funzionanti?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

9	Sono presenti dispositivi per la nutrizione degli animali che non vengono macellati entro 12 ore dal loro arrivo?		Visiva	0	2	
10	La ventilazione è adeguata?		Visiva	0	2	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
11	La ventilazione è assicurata anche da mezzi meccanici?		Visiva	0	2	
12		Sono previsti dispositivi di emergenza se tali mezzi meccanici vanno in avaria?	Visiva, documentale (planimetria	0	2	
13	Le dimensioni e l'accessibilità dei locali di ricevimento sono tali da rendere difficoltosa la visita ante mortem?		Visiva	7	0	
14	Sono presenti locali di sosta separati per animali malati o sospetti?		Visiva, documentale (planimetria	0	18	
15		Sono costruiti in modo tale da essere facilmente puliti e disinfettati?	Visiva	0	13	
16	Si sta assistendo allo scarico di animali?		Visiva	0	6	
17	All'arrivo gli animali si presentano puliti e sani?		Visiva	0	6	
18	Si rileva che gli animali sostano ancora sul mezzo di trasporto in quanto lo scarico è impossibilitato?		Visiva	2	0	
19		Sono assicurate almeno le migliori condizioni di benessere?	Visiva	0	4	
20	Lo scarico degli animali è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	8	0	
21	E' presente un addetto per il controllo delle modalità di trasporto degli animali?		Visiva	0	12	
22	Le gabbie per la consegna degli animali al macello risultano esenti da corrosione e costruiti con materiali facili da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	8	
23	I documenti di accompagnamento sono regolarmente compilati dagli allevatori e dai trasportatori?		Documentale	0	25	

fonte: http://burc.regione.campania.it

24	Prendendo a caso alcuni lotti di animali, l'azienda è in possesso, per ognuno di essi, delle pertinenti informazioni in materia di sicurezza alimentare come rilevate dai registri tenuti presso l'azienda di provenienza degli animali stessi?		documentale	0	25	
25	Tali informazioni sono giunte almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, o anche giunte contemporaneamente agli animali in uno dei casi previsti dall'all. II, Sez. III punto 7, del Reg. CE 853/04?		documentale	0	12	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
26	L'azienda ha messo queste informazioni a disposizione del veterinario ufficiale senza indugio e almeno 24 ore prima dell'arrivo degli animali, salvo nelle circostanze di cui al punto 7 richiamato nella domanda precedente?.		documentale	0	12	
27	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
28	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le condizioni di salute degli animali? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	

fonte: http://burc.regione.campania.it

29	Dal documento informativo, si evince che sono stati somministrati medicinali veterinari con un tempo di sospensione superiore a zero giorni e/o effettuati altri trattamenti?		documentale	2	0	
30		Vi sono indicazioni sulle date delle somministrazioni, dei trattamenti e i relativi tempi di sospensione?	documentale	0	22	
31	Dal documento informativo, si evince la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni?		documentale	10	0	
32	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui?		documentale	0	10	
33	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	10	
34	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia?		documentale	0	10	

fonte: http://burc.regione.campania.it

35	In tale documento informativo, vi sono informazioni riguardanti il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste usualmente l'azienda di provenienza? [N.B. assegnare il punteggio 0 anche nel caso l'allevatore dichiari espressamente che non vi sono informazioni da riferire al riguardo oppure nel caso che l'azienda di macellazione sia già a conoscenza di tali informazioni (ad esempio grazie ad un accordo permanente o ad un sistema di garanzia della qualità)];		documentale	0	8	
36	Nel macello è presente uno spazio o zona separata dotato di adeguate strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto e delle gabbie?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
37	Esiste un ingresso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	7	
38	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
39	L'operatore che preleva gli animali dalla sosta entra nel reparto macellazione per la consegna degli stessi?		Visiva	5	0	
40	Il trasporto degli animali verso la postazione dello stordimento è attuato in modo tale da provocare molto stress?		Visiva	12	0	
41	Le operazioni di macellazione stavano avvenendo alla presenza del veterinario ufficiale/dell'assistente specializzato ufficiale?		Visiva	0	150	
42	Esistono dispositivi per il contenimento degli animali durante lo stordimento?		Visiva	0	4	
43		Le modalità di contenimento provocano dolore, sofferenze, agitazioni, ferite e/o contusioni?	Visiva	4	0	
44	Esiste una divisione tra la zona dove sono presenti gli animali in attesa e la postazione di stordimento?		Visiva	0	10	
45	Si notano tempi morti tra l'immobilizzazione dell'animale e lo stordimento?		Visiva	20	0	
46	Gli animali vengono storditi individualmente?		Visiva	0	4	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
47	Lo stordimento viene effettuato con elettronarcosi?		Visiva, documentale (planimetria	1	0	
48	L'impianto è dotato di un dispositivo che ne impedisca il funzionamento se la corrente elettrica minima prescritta non può essere trasmessa?		Visiva	0	2	
49	E' presente un dispositivo acustico che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
50	E' presente un dispositivo luminoso che indichi la durata della scossa?		Visiva	0	2	
51	E' presente un dispositivo che misuri e indichi il voltaggio e l'intensità di corrente utilizzata?		Visiva	0	3	
52		Tale dispositivo è collocato in modo da essere perfettamente visibile dall'operatore?	Visiva	0	2	
53	Gli elettrodi vengono posizionati in modo corretto da consentire alla corrente di attraversare l'encefalo?		Visiva	0	5	
54	Il flusso di corrente viene facilitato da una preventiva umidificazione del pelo?		Visiva	0	3	
55	Lo stordimento viene effettuato con biossido di carbonio?		Visiva, documentale	0	0	
56	La concentrazione di biossido di carbonio è uguale o superiore al 70% in volume?		Visiva	0	5	
57	La cella è munita di dispositivo che rilevi se la concentrazione di biossido di carbonio scende sotto il livello dovuto?		Visiva	0	5	
58		Tale dispositivo è munito di segnale d'allarme acustico e luminoso?	Visiva	0	3	
59	Il rilevatore di concentrazione è collocato nel punto di massima esposizione della cella?		Visiva	0	3	
60	La cella di stordimento è costruita in modo tale da evitare che gli animali possano ferirsi?		Visiva	0	8	
61	La cella di stordimento è ben illuminata?		Visiva	0	3	
62	Lo stordimento viene effettuato mediante commozione cerebrale?		Visiva, documentale	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

63		La percussione è manuale?	Visiva, documentale	8	0	
64		La forza e le modalità sono idonee?	Visiva	0	8	
65	E' uso degli operatori verificare lo stato di stordimento degli animali?		Visiva	0	4	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
66	La iugulazione avviene subito dopo lo stordimento?		Visiva	0	15	
67	Si notano animali che incominciano a riacquistare coscienza tra lo stordimento e la morte?		Visiva	15	0	
68	Il macello dispone di una catena di macellazione a progressione (layout disposto in modo che le operazioni risultino essere "sempre avanti")?		Visiva, documentale (planimetria)	0	30	
69	La catena di macellazione si svolge in un unico locale?		Visiva, documentale (planimetria)	16	0	
70		Le fasi di abbattimento, iugulazione, scuoiatura, eviscerazione sono effettuate almeno in zone della catena nettamente distinte in modo da non provocare contaminazione?	Visiva	0	16	
71	Sono presenti più linee di macellazione?		Visiva, documentale (planimetria	10	0	
72		Tali linee sono adeguatamente separate?	Visiva, documentale (planimetria	0	15	
73	Le operazioni di eviscerazione sono sufficientemente sollecite?		Visiva	0	4	
74	Si notano inutili tempi morti tra le operazioni di stordimento, dissanguamento, scuoiatura ed eviscerazione?		Visiva	12	0	
75	Durante le operazioni di eviscerazione si notano accidentali fuoriuscite del contenuto dal tubo digerente?		Visiva	17	0	
76	Sono presenti carcasse con contaminazioni fecali visibili?		Visiva	17	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

77	Si notano contatti tra le carni e il pavimento, i muri e le attrezzature?		Visiva	8	0	
78	Si notano contatti tra le carni in osservazione/carni non idonee alconsumo umano/sottoprodotti non commestibili e le carni idonee al consumo umano?		Visiva	23	0	
79	Si notano ritardi nella raccolta di materiale organico caduto durante le operazioni di lavorazione?		visiva	2	0	
80	La/le postazioni per la visita post mortem è posizionata in modo che avvenga in condizioni adeguate, provvedendo in particolare affinché gli animali macellati possano essere esaminati in condizioni adeguate?		Visiva	0	4	
81	Si nota che l'apposizione della marchiatura d'identificazione viene apposta prima della visita post mortem?		Visiva	8	0	
82	Lo stabilimento è riconosciuto per la manipolazione di carcasse di piccola selvaggina selvatica?		Documentale	16	0	
83	La linea di lavorazione è la stessa?		Visiva, documentale (planimetria	8	0	
84		Le operazioni riguardanti le diverse specie sono almeno separate nel tempo o nello spazio?	Visiva, documentale (planimetria	0	25	
85	Sono disponibili locali separati per il ricevimento e il magazzinaggio di carcasse di selvaggina selvatica piccola?		Visiva, documentale (planimetria	0	7	
86		Tali carcasse sono tenute correttamente nei previsti locali separati?	Visiva	0	7	
87	Le cassette, la carta contenuta nelle cassette e l'eventuale materiale di confezionamento vengono stoccate in un reparto o zona pulita?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
88	Le cassette sono nuove o almeno sanificate?		Visiva	0	11	
89	Esiste una zona prima delle celle frigo dove le cassette sono stoccate momentaneamente prima della loro utilizzazione?		Visiva	0	4	
90	E' presente un tunnel di raffreddamento prima dell'immissione nelle celle?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

91	Si notano ritardi o soste, dopo la visita post mortem, nelle operazioni di raffreddamento delle carcasse (salvo nei casi di sezionamento a caldo)?		Visiva	8	0	
92	Viene assicurata la refrigerazione sollecita delle carcasse ad almeno +4°C?		Visiva	0	8	
93	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
94	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
95	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
96	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
97	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
98	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
99		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
100	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
101	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
102	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
103	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
104	Esistono punti di colìo dal soffitto?		Visiva	7	0	
105	Nello stabilimento si procede alla congelazione delle carcasse?		Visiva	2	0	
106		Si notano ritardi nelle operazioni di congelamento, tenendo conto del periodo di stabilizzazione eventualmente necessario prima del congelamento stesso?	Visiva	11	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

107	Sono presenti dispositivi per la disinfezione degli attrezzi di lavoro, in cui l'acqua deve avere una temperatura non inferiore a 82 ºC, o un sistema alternativo con effetto equivalente?		Visiva, documentale (planimetria	0	16	
108		L'acqua in tali dispositivi risulta avere effettivamente una temperatura di almeno 82°C?	Strumentale	0	13	
109	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
110		Le rubinetterie sono concepite in modo da impedire la contaminazione crociata?	visiva	0	2	
111		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
112	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
113	Il macello è dotato di strutture separate, che si possano chiudere a chiave, per il deposito delle carni dichiarate non idonee al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria	0	20	
114	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
115		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
116		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
117		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
118	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
119		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
120		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
121		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
122	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

123		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
124		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
125	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
126	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	
127	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
128	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	3	
129	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	2	
130	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
131		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	2	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
132	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	7	
133	Le attrezzature presentano punti di ruggine o vernice scrostata?		Visiva	2	0	
134	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	5	0	
135		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	3	
136	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	5	0	
137	Esistono lavabi per la sanificazione delle attrezzature?		Visiva	0	4	
138		Sono dotate di acqua calda?	Visiva	0	3	
139		La rubinetteria è manuale?	Visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

140	Esistono macchine lavastoviglie per il lavaggio delle attrezzature?		Visiva	0	4	
141		Tale macchina è sufficientemente grande per lavare anche i carrelli?	Visiva	0	3	
142	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	20	
143	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	7	0	
144	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integre e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
145	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
146	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti e sul soffitto?		visiva	2	0	
147	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	5	0	
148	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
149	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove avviene la lavorazione?		visiva	4	0	
150		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
151	Il macello è sfornito di impianto di depurazione delle acque reflue?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
152		E' almeno dotato di vasche stagne per la raccolta e il successivo smaltimento delle acque reflue?	Visiva, documentale (planimetria)	0	20	
153	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

154	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
155	Le modalità di stoccaggio temporaneo durante la macellazione dei visceri non destinati al consumo umano, determinano un rischio elevato di incroci, imbrattamenti o contaminazione delle carni?		Visiva	10	0	
156	Si notano ritardi nell'allontanamento dei visceri non destinati al consumo umano dalla catena di macellazione?		Visiva	5	0	
157	Le modalità di conservazione e smaltimento dei visceri non destinati al consumo umano determinano un rischio elevato di incroci, imbrattamenti o contaminazione delle carni?		visiva	15	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

158	Nei contenitori si rileva la presenza di rifiuti diversi dai SOA?		Visiva	5	0	
159	Il momentaneo deposito delle pelli e delle zampe provoca incroci con il flusso delle carcasse?		Visiva	23	0	
160	Esiste un deposito refrigerato per le pelli, zampe e visceri?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
161	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
162	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

163	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
164	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
165	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
166		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
167		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
168	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
169	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
170	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
171	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
172	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
173	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
174	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	

fonte: http://burc.regione.campania.it

175	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
176		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
177	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
178		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
179	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
180	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
181	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
182	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
183	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
184	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
185	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
186	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
187	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
188		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
189		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
190		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
191		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
192		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
193	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
194	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
195	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
196	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
197		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
198		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
199	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
200	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
201	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
202	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
203	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	

fonte: http://burc.regione.campania.it

204	E’ presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
205	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
206	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

	CAP. VII: ENTITA’ PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA’ DI CONTROLLO	SI	NO	
207	Mediamente vengono macellati tra 0 e 5.000 animali/anno?		Documentale	20	0	
208	Mediamente vengono macellati tra i 5.000 ed i 15.000 animali/anno?		Documentale	40	0	
209	Mediamente vengono macellati tra i 15.000 ed i 50.000 animali/anno?		Documentale	75	0	
210	Mediamente vengono macellati tra i 50.000 ed i 100.000 animali/anno?		Documentale	120	0	
211	Mediamente vengono macellati più di 100.000 animali/anno?		Documentale	150	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

212	Il macello è autorizzato ad avvalersi di assistenti specializzati ufficiali per le visite ante mortem che si accertino delle informazioni sulla catena alimentare e che lo stato generale di salute e benessere degli animali sia soddisfacente?		Documentale	5	0	
213		L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione?	Documentale	0	25	
214	Il macello si avvale di assistenti specializzati ufficiali per le visite post mortem?		Visiva, documentale	10	0	
215		L'assistente specializzato ufficiale dimostra con adeguata documentazione di aver svolto tali verifiche correttamente durante la corrente seduta di macellazione?	Documentale	0	25	
216	L'ampiezza della struttura è insufficiente, tale da provocare rallentamenti, momenti di pausa o congestioni nel ciclo di lavorazione?		Visiva, documentale (planimetria)	20	0	
217	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	80	0	
	CAP. VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
218		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
219	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	55	0	
220	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	40	0	
221	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

222	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
223	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
224	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

	CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
225	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

226	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
227	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
228	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
229	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
230	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
231	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	0		

fonte: http://burc.regione.campania.it

Regione Campania

Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.)

2011 - 2014

Procedure Operative
Parte 4 di 5
Check list (Rev. 3)

fonte: http://burc.regione.campania.it

INDICE

1) Check list per deposito all'ingrosso di prodotti alimentari …… pag. 2 - 30
2) Check list per laboratorio prodotti della pesca …… pag. 31 - 60
3) Check list per molini …… pag. 61 – 76
4) Check list per laboratorio/industria in genere…….. pag. 77 - 99
5) Check list per esercizi di vendita……. pag. 100 – 122
6) Check list per gli esercizi di vendita mangimi…… pag. 123 - 145
7) Check list per mangimifici…….…… pag. 146 - 182

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER DEPOSITO PRODOTTI ALIMENTARI

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE (PARTE COMUNE)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'impresa effettua il deposito di alimenti di una sola tipologia (ad es. prodotti della pesca, oppure ortofrutticoli, oppure carni, oppure bevande, oppure surgelati in genere, etc)?		Visiva, documentale	0	13	
2		L'impresa effettua esclusivamente il deposito di alimenti diversi da quelli di origine animale?	Visiva, documentale	0	6	
3	Le porte di accesso dall'esterno sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
4	Le porte di accesso dall'esterno sono dotate di barriere antimosche?		Visiva	0	8	

fonte: http://burc.regione.campania.it

5	Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?		Visiva	4	0	
6	La parte a ridosso dell'ingresso nel deposito è coperta?		visiva	0	4	
7	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria)	2	0	
8		Tale circuito è ben evidenziato?	Visiva	0	5	
9	All'ingresso dei locali di deposito sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
10	Il locali del deposito sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	10	
11	Il locali del deposito sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	12	
12	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
13	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
14	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
15	Nel deposito, oltre a quelle di ingresso dall'esterno, esistono altre porte?		Visiva	1	0	
16		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	3	
17		Hanno le maniglie?	Visiva	2	0	
18		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
19	Nel deposito sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

20		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
21		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
22	Il deposito è sufficientemente illuminato?		visiva	0	4	
23	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
24		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
25	Nel deposito esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nel locale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
26		Le rubinetterie sono manuali?	Visiva	7	0	
27		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	sensoriale	0	4	
28	All'interno dei locali, per la movimentazione dei contenitori, vengono utilizzati veicoli i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità degli alimenti ivi depositati?		visiva	7	0	
29	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
30	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
31	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	17	
32	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	4	0	
33	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	7	0	
34	Nel deposito si rilevano punti di colìo dal soffitto?		Visiva	7	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

35	Si nota la presenza di infiltrazioni ai soffitti o alle pareti?		visiva	6	0	
36	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
37	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
38	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	23	0	
39	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono depositati e/o manipolati alimenti?		visiva	4	0	
40		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
41	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	15	
42		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
43		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	3	0	
44		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel deposito?	visiva	0	3	
45		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	1	
46		Si rileva la presenza di rifiuti posti al di fuori dei contenitori o delle aree destinate a deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
47		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
48	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO I A: DEPOSITO DI CARNI FRESCHE NON TRASFORMATE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
49	L'azienda è regolarmente riconosciuta per il deposito di carni fresche sezionate, in carcasse, mezzene e/o quarti?		Documentale	0	70	
50	Esiste un solo accesso per l'entrata e l'uscita delle carni?		Visiva, documentale (planimetria	8	0	
51		Il carico e lo scarico delle carni è effettuato almeno in tempi diversi?	Visiva	0	10	
52	Il varco di accesso e di uscita delle carni viene utilizzato anche per l'ingresso e l'uscita di altri alimenti?		Visiva	13	0	
53		Si rileva che l'ingresso e l'uscita delle carni avviene contemporaneamente ad altri alimenti?	Visiva	11	0	
54	Esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	11	
55	Per l'ingresso delle carni, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	

fonte: http://burc.regione.campania.it

56		Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?	Visiva	0	6	
57	Il deposito è fornito di uno o più vani di ricevimento per le carni dopo lo scarico dai mezzi di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria	0	30	
58		I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di carni ricevute?	Visiva	0	16	
59		La temperatura del locale di ingresso è tenuta sotto controllo in modo da non essere troppo differente dalla temperatura di trasporto?	Strumentale	0	4	
60	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di refrigerazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
61	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	13	
62		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
63	Sono presenti guidovie?		Visiva	0	20	
64		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	15	
65		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	10	
66	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	14	0	
67	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	9	
68	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	8	0	
69	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
70	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
71	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

72	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
73		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
74	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	6	
75	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	5	
76	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
77	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
78	Esistono punti di colìo dal soffitto?		Visiva	7	0	
79	Le carni sono mantenute alla temperatura massima di 7°C?		Strumentale	0	15	
80	Le frattaglie sono mantenute alla temperatura massima di 3°C?		Strumentale	0	15	
81	L'impresa conserva carni fresche già sezionate a temperatura di refrigerazione?		visiva	3	0	
82	Sono presenti scaffalature per le carni sezionate?		visiva	0	4	
83		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
84		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
85	Nelle celle le carni confezionate entrano in contatto con quelle non confezionate?		Visiva	9	0	
86	L'impresa conserva carni avicunicole fresche a temperatura di refrigerazione?		visiva	3	0	
87	Sono presenti scaffalature per tali carni?		visiva	0	4	
88		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

89		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
90	Nelle celle le carni avicunicole entrano in contatto con quelle di altre specie?		Visiva	9	0	
91	L'impresa conserva carni di selvaggina fresche a temperatura di refrigerazione?		visiva	3	0	
92	Sono presenti scaffalature e/o guidovie per tali carni?		visiva	0	4	
93		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
94		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
95	Nelle celle le carni di selvaggina entrano in contatto con quelle di altre specie?		Visiva	9	0	
96	Sono presenti cella/e frigo per la conservazione a temperatura di congelazione delle carni in carcasse, mezzene e/o quarti ?		Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
97	Ogni singola cella contiene carni di un'unica specie?		Visiva	0	10	
98		All'esterno delle celle sono presenti cartelli indicativi delle specie ivi depositate?	Visiva	0	2	
99	Sono presenti le guidovie?		Visiva	0	18	
100		L'altezza delle guidovie è sufficiente a tenere sospese le carni senza farle urtare per terra?	Visiva	0	13	
101		La loro distanza dalle pareti è sufficiente?	Visiva	0	8	
102	Le carni all'interno della/delle celle risultano eccessivamente ammassate?		Visiva	12	0	
103	Esiste lo spazio per spostare agevolmente i quarti o mezzene senza spostare le altre?		visiva	0	7	
104	Le carni urtano contro le pareti?		Visiva	6	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

105	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
106	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
107	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	2	
108	Le celle hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	20	
109		Sono provviste di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	Visiva, documentale	0	12	
110	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		Visiva	0	5	
111	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	4	
112	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
113	Le carni congelate sono mantenute ad una temperatura superiore ai -18°C?		Strumentale	25	0	
114	L'impresa conserva a temperatura di congelazione carni già sezionate, carni avicunicole, carni di selvaggina ?		visiva	3	0	
115	Sono presenti scaffalature e/o guidovie per tali carni?		visiva	0	4	
116		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
117		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
118	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
119	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +60, -60 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO I B: DEPOSITO DI PRODOTTI DELLA PESCA IN REGIME DI TEMPERATURA CONTROLLATA O VIVI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
120	L'azienda è regolarmente riconosciuta per il deposito di prodotti della pesca?		Documentale	0	50	
121	Esiste un solo accesso per l'entrata e l'uscita dei prodotti della pesca?		Visiva, documentale (planimetria	8	0	
122		Il carico e lo scarico dei prodotti della pesca è effettuato almeno in tempi diversi?	Visiva	0	10	
123	Il varco di accesso e di uscita dei prodotti della pesca viene utilizzato anche per l'ingresso e l'uscita di altri alimenti?		Visiva	18	0	
124		Si rileva che l'ingresso e l'uscita dei prodotti della pesca avviene contemporaneamente agli altri alimenti?	Visiva	13	0	
125	Esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	11	
126	Per l'ingresso dei prodotti della pesca, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
127		Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?	Visiva	0	6	
128	Il deposito è fornito di uno o più vani di ricevimento per i prodotti della pesca dopo lo scarico dai mezzi di trasporto?		Visiva, documentale (planimetria	0	30	
129		I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di prodotti della pesca ricevuti?	Visiva	0	15	
130		La temperatura in tale locale è tenuta sotto controllo in modo da non essere troppo differente dalla temperatura di trasporto?	Strumentale	0	6	
131	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico che vengono a contatto con i prodotti della pesca sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

132	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
133	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti della pesca freschi?		Visiva, documentale (planimetria	3	0	
134	I prodotti ittici freschi sono conservati ad una temperatura massima di 0°C (anche attraverso l'uso di ghiaccio)?		strumentale	0	13	
135	Tutti i prodotti della pesca freschi possono essere inclusi almeno nei livelli minimi previsti dai criteri di freschezza stabiliti dalla normativa comunitaria.?		ispettiva	0	30	
136	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?		Visiva	7	0	
137		Le modalità di conservazione dei prodotti confezionati unitamente a quelli non confezionati, possono far supporre un rischio di contaminazione crociata ?	Visiva	13	0	
138	Nelle stesse celle sono conservati anche altri tipi di prodotti alimentari?		Visiva	13	0	
139	Sono presenti scaffalature?		Visiva	0	5	
140		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
141		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
142	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
143	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
144	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
145	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
146	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
147	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

148	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	4	
149	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
150		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
151	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
152	Esistono punti di colìo dal soffitto?		Visiva	7	0	
153	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione a temperatura negativa dei prodotti della pesca congelati o surgelati?		Visiva, documentale (planimetria	0	0	
154	I prodotti ittici surgelati sono conservati ad una temperatura superiore ai -18°C?		strumentale	25	0	
155	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?		Visiva	3	0	
156	I prodotti sono contenuti in grandi imballi?		visiva	1	0	
157		Tali imballi sono poggiati l'uno sull'altro in pile troppo alte?	visiva	3	0	
158	Sono presenti scaffalature?		Visiva	0	5	
159		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
160		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
161	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
162	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
163	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
164	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
165	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
166	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

167	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
168		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
169	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	4	
170	L'impresa procede alla congelazione dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	3	0	
171		Le apparecchiature per il congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C il più rapidamente possibile?	strumentale	0	5	
172	L'impresa conserva molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi?		Visiva, documentale	7	0	
173		Recano le indicazioni previste ed la marchiatura di identificazione del CSM?	Visiva	0	40	
174		Sono vivi e vitali?	Ispettiva	0	20	
175		Sono tenuti in acqua?	Visiva	25	0	
176		La temperatura di conservazione è da ritenersi idonea per la salute e la vitalità dei molluschi?	Strumentale	0	13	
177		Si rileva la presenza di datteri di mare?	Visiva	250	0	
178	L'azienda utilizza ghiaccio per la conservazione anche temporanea dei prodotti della pesca?		Visiva	2	0	
179		Il ghiaccio viene prodotto nell'azienda stessa?	Visiva	0	2	
180		Le modalità di produzione e conservazione del ghiaccio rivelano situazioni di rischio?	Visiva	4	0	
181		I contenitori eventualmente utilizzati per la conservazione temporanea di prodotti della pesca freschi sotto ghiaccio, risultano tali da assicurare che l'acqua di fusione non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

182	L'impresa procede alla conservazione in vita di crostacei o pesci?		Visiva	3	0	
183	Sono presenti più vasche?		Visiva	2	0	
184		La stessa acqua circola in tutte le vasche?	Visiva	4	0	
185	Gli animali sono divisi per specie?		Visiva	0	7	
186	Si rileva un eccessivo sovraffollamento di esemplari nelle vasche?		Visiva	5	0	
187	Si rileva la presenza di animali morti o poco vitali?		Visiva	5	0	
188	Si rileva la presenza di animali con sintomi o segni di malattie?		Visiva	15	0	
189	I crostacei con chele, presentano tutti la legatura delle stesse?		Visiva	0	4	
190	Si rileva negli animali la presenza di comportamenti riconducibili a stress o che lo possono provocare (ad es. tentato cannibalismo, mutilazioni etc)?		Visiva	15	0	
191	La ripartizione degli animali nelle vasche è effettuata per provenienza in modo da non confondere partite diverse ed assicurare così la rintracciabilità?		Visiva	15	0	
192	L'impresa è in possesso di un impianto per il mantenimento dell'acqua alla temperatura desiderata?		Visiva	0	6	
193	La temperatura dell'acqua è idonea relativamente alla specie immessa?		Visiva	0	7	
194	L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua circolante nelle vasche?		visiva	0	50	

fonte: http://burc.regione.campania.it

195		L'impianto è fornito di sistemi di abbattimento dell'ammoniaca?	visiva	0	20	
196		L'impianto è fornito di sistemi di ossigenazione?	visiva	0	20	
197		L'impianto è fornito di sistemi per l'abbattimento della carica microbica?	visiva	0	50	
198		E' presente un sistema antischiuma?	Visiva	0	8	
199	Si rileva la presenza di pesci appartenenti alle famiglie Tetradontidae, Molidae, Diodontidae o Canthigasteridae?		ispettiva	150	0	
200	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
201	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +60, -60 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO I C: DEPOSITO DI PRODOTTI ALIMENTARI IN GENERE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
202	L'azienda è regolarmente registrata o autorizzata?		Documentale	0	25	
203	Esiste un solo accesso per l'entrata e l'uscita delle merci?		Visiva, documentale (planimetria	10	0	
204		Il carico e lo scarico delle merci è effettuato almeno in tempi diversi?	Visiva	0	12	
205	Esiste un ulteriore ingresso per il personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	

fonte: http://burc.regione.campania.it

206	I prodotti alimentari di tipologia diversa sono tenuti sufficientemente separati per non provocare contaminazioni crociate?		Visiva	0	15	
207	I locali sono sufficientemente ampi per il quantitativo di merce in deposito?		Visiva	0	20	
208	Le attrezzature per il deposito (scaffalature, frigoriferi etc) sono posizionate e/o costruite in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		Visiva	0	12	
209	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	9	
210		Le scaffalature sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
211		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
212		Si rileva una eccessiva presenza di merce sulle scaffalature?	visiva	3	0	
213	Le confezioni di alimenti sono poggiate su pedane?		visiva	0	1	
214		Le pedane sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
215		Si rilevano pile troppo alte di merce sulle pedane?	visiva	3	0	
216	Nel deposito gli alimenti confezionati entrano in contatto con quelli non confezionati?		Visiva	7	0	
217	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti alla temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria	0	0	
218	Sono sufficienti per l'entità di merce in deposito?		visiva	0	5	
219	All'interno di essi sono conservati alimenti di natura diversa?		visiva	5	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

220		Sono ben divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
221	La conservazione dei prodotti confezionati avviene unitamente a quella di prodotti non confezionati ?		Visiva	0	8	
222	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	2	
223		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
224		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
225	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
226	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
227	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
228	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
229	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
230	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
231	Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		visiva	0	4	
232	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
233		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
234	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
235	Esistono punti di colìo dal soffitto?		Visiva	7	0	
236	Le temperature rilevate sono compatibili con la sicurezza alimentare?		visiva	0	7	

fonte: http://burc.regione.campania.it

237	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi per la conservazione dei prodotti congelati o surgelati?		Visiva, documentale (planimetria	0	0	
238	I prodotti surgelati sono conservati ad una temperatura superiore ai -18°C?		strumentale	25	0	
239	Sono presenti scaffalature?		visiva	0	2	
240		Sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
241		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
242	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	4	0	
243	Le guarnizioni sono pulite e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
244	Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
245	I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
246	Hanno angoli di giunzione arrotondati?		visiva	0	3	
247	I soffitti sono sufficientemente idonei?		visiva	0	3	
248	Hanno indicatori di temperatura?		Visiva	0	4	
249		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
250	Le condizioni di umidità e di ventilazione sono idonee?		sensoriale, strumentale	0	5	
251	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
252	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	7	
253		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
254		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
255		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
256	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +3, -3 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
257	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
258	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
259	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
260	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
261		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

262		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
263	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
264	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
265	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
266	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
267	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
268	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
269	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
270	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
271		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
272	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
273		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
274	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
275	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
276	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

277	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
278	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
279	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
280	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dal deposito di alimenti?		visiva	0	15	
281	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			2	0	
282	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	2	
283	E' dotato di armadietti?		visiva	0	8	
284		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
285		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
286		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

287		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
288		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
289	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
290	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	7	
291	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	2	
292	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
293		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
294		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

295	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
296	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	2	
297	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	2	0	
298	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	8	0	
299	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	5	
300	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
301	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
302	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

303	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di carni fresche in carcasse, quarti o mezzene?		documentale	20	0	
304	L'azienda commercializza in media meno di 100 tonn. di carni all'anno?		Documentale	10	0	
305	L'azienda commercializza in media tra le 100 ed le 300 tonnellate di carni all'anno?		Documentale	25	0	
306	L'azienda commercializza in media tra le 300 ed le 1000 tonnellate di carni all'anno?		Documentale	45	0	
307	L'azienda commercializza in media oltre le 1000 tonnellate di carni all'anno?		Documentale	70	0	
308	L'impresa esporta tali carni verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
309		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
310	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	40	0	
311	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
312	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
313	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di prodotti della pesca?		documentale	20	0	
314	Il volume delle merci in transito può essere considerato piccolo (N.B. come metro di riferimento può essere considerato piccolo un deposito che commercializza meno di 30 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?		Documentale	15	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

315	Il volume delle merci in transito può essere considerato medio (N.B. come metro di riferimento può essere considerato medio un deposito che commercializza tra le 30 e le 100 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?		Documentale	30	0	
316	Il volume delle merci in transito può essere considerato grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato grande un deposito che commercializza tra le 100 e le 500 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?		Documentale	50	0	
317	Il volume delle merci in transito può essere considerato molto grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato molto grande un deposito che commercializza oltre le 500 tonnellate di prodotti della pesca/anno)?		Documentale	70	0	
318	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
319		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
320	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	40	0	
321	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
322	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
323	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di confezioni di latte pastorizzato?		documentale	15	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

324		Il volume delle merci in transito può essere considerato piccolo (N.B. come metro di riferimento può essere considerato piccolo un deposito che commercializza meno di 50.000 litri di latte/anno)?	Documentale	10	0	
325		Il volume delle merci in transito può essere considerato medio (N.B. come metro di riferimento può essere considerato medio un deposito che commercializza tra i 50.000 ed i 250.000 litri di latte/anno)?	Documentale	25	0	
326		Il volume delle merci in transito può essere considerato grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato grande un deposito che commercializza tra i 250.000 ed i 500.000 litri di latte/anno)?	Documentale	40	0	
327		Il volume delle merci in transito può essere considerato molto grande (N.B. come metro di riferimento può essere considerato molto grande un deposito che commercializza oltre i 500.000 litri di latte/anno)?	Documentale	60	0	
328	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di alimenti in genere?		documentale	8	0	
329	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione di alimenti congelati o surgelati in genere?		documentale	8	0	
330	Il deposito o una parte di esso è destinato alla conservazione in regime di temperatura di refrigerazione di alimenti in genere?		documentale	8	0	
331	Il deposito o una parte di esso è utilizzato come cash and carry?		documentale	4	0	
332	L'impresa è una piattaforma di smistamento?		documentale	4	0	
333	L'impresa funge anche da deposito doganale?		documentale	10	0	
334	L'impresa è un deposito centralizzato per la G.D.O.?		documentale	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

335	Nel deposito si effettua anche il frazionamento delle partite?		documentale	4	0	
336	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
337	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
338	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

	CAP VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI					
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
339	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
340	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
341	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
342	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
343	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
344	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
345	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
		TOTALE		0		

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER LABORATORIO RICONOSCIUTO PER LA PRODUZIONE DI PRODOTTI DELLA PESCA E/O DI PRODOTTI ALIMENTARI A BASE DI PRODOTTI DELLA PESCA

REV. 3 DEL 01/7/2011	

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali, viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	20	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	15	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	10	
4	Per l'ingresso delle merci, esiste un'apertura che permetta lo scarico diretto dal mezzo di trasporto terrestre?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
5	Tale apertura ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?		Visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

6	Si sta assistendo allo scarico del pescato?		Visiva	0	3	
7		Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
8		Si rileva che durante lo scarico si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
9		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo scarico?	Visiva	8	0	
10		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo scarico?	Visiva	7	0	
11	L'impresa è posizionata in modo che possa ricevere i prodotti della pesca direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
12	Si sta assistendo allo sbarco del pescato?		Visiva	0	3	
13		Lo sbarco avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
14		Si rileva che durante lo sbarco si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
15		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo sbarco?	Visiva	8	0	
16		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo sbarco?	Visiva	7	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

17	L'impresa conserva come materie prime prodotti della pesca freschi da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
18	Sono effettivamente conservati ad una temperatura vicina allo 0°C?		Visiva, strumentale	0	22	
19	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
20		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
21		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
22		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
23		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
24		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
25		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
26		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
27		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
28		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
29		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
30		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
31		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
32		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
33		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
34	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
35		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

36		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
37		All’interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
38		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
39	Per il mantenimento della temperatura viene utilizzato ghiaccio?		Visiva	2	0	
40		I contenitori utilizzati per la conservazione di prodotti della pesca freschi sotto ghiaccio, risultano tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	
41	L'impresa utilizza come materie prime prodotti della pesca congelati o comunque da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	5	0	
42	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C?		Visiva, strumentale	0	22	
43	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi utilizzati per il deposito allo stato di congelamento dei prodotti della pesca in arrivo?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
44		Sono sufficienti per l’entità di lavorazione?	visiva	0	5	
45		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
46		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
47		All’interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
48		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
49		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
50		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

51		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
52		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
53		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
54		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
55		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
56		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
57		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
58	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
59		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
60		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
61		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
62		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
63	L'impresa utilizza come materie prime prodotti della pesca semilavorati altrove?		visiva, documentale	5	0	
64	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
65	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria	0	30	
66	L'impresa produce più tipologie di prodotti?		visiva, documentale	9	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

67		Le varie tipologie vengono prodotte su linee sufficientemente distinte o almeno separate nel tempo?	Visiva	0	5	
68	Negli alimenti prodotti vengono inclusi anche ingredienti vegetali?			10	0	
69	L'introduzione, la conservazione e l'utilizzazione di tali vegetali è effettuata in modo sufficientemente igienico?		Visiva	0	7	
70	Tali vegetali subiscono lavorazioni nella stessa impresa?		Visiva	8	0	
71		Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione dei vegetali?	Visiva, documentale (planimetria	0	10	
72	L'impresa procede alla macellazione e dissanguamento di pesci?		Visiva	8	0	
73	Esiste un locale distinto dove si effettua la macellazione?		Visiva, documentale (planimetria	0	7	
74	I banchi dove avviene la macellazione sono idonei?		Visiva	0	5	
75	Il sangue viene raccolto?		Visiva	0	4	
76	Dopo la macellazione i pesci vengono abbondantemente lavati?		Visiva	0	5	
77		L'acqua dove vengono lavati è corrente?	Visiva	0	4	
78	L'impresa procede all'eviscerazione e/o decapitazione dei prodotti della pesca freschi?			5	0	
79	Dopo l'eviscerazione, i prodotti della pesca vengono abbondantemente lavati con acqua potabile o acqua pulita?		Visiva	0	5	
80		L'acqua dove vengono lavati è corrente?	Visiva	0	4	
81		Il lavaggio avviene immediatamente dopo l'eviscerazione?	Visiva	0	4	
82	I visceri e le parti che possono costituire un pericolo per la salute pubblica, vengono rimossi appena possibile e tenuti separati dai prodotti destinati al consumo umano?		Visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

83	I fegati, le uova e i lattimi destinati al consumo umano sono immediatamente posti sotto ghiaccio, o conservati ad una temperatura vicina a quella del ghiaccio fondente, o congelati?		Visiva	0	5	
84	L'impresa procede alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca freschi?		visiva, documentale	5	0	
85		Per la sfilettatura dei prodotti della pesca freschi vengono utilizzati coltelli o forbici automatiche o servoassistite?	Visiva	0	2	
86		Si rilevano tempi prolungati tra la fine della preparazione dei filetti e dei tranci di prodotti della pesca freschi e la loro refrigerazione?	Visiva	3	0	
87	L'impresa procede alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca congelati?		visiva, documentale	5	0	
88	I filetti e i tranci di prodotti della pesca congelati devono mantenere lo stato di congelazione?		Visiva	1	0	
89		Si rileva che i tempi di permanenza sulla linea produttiva provocano un iniziale scongelamento?	Visiva	6	0	
90	L'impresa procede alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca essiccati o salati?		visiva, documentale	5	0	
91	Si utilizzano attrezzature pungenti per lo spostamento di grossi pesci?		Visiva	3	0	
92		Si nota che le carni dei suddetti pesci hanno subito danneggiamenti?.	Visiva	10	0	
93	L'impresa pratica il congelamento di pesci interi in salamoia per la fabbricazione di conserve?		visiva, documentale	5	0	
94		Viene assicurata per tali pesci la conservazione ad una temperatura non superiore ai - 9°C?	strumentale	0	20	
95	L'impresa procede alla produzione di prodotti della pesca separati meccanicamente?			5	0	
96	Si rileva che per la loro produzione vengono utilizzate materie prime diversi dai pesci interi?		Visiva	12	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

97	La grandezza dei pesci fa sì che essi necessitino della sfilettatura?		Visiva	2	0	
98	Prima dell'utilizzazione come interi o prima della sfilettatura, i pesci vengono eviscerati?		Visiva	0	23	
99		Dopo l'eviscerazione i pesci vengono lavati?	Visiva	0	9	
100		Dopo l'eviscerazione si rileva comunque la presenza di intestini che pertanto è ragionevole pensare che finiscano nelle preparazioni?	Visiva	0	7	
101	I prodotti della pesca separati meccanicamente, sono al più presto congelati o incorporati in prodotti destinati alla congelazione o sottoposti ad un trattamento stabilizzante?		Visiva	0	6	
102	L'impresa procede alla salatura dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
103		La conservazione del sale è effettuata in modo sufficientemente igienico?	Visiva	0	7	
104	L'impresa procede all'essiccazione di prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
105	Esiste un locale o cella utilizzata esclusivamente per l'essiccazione dei prodotti?		Visiva, documentale (planimetria	0	9	
106		In tale locale è assicurata una ventilazione adeguata?	Visiva	0	3	
107		In tale locale esiste un sistema per il controllo della temperatura?	Visiva	0	3	
108		In tale locale esiste un sistema per il controllo dell'umidità?	Visiva	0	3	
109	L'essiccazione è effettuata all'aperto?		visiva, documentale	10	0	
110	L'impresa procede alla deidratazione di prodotti della pesca essiccati o salati?			5	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

111	I contenitori o le vasche sono costruiti in materiale lavabile, disinfettabile e idoneo al contatto con gli alimenti?		Visiva	0	11	
112	Presentano soluzioni di continuità?		Visiva	6	0	
113	Si presentano sufficientemente puliti tenuto conto dell'attività in corso?		Visiva	0	6	
114	La deidratazione viene effettuata in contenitori o vasche con acqua stagnante?		Visiva	9	0	
115		In tal caso l'acqua viene cambiata con frequenza sufficientemente adeguata durante il ciclo produttivo?	Visiva	0	8	
116		L'acqua contenuta in tali contenitori o vasche viene almeno mantenuta a temperatura di refrigerazione (anche ponendo i contenitori in celle frigo)?	Visiva	0	6	
117		Si rileva che la temperatura dell'acqua contenuta in tali contenitori o vasche era superiore ai 4°C?	Visiva	6	0	
118	L'impresa procede alla marinatura dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
119		I pesci sottoposti a marinatura vengono preventivamente congelati ad una temperatura massima di - 20°C per almeno 24 ore?	Visiva	0	5	
120		Le condizioni di ph, temperatura e ossigenazione e l'eventuale aggiunta di additivi durante la marinatura, garantiscono sufficientemente la sicurezza alimentare per quanto riguarda la possibile sporulazione del clostridium botulinum?	strumentale	0	25	
121	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	5	0	
122	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
123	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

124		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	
125	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	5	0	
126	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	7	
127		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	2	0	
128	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
129	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	20	
130	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	25	0	
131	L'imprese procede all'affumicatura a freddo (temperatura non superiore ai 60°C all'interno del prodotto) di aringhe, sgombri, spratti o salmoni selvatici dell'Atlantico o del Pacifico?		visiva, documentale	5	0	
132		Tali pesci vengono preventivamente congelati ad una temperatura massima di - 20°C per almeno 24 ore?	Visiva	0	7	
133	L'impresa procede alla cottura di prodotti ittici?		Visiva, documentale	15	0	
134		Le attrezzature per la cottura sono idonee, sufficienti e posizionate in modo tale da non provocare prevedibilmente contaminazioni?	visiva	0	14	
135		Si rileva che le modalità di conservazione dei prodotti cotti sia a rischio di contaminazione?	Visiva	15	0	
136	Nell'impresa avviene anche la cottura di crostacei e molluschi?			5	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

137	Dopo la cottura i tempi di raffreddamento sono rapidi?		Visiva	0	8	
138	Per favorire la rapidità del raffreddamento, viene utilizzata acqua potabile?		Visiva	0	5	
139	Il raffreddamento viene portato fino alla temperatura di circa 0°C?		strumentale	0	5	
140	Dopo la cottura si procede alla sgusciatura?		Visiva	3	0	
141		E' effettuata in maniera igienica?	Visiva	0	12	
142		E' effettuata manualmente?	Visiva	4	0	
143		Dopo la sgusciatura i prodotti vengono al più presto refrigerati o congelati?	Visiva	0	4	
144	L'impresa procede alla congelazione dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	
145		Le apparecchiature per il congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C il più rapidamente possibile?	strumentale	0	5	
146	L'azienda procede alla glassatura dei pesci?		Visiva	4	0	
147	L'impresa procede alla ricongelazione di molluschi cefalopodi dopo lavorazione e/o porzionatura?		Visiva	6	0	
148	L'impresa procede alla surgelazione dei prodotti alimentari?		visiva, documentale	5	0	
149		I tunnel di congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C entro le 2 ore?	strumentale	0	4	
150	L'azienda utilizza ghiaccio nel ciclo produttivo?		Visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

151		Il ghiaccio viene prodotto nell'azienda stessa?	Visiva	0	2	
152		Le modalità di produzione e/o conservazione del ghiaccio rivelano situazioni di rischio?	Visiva	2	0	
153		Si rileva che i contenitori utilizzati per la spedizione di prodotti della pesca freschi, conservati sotto ghiaccio, assicurano che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	
154	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria	5	0	
155	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	20	
156	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	7	
157		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
158		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
159		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
160		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	7	
161		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
162		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
163		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
164		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
165		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
166		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
167		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

168		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
169		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	4	
170		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	6	0	
171	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di congelazione o surgelazione?		Visiva, documentale (planimetria	5	0	
172	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		visiva	0	20	
173	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	7	
174		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	documentale	0	6	
175		Hanno indicatori di temperatura?	visiva	0	5	
176		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	visiva	0	4	
177		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	7	
178		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
179		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
180		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	4	0	
181		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
182		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
183		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	4	
184		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
185		I soffitti sono sufficientemente idonei?		0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

186		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?		0	4	
187		La temperatura risulta essere superiore ai - 18°C?		6	0	
188	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura controllata?		Visiva	5	0	
189	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria	0	15	
190		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
191		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
192		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
193		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
194		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
195		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
196		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
197		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
198		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
199	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria	25	0	
200	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
201	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	

fonte: http://burc.regione.campania.it

202		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
203	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	8	0	
204	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	
205		Viene attuata una procedura per la dimunuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	4	
206	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
207		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
208		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
209		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
210	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
211		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
212		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
213		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
214	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
215		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
216		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
217	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
218	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	8	
219	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

220	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
221	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	5	
222	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
223		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
224	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	4	0	
225		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	4	
226	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
227	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	7	
228	Esistono lavabi per il lavaggio della coltelleria e delle attrezzature similari in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
229		Tali lavabi sono forniti di vasche con acqua a temperatura uguale o superiore a 82°C o di altro sistema equivalente?	Visiva	0	4	
230		L'acqua in esse contenute aveva una temperatura non inferiore agli 82°C?	Visiva	0	2	
231	Nell'impresa vengono utilizzate attrezzature movibili più grandi (carrelli, appendini, etc)?		Visiva	1	0	
232		Esiste una zona distinta destinata al lavaggio di tali attrezzature?	Visiva, documentale	0	9	
233		Il lavaggio di tali attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?	Visiva, documentale	0	5	
234	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
235		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

236		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
237	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	5	0	
238		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	5	
239	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	6	0	
240		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	11	
241		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	5	
242	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	7	0	
243	Esiste un impianto per il condizionamento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	3	
244	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	3	
245	Nei locali di produzione insiste una postazione adibita ad ufficio ad uso interno?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
246	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
247		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
248	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	25	0	
249	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
250		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
251		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

252		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
253		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
254		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
255		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
256	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria	0	3	
257	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
258	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	13	0	
259	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	13	0	
260	L'impresa lavora prodotti della pesca freschi?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

261		Tutti i prodotti della pesca freschi presentano caratteristiche di freschezza compatibili con il consumo umano?	ispettiva	0	32	
262	I prodotti della pesca conservati o trasformati si presentano tutti in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	32	
263	Si rileva la presenza di pesci appartenenti alle famiglie Tetradontidae, Molidae, Diodontidae o Canthigasteridae?		ispettiva	150	0	
264	Si rileva che i locali vengono utilizzati anche per fini diversi dalla produzione dei prodotti a base di prodotti della pesca?		visiva	15	0	
265	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
266	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	5	0	
267	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	17	
268	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
269	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	
270	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	
271	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	5	0	
272	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
273	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
274	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
275	Si rileva l'utilizzazione all'interno dei locali di veicoli (ad es. muletti) i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità dei prodotti della pesca?		visiva	12	0	
276	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
277	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
278		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
279		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
280		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
281		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

282	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
283		Risultano a norma?	visiva	0	4	
284	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
285	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
286	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
287	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
288	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	

fonte: http://burc.regione.campania.it

289		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
290		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
291	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
292	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
293	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
294	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
295	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
296	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
297	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
298	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
299		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
300	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
301		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
302	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
303	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

304	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
305	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
306	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
307	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
308	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
309	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
310	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
311		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

312		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
313		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
314		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
315		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
316	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
317	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
318	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
319	Indossa stivali?		Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

320		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
321		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
322	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
323	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
324	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
325	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
326	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
327	E’ presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
328	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
329	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
330	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 10 tonnellate?		documentale	20	0	
331	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale compreso tra 10 e 50 tonnellate?		documentale	45	0	
332	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale compreso tra 50 e 250 tonnellate?		documentale	65	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

333	L'azienda produce prodotti della pesca per un quantitativo medio annuale superiore alle 250 tonnellate?		documentale	100	0	
334	I locali sono sufficientemente ampi per l'entità di lavorazione?		visiva	0	14	
335	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
336		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
337	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
338	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	35	0	
339	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
340	L'impresa si occupa del mantenimento in vita di crostacei per la successiva commercializzazione?		Visiva, documentale	7	0	
341	L'impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: Aw<0,85 oppure ph<4,6 oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	10	0	
342	L'impresa produce prodotti alimentari non destinati ad essere consumati come tali ma da sottoporre a trasformazione presso un'altra azienda?		documentale	15	0	
343		La trasformazione prevista incide positivamente sulla sicurezza alimentare?	documentale	0	10	

fonte: http://burc.regione.campania.it

344	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	35	0	
345		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	20	0	
346	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	70	0	
347		Tali alimenti RTE hanno subìto trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	25	
348		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	30	0	
349		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	20	0	
350	L’impresa produce alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	80	0	
351		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	15	
352		Gli attrezzi presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti della pesca di uso comune?	Visiva	15	0	
353		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	9	
354		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	19	0	
355		I prodotti della pesca ivi prodotti vengono ben identificati ed etichettati?	Visiva	0	8	

fonte: http://burc.regione.campania.it

356	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
357	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
358	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
359	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
360	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
361	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

362	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
363	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
364	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
365	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
		TOTALE GENERALE		0		

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MOLINI

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	6	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	6	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	6	
4	Viene introdotto mais?		Visiva, documentale	3	0	
5		Viene sottoposto a vagliatura?	Visiva	0	7	
6	Lo stabilimento utilizza una buca per lo scarico delle materie prime?		Visiva	0	5	
7		La buca è sufficientemente protetta da acque piovane, acque luride o di lavaggio?	Visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

8	Lo stabilimento utilizza un tunnel per lo scarico delle materie prime?		Visiva	0	5	
9		Il tunnel è dotato di impianto di aspirazioni delle polveri?	Visiva	0	5	
10	Il deposito delle materie prime avviene in modo sufficientemente igienico?		visiva	0	3	
11	Le materie prime sono conservate in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria	0	7	
12	In ogni caso si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
13	Le aree di deposito risultano essere sufficientemente fresche e asciutte?		Visiva	0	10	
14	Sono presenti silos orizzontali e/o verticali?		Visivo	0	5	
15	La loro forma può permettere una non perfetta estrazione del cereale?		Visivo	5	0	
16	Presentano barriere per evitare l'ingresso di insetti, roditori, uccelli ed altri animali?		Visivo	0	5	
17	All'interno la ventilazione è adeguata?		Visivo	0	3	
18	Si rileva la presenza di muffe, umidità o condensa?		Visivo	5	0	
19	L'illuminazione è sufficiente per l'attuazione di controlli ed ispezioni?		Visivo	0	4	
20	Vi è la possibilità di accedere alla sommità delle celle per effettuare ispezioni e prelevare campioni di cereale?		Visivo	0	5	
21	I silos sono ben identificati?		Visivo	0	3	
22	I cereali sono sottoposti a fumigazioni?		Visivo	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

23	Al momento dell'ispezione vi sono silos vuoti?		Visivo	0	1	
24		All'interno si rileva la presenza di residui ed impurità minute?	Visivo	5	0	
25	Alcuni cereali sono sottoposti a trattamento termico?		Visivo	0	2	
26	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente “sempre avanti”?		Visiva, documentale (planimetria	0	16	
27	La planimetria disponibile dell'impianto corrisponde a quanto si rileva durante l'ispezione?		Documentale	0	5	
28	Il personale è numericamente sufficiente in relazione alle attività in atto?		Documentale Visiva	0	20	
29	Lo stabilimento si avvale di un programma computerizzato di gestione automatica delle produzioni?		Visiva	0	25	
30	Lo stabilimento procede alla miscelazione di ingredienti?		Visiva	4	0	
31	La miscelazione è automatizzata tramite l'utilizzazione di macchinari?		Visiva	0	3	
32		La miscelazione avviene con miscelatore orizzontale?	Visiva	0	25	
33	La miscelazione è manuale?		Visiva	3	0	
34		La dosatura manuale dei microcomponenti è attuata in maniera sufficientemente idonea?	Documentale Visiva	0	20	
35	Le modalità operative garantiscono sufficientemente l'omogeneità della miscelazione?		Documentale	0	20	
36	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
37		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
38		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

39		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
40	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
41		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
42		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
43		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
44	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
45		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
46		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
47	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	13	
48	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	13	
49	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
50	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
51	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
52	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
53	Gli impianti e le attrezzature sono realizzate in modo da poter essere ripulite da polveri e all'occorrenza disinfettabili?		Visiva	0	10	
54	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
55	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
56	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
57	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	10	
58	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
59		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

60		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
61	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	4	0	
62		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
63	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	5	0	
64	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
65	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
66		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
67	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	7	0	
68	I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente resistenti in relazione al tipo di sfarinato inglobato?		Visiva	0	10	
69	I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente puliti?		Visiva	0	10	
70	Esistono uno o più locali adibiti a deposito dei prodotti finiti?		Visiva, documentale (planimetria	0	15	
71		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
72		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
73		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
74	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
75	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
76		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

77	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito?		visiva	20	0	
78	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
79		La parte a ridosso dell'ingresso nello stabilimento è coperta?	visiva	0	2	
80		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
81		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
82		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nello stabilimento?	visiva	0	2	
83		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
84		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
85		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
86	Lo stabilimento effettua la vendita diretta all'utilizzatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
87		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	6	
88		Gli acquirenti vengono a contatto con gli ingredienti dei mangimi?	visiva	6	0	
89		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	6	0	
90	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
91	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
92	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
93	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza dei mangimi?		visiva	15	0	
94	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
95	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	
96	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
97	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

98	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
99	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
100	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
101	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
102	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
103	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
104	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
105		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

106		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
107		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
108	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +7, -7 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
109	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
110	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
111	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
112	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
113		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

114		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
115	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
116	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
117	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
118	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
119	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
120	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
121	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
122	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
123		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
124	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
125		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
126	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
127	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
128	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

129	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
130	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
131	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
132	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	20	
133	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		Visiva	5	0	
134	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	2	
135	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
136		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
137		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
138		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

139		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
140		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
141	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
142	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
143	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
144	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
145		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

146		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
147	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
148	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
149	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
150	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
151	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
152	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
153	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
154	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
155	Lo stabilimento produce alimenti per uso umano?		Visiva, documentale	40	0	
156		Lo stabilimento è regolarmente registrato ai sensi del Reg. CE 852/04?	Documentale	0	60	
157	Lo stabilimento produce mangimi?		Visiva, documentale	40	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

158		Lo stabilimento è regolarmente registrato ai sensi del Reg CE 183?	Documentale	0	60	
159	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
160	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 500 tonnellate?		documentale	50	0	
161	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale compreso tra 500 e 5.000 tonnellate?		documentale	80	0	
162	Lo stabilimento produce sfarinati per un quantitativo medio annuale superiore alle 5.000 tonnellate?		documentale	100	0	
163	L’impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
164	L’impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	35	0	
165	L’impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
166	L’azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
167	L’ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all’entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	
168	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
169	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
170	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
171	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
172	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
173	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
174	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
175	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

176	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
177	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	0		

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER LABORATORIO/INDUSTRIA

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'azienda è regolarmente registrata o autorizzata?		documentale	0	50	
2	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	6	0	
3		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	6	
4	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	6	
5	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura ambiente?		Visiva, documentale (planimetria	2	0	
6	Sono conservati in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria	0	7	
7	I prodotti alimentari sono poggiati su scaffalature o pedane?		visiva	0	3	
8		Le scaffalature o pedane sono addossate alle pareti?	visiva	5	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

9		Si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	5	0	
10	Si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	
11	L'impresa conserva come materie prime prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
12	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai 4°C?		Visiva, strumentale	0	22	
13	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
14		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
15		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
16		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
17		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
18		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
19		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
20		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
21		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
22		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
23		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
24		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
25		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
26		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

27		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
28	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
29		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
30		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
31		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
32		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
33	L'impresa conserva prodotti alimentari da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	5	0	
34	Sono effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C?		Visiva, strumentale	0	22	
35	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
36		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
37		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
38		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
39		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
40		Gli alimenti non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
41		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
42		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
43		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
44		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

45		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
46		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
47		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
48		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
49	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
50		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
51		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
52		All'interno di esse i vari alimenti sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
53		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
54	Nei locali vengono lavorati più tipi di prodotti alimentari o più categorie di prodotti alimentari aventi caratteristiche diverse?		Visiva	15	0	
55		Esistono delle zone adeguatamente separate per la lavorazione di alimenti e prodotti alimentari diversi?	Visiva, documentale (planimetria	0	10	
56	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere "sempre avanti"?		Visiva, documentale (planimetria	0	16	
57	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	2	
58	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
59		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
60		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
61		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
62	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

63		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
64		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
65		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
66	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
67		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
68		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
69	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	13	
70	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	13	
71	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
72	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
73	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
74	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
75		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
76	Le attrezzature sono addossate alle pareti?		visiva	3	0	
77		I piani di lavoro sono forniti di alzatina con angolo arrotondato?	visiva	0	3	
78	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
79	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	5	
80	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
81	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
82	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	10	
83	Il lavaggio degli utensili avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?		Visiva, documentale	0	10	

fonte: http://burc.regione.campania.it

84	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
85		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
86		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
87	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	4	0	
88		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
89	Vengono prodotti vapori o fumi durante la lavorazione?		visiva	5	0	
90		Esiste un impianto di aspirazione?	Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
91		L'impianto di aspirazione è sufficiente e ben posizionato?	visiva	0	3	
92	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	5	0	
93	Esiste un impianto per il mantenimento della temperatura all'interno dei locali di produzione?		visiva	0	2	
94	Il rischio diminuirebbe se gli alimenti prodotti venissero portati a temperatura di refrigerazione il più presto possibile?		visiva	3	0	
95	Esiste un abbattitore di temperatura?		visiva	0	5	
96		L'abbattitore di temperatura è sufficientemente proporzionato alla quantità di alimenti da abbattere?	visiva	0	3	
97	L'azienda è fornita di postazione con forno a legna per la preparazione e cottura di prodotti da forno (biscotti, pizze o prodotti similari)?		visiva	13	0	
98		Il deposito della legna è posto in zona nettamente divisa da quella in cui sono presenti alimenti?	visiva	0	6	
99		La legna è posta su pedane che la tengono sollevata da terra?	visiva	0	2	
100		La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?	Visiva	0	18	
101		Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, segatura sporca, etc.)?	visiva	30	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

102	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo liquido?		visiva	3	0	
103	Il fumo liquido viene conservato in un luogo chiuso e separato dalla produzione?		visiva	0	3	
104	Le confezioni di fumo liquido non ancora utilizzate, sono sigillate?		visiva	0	2	
105		Su tali confezioni è riportato il nome del produttore, la sede, gli ingredienti e le modalità d'uso?	Visiva	0	10	
106	L'azienda pratica l'affumicatura di prodotti con fumo volatile?		visiva	3	0	
107	Esiste un locale distinto dove effettuare l'affumicatura?		visiva	0	8	
108		Il fuoco viene acceso nel locale stesso di affumicatura?	visiva	3	0	
109	Le modalità di affumicatura garantiscono una uniformità di distribuzione del fumo sui prodotti?		visiva	0	2	
110	La varietà di legno è tra quelle di cui è prevista l'utilizzazione?		Visiva	0	18	
111	Si nota la presenza di essenze inidonee all'affumicatura di alimenti (per es. legni resinosi, impregnati, incollati, paglia sporca, etc.)?		visiva	30	0	
112	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
113	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
114		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
115	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	7	0	
116	Alcuni prodotti vengono confezionati in contenitori chiusi?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

117		Viene attuata una procedura per la dimunuzione del rischio della presenza di pericoli fisici quali pezzetti di vetro, materiali per la pulizia, parti metalliche, etc? (ad es. capovolgere preventivamente i barattoli, etc)	visiva	0	4	
118	La tipologia e le caratteristiche di una parte o di tutti i prodotti finiti implicano la necessità della loro conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale (planimetria	5	0	
119	Sono presenti armadi o celle frigorifere atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	20	
120	Sono diversi da quelli utilizzati per il deposito delle materie prime?		Visiva	0	6	
121		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	6	
122		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
123		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	5	
124		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
125		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
126		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
127		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
128		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
129		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
130		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
131		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

132		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
133		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
134		La temperatura risulta essere superiore ai 4°C?	visiva	7	0	
135	L'impresa produce anche prodotti finiti che non necessitano della conservazione a temperatura di refrigerazione?		Visiva	5	0	
136	Esistono uno o più locali adibiti a deposito per tali prodotti?		Visiva, documentale (planimetria	0	15	
137		All'interno di esse i vari alimenti sono divisi per tipologia per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	5	
138		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
139		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
140		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
141		Le pareti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
142		I pavimenti si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	5	
143		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
144		I soffitti sono sufficientemente idonei?	visiva	0	3	
145		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	5	
146	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
147	Si evidenziano incroci di uomini e/o alimenti tra la zona pulita e quella sporca?		visiva	7	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

148	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
149		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
150	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito nelle lavorazioni in atto?		visiva	20	0	
151	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
152		La parte a ridosso dell'ingresso nel laboratorio è coperta?	visiva	0	2	
153		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
154		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
155		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nel laboratorio?	visiva	0	2	
156		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
157		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
158		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

159	Il laboratorio effettua la vendita diretta al consumatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
160		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	6	
161		Gli acquirenti vengono a contatto con gli alimenti?	visiva	6	0	
162		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	6	0	
163		La presenza di acquirenti può influire sulla sicurezza alimentare?	visiva	6	0	
164	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

165	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
166	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
167	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	30	
168	Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?		visiva	15	0	
169	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	15	0	
170	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	5	0	
171	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
172	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	
173	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
174	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
175	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

176	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
177	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
178	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
179	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
180	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
181	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
182		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	
183		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

184		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	3	
185		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
186	L'impresa produce S.O.A.?		Visiva	6	0	
187	Sono presenti i relativi contenitori?		visiva	0	6	
188		Risultano a norma?	Visiva	0	6	
189		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	2	
190		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	3	0	
191	Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?		Visiva	7	0	
192	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +7, -7 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
193	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
194	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
195	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
196	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
197		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
198		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
199	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
200	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
201	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
202	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
203	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
204	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
205	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
206	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

207		L'estrazione dell’aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l’uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
208	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
209		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
210	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
211	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
212	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
213	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
214	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
215	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
216	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	20	
217	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?			5	0	
218	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?			0	2	
219	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
220		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
221		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
222		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	
223		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
224		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
225	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
226	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
227	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
228	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
229		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
230		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
231	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
232	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

233	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
234	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
235	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
236	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
237	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
238	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
239	L'impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
240		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	12	0	
241	L'impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	35	0	
242	L'impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
243	L'azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
244	L'ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all'entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	

fonte: http://burc.regione.campania.it

245	L’impresa produce prodotti alimentari stabilizzati conservabili a temperatura ambiente? (N.B. per alimenti stabilizzati si intendano quelli che abbiano almeno una delle seguenti caratteristiche: Aw<0,85 oppure ph<4,6 oppure essere un prodotto mantenuto in un contenitore ermeticamente chiuso e che è stato processato per mantenere la sterilità commerciale fino al TMC senza necessitare della conservazione in un sistema refrigerato)		ispettiva	10	0	
246	L'impresa produce prodotti alimentari non destinati ad essere consumati come tali ma da sottoporre a trasformazione presso un’altra azienda?		documentale	10	0	
247		La trasformazione prevista incide positivamente sulla sicurezza alimentare?	documentale	0	10	
248	L'impresa produce prodotti alimentari destinati ad essere consumati previa cottura?		ispettiva	20	0	
249		Tali alimenti sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	12	0	
250	L'impresa produce prodotti alimentari R.T.E. diversi da quelli stabilizzati?		ispettiva	30	0	
251		Tali alimenti RTE hanno subìto trasformazioni che abbiano inciso positivamente sulla sicurezza alimentare (pastorizzazione, etc.)?	Visiva	0	12	

fonte: http://burc.regione.campania.it

252		Tali alimenti RTE presentano caratteristiche idonee allo sviluppo o alla tossinogenesi di microrganismi potenzialmente pericolosi?	ispettiva	15	0	
253		Tali alimenti RTE sono stati ottenuti da lavorazioni complesse, laboriose e quindi potenzialmente più esposte al rischio alimentare?	Visiva	10	0	
254	L'impresa produce alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva, documentale	50	0	
255		La loro produzione avviene in una zona distinta?	Visiva	0	15	
256		Gli utensili presenti in tale zona vengono utilizzati anche per la produzione di prodotti di uso comune?	Visiva	15	0	
257		Esiste personale dedicato esclusivamente a tale produzione?	Visiva	0	9	
258		Si notano comportamenti che possano provocare contaminazioni crociate?	Visiva	19	0	
259	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
260	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
261	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
262	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
263	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
264	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
265	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
266	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

267	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
268	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	0		

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER ESERCIZIO DI VENDITA AL DETTAGLIO

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	L'azienda è regolarmente registrata?		Documentale	0	20	
2	Il o i varchi di accesso per la clientela ed altri eventuali varchi che danno all'esterno,sono chiudibili tramite una o più porte d'ingresso?		Visiva	0	2	
3		Tali porte si presentavano chiuse?	Visiva	0	2	
4		Tali porte sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
5		Tali varchi sono forniti di sistemi o barriere antimosche?	visiva	0	2	
6	Escludendo quelle che danno all'esterno, sono presenti porte sia nell'esercizio di vendita che negli eventuali depositi?		visiva	0	1	
7		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	2	
8		Hanno le maniglie?	Visiva	1	0	
9		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	1	0	
10	I locali di vendita e di deposito sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	4	
11	I locali di vendita e di deposito sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

12	I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente aerati?		Visiva	0	2	
13	I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente illuminati?		Visiva	0	3	
14	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
15		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
16	Le scaffalature sono di materiale liscio e facilmente pulibile e lavabile?		Visiva	0	3	
17	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
18		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
19		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	2	
20	I locali, le scaffalature ed i banchi frigoriferi sono sufficientemente ampi per la quantità di merce esposta?		visiva	0	3	
21	Il locale presenta banconi alle cui spalle è presente un addetto alle vendita?		visiva	1	0	
22	Sul retro dei banconi di vendita sono presenti pedane?		Visiva	1	0	
23		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
24		Sono di facile rimozione?	Visiva	0	2	
25	Viene effettuata un minimo di manipolazione quale ad esempio l'affettatura, la preparazione di preincarti, l'apertura di confezioni, la preparazione di panini, etc.?		Visiva	3	0	
26	Esiste una zona per il consumo di alimenti all'interno dell'esercizio?		Visiva	1	0	
27		Tale zona si presenta sufficientemente pulita?	Visiva	0	1	
28		Tale zona è fornita di bidone per rifiuti?	Visiva	0	1	
29	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	4	
30	Esistono uno o più lavabi destinati al lavaggio delle mani del personale?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

31		Ogni reparto ha il lavabo? (Es. reparto salumeria, macelleria, pescheria, ortofrutta etc.)	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
32		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
33		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
34	Esistono altri lavabi destinati esclusivamente al lavaggio delle attrezzature (nel locale vendita o nel retrobottega)?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
35		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	2	0	
36		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
37	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	2	0	
38		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	8	0	
39	Oltre agli alimenti in confezione, vengono venduti anche prodotti sfusi?		visiva	2	0	
40		I prodotti alimentari sfusi sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?	visiva	0	8	
41	L'esercizio detiene prodotti alimentari da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	2	0	
42	Sono presenti apparecchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	13	
43		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	3	
44	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti della pesca e dell'acquacoltura freschi?		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
45	Sono mantenuti ad una temperatura vicina allo 0°C?		Strumentale	0	3	
46	Il mantenimento della temperatura avviene tramite l'uso di ghiaccio?		visiva	1	0	
47		E' presente un fabbricatore di ghiaccio?	visiva	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

48	Nel reparto o nell'intero esercizio sono presenti una o più griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio e di fusione del ghiaccio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	1	
49	Gli angoli di giunzione del reparto o dell'intero esercizio sono arrotondati?		visiva	0	1	
50	Le modalità di esposizione permettono che gli acquirenti possano stare a diretto contatto con i prodotti in vendita?		visiva	2	0	
51	Le attrezzature per l'esposizione sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	2	
52		Le parti metalliche sono in acciaio inox?	visiva	0	1	
53	Il venditore può dimostrare la provenienza dei prodotti della pesca da un impianto riconosciuto (ad esclusione di quelli forniti direttamente da pescatori locali) ? [N.B. è sufficiente la rilevazione della marchiatura di identificazione dello stabilimento o mercato di provenienza apposta sui documenti commerciali]		visiva	0	25	
54	I prodotti della pesca recano le indicazioni obbligatorie relative alla zona di pesca, alla modalità di pesca ed alla denominazione commerciale?		visiva	0	25	
55	I prodotti della pesca in vendita rispettano le taglie minime relative alla loro specie?		Strumentale	0	25	
56	Nel reparto viene usualmente operata la pulitura, eviscerazione, desquamazione etc?		Visiva	4	0	
57		Esiste un tavolo da lavoro per tali operazioni?	Visiva	0	2	
58		Esiste un lavabo dove avviene il risciacquo dei prodotti puliti e/o eviscerati?	Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
59	Esistono uno o più acquari per il mantenimento in vita di crostacei e pesci?		Visiva	4	0	
60	Una parte o tutti i prodotti della pesca sono posti in vendita in confezione o preincarto?		Visiva	0	2	
61	Sono posti in vendita filetti o tranci di pesce prodotti altrove?		Visiva	1	0	
62		Sono confezionati?	Visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

63		Riportano la marchiatura di identificazione dello stabilimento di provenienza?	visiva	0	25	
64	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti della pesca e dell'acquacoltura congelati?		Visiva	4	0	
65	Sono esposti anche prodotti della pesca glassati?		Visiva	0	25	
66		E' ben evidenziata la percentuale di glassatura?	Visiva	0	17	
67	Nel reparto vengono esposti anche prodotti della pesca e dell'acquacoltura in fase di scongelamento o scongelati?		Visiva	4	0	
68		Il loro stato fisico è ben evidenziato all'acquirente?	Visiva	0	12	
69	Nell'esercizio vengono posti in vendita molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi?		Visiva, documentale	7	0	
70		Recano le indicazioni previste ed la marchiatura di identificazione del CSM (ad esclusione di quelli ceduti direttamente da un pescatore locale)?	Visiva	0	40	
71		Sono vivi e vitali?	Ispettiva	0	20	
72		Sono tenuti in acqua?	Visiva	25	0	
73		La temperatura di conservazione è da ritenersi idonea per la salute e la vitalità dei molluschi?	Strumentale	0	13	
74	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti a base di prodotti della pesca?		Visiva	2	0	
75	Vengono vendute anche semiconserve?		Visiva	1	0	
76		Sono tenute a temperatura di refrigerazione?	Visiva	0	8	
77	Nell'esercizio vengono posti in vendita baccalari?		Visiva	1	0	
78	Vengono reidratati nell'esercizio stesso?		Visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

79		Le vasche per la reidratazione sono idonee?	Visiva	0	5	
80		Viene utilizzata acqua corrente?	Visiva	0	2	
81		Il quantitativo di baccalari in fase di reidratazione è ragionevolmente proporzionato alla supposta entità di vendita giornaliera?	Visiva	0	1	
82	Giungono nel'esercizio già reidratati altrove?		visiva	0	3	
83		Riportano la marchiatura d'identificazione dello stabilimento dove sono stati trattati?	visiva	0	13	
84	I baccalari reidratati sono conservati a temperatura di refrigerazione?		visiva	0	3	
85	Nell'esercizio vengono posti in vendita carni fresche?		Visva, documentale (planimetria)	4	0	
86	La temperatura di esposizione è compresa nel range 0°,+4°C?		Strumentale	0	8	
87	Vengono usualmente vendute solo carni di un'unica specie o categoria (ad es. ungulati domestici/carni avicole/solipedi etc)?		Visiva	0	2	
88	Le carni recano i bolli sanitari o le marchiature d'identificazione?		Visiva	0	150	
89	Sono scortate dai relativi documenti?		Documentale	0	25	
90	Le carni esposte entrano in contatto con altri alimenti?		Visiva	3	0	
91	Una parte o tutta la carne viene posta in vendita in confezione o in preicartato per il prelievo self service?		Visiva	0	3	
92		Tali confezioni provengono tal quali da laboratori esterni senza alcuna manipolazione aggiuntiva?	Visiva, documentale	0	2	
93	Vengono poste in vendita carni bovine?		Visiva	1	0	
94		Sono rispettate le norme per l'etichettatura delle carni bovine?	Visiva, documentale	0	25	
95	Vengono esposte le diciture relative al tipo di taglio della carne esposta in vendita?		Visiva	0	2	
96	Vengono utilizzati ceppi?		Visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

97		I ceppi sono in legno?	Visiva	0	1	
98		Si presentano sufficientemente levigati?	Visiva	0	2	
99		Viene utilizzato lo stesso ceppo per carni avicole e altre specie?	Visiva	4	0	
100	Esiste un retrobottega adibito a punto di sfascio dei quarti e mezzene? (N.B. la risposta è affermativa anche se tale retrobottega corrisponde al laboratorio o al deposito)		Visiva	0	5	
101	L'esercizio si approvvigiona di carni in carcasse, mezzene e quarti?		Visiva	2	0	
102		L'esercizio è dotato di un'unica cella per la conservazione sia dei quarti e delle mezzene, sia della carne sfasciata?	Visiva, documentale (planimetria)	3	0	
103		La suddivisione tra tipi di tagli e specie animali è congrua?	Visiva	0	3	
104	Vengono poste in vendita carni avicole?		Visiva	1	0	
105		Le carni avicole esposte o conservate, toccano quelle di specie diversa?	Visiva	5	0	
106		Le carni avicole sono conservate nella stessa cella utilizzata anche per le altre carni?	Visiva	2	0	
107	Vengono usualmente vendute anche carni di ratidi e/o selvaggina cacciata e/o selvaggina allevata)?		Visiva	2	0	
108	Nell'esercizio vengono posti in vendita carni congelate?		Visiva	2	0	
109		Vengono esposte o conservate ad una temperatura al di sotto dei 0°C?	Strumentale	0	8	
110		La cella o il frigo per la conservazione delle carni congelate hanno un sistema di registrazione automatica della temperatura?	Visiva, documentale	0	2	
111	Nell'esercizio vengono posti in vendita carni scongelate?		Visiva	5	0	
112		Lo scongelamento avviene nell'esercizio stesso?	Visiva	4	0	
113		Lo scongelamento viene attuato mediante immersione?	Visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

114		Le carni scongelate sono esposte al pubblico con la dovuta indicazione dello stato fisico?	Visiva	0	60	
115	Nell'esercizio vengono posti in vendita preparazioni di carne?		Visiva	2	0	
116	Vengono esposte in uno scomparto separato dagli altri alimenti?		Visiva	0	4	
117	Vengono esposte solo in confezione o preincarto per il prelievo self-service?		Visiva	0	2	
118	Vengono esposte anche già cotte?		Visiva	4	0	
119		Le preparazioni già cotte vengono esposte ad una temperatura compresa tra + 10° e + 62°C?	Strumentale	20	0	
120	E' esposta carne già macinata?		Visiva	2	0	
121		La carne esposta già macinata, è contenuta in un preincarto, confezione o comunque protetta?	Visiva	0	2	
122		L'apparecchio tritacarne è del tipo refrigerato?	Visiva	0	1	
123	Se preparate altrove, riportano la marchiatura d'identificazione?		Visiva	0	25	
124	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti a base di carne?		Visiva	2	0	
125	L'utensileria utilizzata per il taglio e/o l'affettatura dei prodotti a base di carne è la stessa utilizzata per la carne fresca o altri prodotti alimentari?		Visiva	3	0	
126	Sono preparate altrove?		Visiva	0	1	
127		Riportano la marchiatura d'identificazione?		0	20	
128	Vengono usualmente venduti anche prodotti DOP o IGP?		Visiva	1	0	
129		I prosciutti di Parma e San Daniele vengono venduti già affettati precedentemente dall'esercizio stesso?	Visiva	8	0	
130	Nell'esercizio vengono posti in vendita uova?		Visiva	2	0	
131		Vengono vendute anche uova non confezionate?	Visiva	4	0	
132		Sono tenute a contatto con gli altri alimenti?	Visiva	25	0	
133		L'addetto alla vendita delle uova sfuse è incaricato della vendita anche di altri alimenti?	Visiva	11	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

134		Le uova sono conservate in frigorifero?	Visiva	20	0	
135		Le uova in vendita posseggono i requisiti previsti per la categoria A?	Visiva	0	50	
136		La eventuale perdita della classificazione extra sulle confezioni di uova A, è ben evidenziata?	Visiva, documentale	25	0	
137		Alla prova della speratura effettuata a campione, le camere d'aria corrispondono alle categorie di appartenenza?	Ispettiva	0	15	
138	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti alimentari surgelati?		Visiva	3	0	
139		Il banco espositore è provvisto di doppia rilevazione di temperatura (medio e massimo carico)?	Visiva	0	5	
140		Il banco espositore è del tipo a parete?	Visiva	1	0	
141		La temperatura di conservazione è uguale o inferiore a -18°C?	Strumentale	0	25	
142		I prodotti surgelati si presentano tutti in confezione originale?	Visiva	0	4	
143		Si rileva della brina sulle confezioni?	Visiva	7	0	
144		Allo scuotimento delle confezioni si rileva la presenza di blocchi che evidenziano un precedente scongelamento e ricongelamento?	Visiva	12	0	
145	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti alimentari congelati?		Visiva	3	0	
146		Corrisponde a quello per la vendita dei surgelati?		1	0	
147		I prodotti alimentari congelati presentano segni di avvenuto scongelamento e ricongelamento?	Ispettiva	17	0	
148		Sono esposti e conservati ad una temperatura inferiore a 0°C?	Strumentale	0	35	
149	Nell'esercizio vengono posti in vendita formaggi e di altri prodotti a base di latte?		Visiva, documentale	2	0	
150	I formaggi freschi a pasta filata sono esposti o conservati in confezione integra originale?		Visiva	0	30	
151		La confezione dei formaggi freschi a pasta filata è del tipo traforata con immersione in liquido di governo?	Visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

152	Vengono usualmente venduti anche prodotti DOP o IGP?		Visiva	0	0	
153		Il parmigiano-reggiano viene venduto già sezionato precedentemente dall'esercizio stesso?	Visiva	12	0	
154		Sono presenti forme o pezzi di formaggio retinato venduto per parmigiano-reggiano?	Visiva	18	0	
155	I prodotti a base di latte per la cui conservazione è necessaria la refrigerazione, sono tenuti alla temperatura prevista? (Es. latti fermentati, formaggi altamente deperibili etc)		Strumentale	0	17	
156	Nell'esercizio viene venduto il latte fresco?		Visiva	1	0	
157		Viene esposto o conservato tra +1° e +6°C?	Strumentale	0	9	
158		Viene venduto anche latte crudo?	Visiva	15	0	
159	Nell'esercizio viene venduto burro?		Visiva	1	0	
160		Viene venduto nelle confezioni originali?	Visiva	11	0	
161		Viene esposto e conservato tra 0° e +4°C?	Strumentale	0	5	
162	Nell'esercizio viene posto in vendita pane?		Visiva	1	0	
163		Viene esposto in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	2	
164		Viene esposto in confezione?	Visiva	0	10	
165	Nell'esercizio vengono posti in vendita altri prodotti da forno?		Visiva	1	0	
166		Sono venduti solo in confezione o preincarto?	Visiva	0	3	
167	Nell'esercizio vengono posti in vendita ortofrutticoli?		Visiva	4	0	
168	Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?		Visiva	0	5	
169	Vengono esposti per il prelievo self service?		Visiva	1	0	
170		Sono a disposizione dell'acquirente appositi coprimani monouso?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

171	Vengono posti in vendita solo ortofrutticoli in confezione o in preicarto per il prelievo self service?		Visiva	0	3	
172	Sono ben esposte le indicazioni obbligatorie sull'origine dei prodotti?		Visiva	0	25	
173	Vengono venduti prodotti ortofrutticoli che hanno subìto un minimo di manipolazione nell'esercizio stesso? (Es. mondatura, lavaggio, sezionamento)		Visiva	4	0	
174	Viene venduta frutta secca?		Visiva	1	0	
175	Vengono venduti prodotti ortofrutticoli confezionati di IV gamma?		Visiva	1	0	
176		Sono tenuti a temperatura di refrigerazione?	Strumentale	0	4	
177	Nell'esercizio vengono venduti funghi freschi?		Visiva	2	0	
178	Vengono venduti anche funghi non coltivati?		Visiva	10	0	
179		L'esercizio è in possesso della certificazione del micologo?	Visiva	0	25	
180	Nell'esercizio viene venduto miele?		Visiva	1	0	
181		Viene venduto in confezione originale?	Visiva	0	10	
182	Nell'esercizio vengono venduti olii vegetali?		Visiva	1	0	
183	Nell'esercizio vengono venduti olii di oliva?		Visiva	1	0	
184		Vengono venduti in confezione integra originale in contenitori ermeticamente chiusi?	Visiva	0	15	
185	Nell'esercizio vengono venduti margarina e/o grassi idrogenati?		Visiva	1	0	
186		Sono venduti in confezioni orginali sigillati o ermeticamente chiusi?	Visiva	0	10	
187	Nell'esercizio viene venduta camomilla?		Visiva	1	0	
188		Viene venduta in confezione originale?	Visiva	0	8	

fonte: http://burc.regione.campania.it

189	Nell'esercizio vengono venduti alcolici? (Es. vino, birra etc)		Visiva	1	0	
190		Il vino viene venduto sfuso su richiesta?	Visiva	7	0	
191	Nell'esercizio vengono vendute anche bibite analcoliche e acque minerali?		Visiva	1	0	
192		Le bibite vengono vendute anche sfuse su richiesta?	Visiva	4	0	
193	Nell'esercizio vengono posti in vendita alimenti destinati ad una alimentazione particolare?		Visiva	2	0	
194		Si presentano tutti regolarmente confezionati?	Visiva	0	25	
195	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti di gastronomia?		Visiva	2	0	
196		Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	3	
197		Vengono mantenuti alla temperatura prevista?	Visiva	0	3	
198	Nell'esercizio vengono posti in vendita prodotti di pasticceria freschi?		Visiva	7	0	
199		Vengono esposti in uno scomparto separato dagli altri alimenti?	Visiva	0	7	
200		Vengono mantenuti alla temperatura prevista?	Visiva	0	6	
201	Esistono uno o più retrobottega o depositi utilizzati per lo stoccaggio dei prodotti alimentari?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
202		Si presentano in condizioni igieniche generali soddisfacenti?	Visiva	0	12	
203		Uno o più di tali depositi è distaccato dall'esercizio?	Visiva, documentale (planimetria	7	0	
204		Le attrezzature e le scaffalature poste nei retrobottega/depositi sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

205	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO II: IGIENE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
206	La divisione dei generi merceologici nei locali, sulle scaffalature, nei banchi frigo e nei frigoriferi è fatta in modo sufficiente ad evitare contaminazioni crociate?		Visiva	0	8	
207	Tutti gli alimenti si presentano in buono stato di conservazione?		ispettiva	0	50	
208	Analizzando un campione di prodotti alimentari detenuti, se ne rilevano alcuni che hanno oltrepassato la data di scadenza o il TMC?		Visiva	30	0	
209	Analizzando un campione di prodotti alimentari detenuti, se ne rilevano alcuni che hanno l'etichettatura non conforme alla normativa?		Visiva	30	0	
210	Di tutti gli alimenti sfusi si può rintracciarne la provenienza?		Visiva, documentale	0	30	

fonte: http://burc.regione.campania.it

211		La provenienza è ben indicata per la dovuta informazione all'acquirente?	Visiva	0	10	
212	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza alimentare?		visiva	30	0	
213	Si trovano alimenti posti direttamente a terra?		Visiva	23	0	
214	Vengono esposti alimenti al di fuori dell'esercizio?		Visiva	8	0	
215		La loro esposizione è effettuata in maniera igienica?	Visiva	0	17	
216	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	4	0	
217	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	25	
218	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	5	
219	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	2	0	
220	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	3	0	
221	Sono presenti sul pavimento scarti di alimenti?		visiva	4	0	
222	Viene usata la stessa coltelleria per i vari tipi di alimenti?		Visiva	3	0	
223	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	6	0	
224	Sono presenti animali?		visiva	20	0	
225	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
226	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range + 30, - 30 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
227	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
228		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	2	
229		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	1	0	
230		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	
231	Nell'esercizio vengono prodotti S.O.A.?		Visiva	4	0	
232		La loro gestione risulta a norma?	Visiva	0	3	
233		Il loro stoccaggio avviene in frigorifero?	Visiva	0	2	
234		Si notano comportamenti che possano provocare contatti tra i S.O.A. e gli alimenti?	Visiva	3	0	
235		Nei contenitori per S.O.A si rileva la presenza di materiale o rifiuti non ad essi assimilabili?	Visiva	2	0	
236	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
237	I servizi si trovano in un locale separato dall'esercizio?		Visiva, documentale (planimetria)	13	0	
238	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona vendita (antibagno)?		visiva	0	4	
239	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	5	
240		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	1	
241		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	2	0	
242	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	4	
243	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

244	Gli asciugamani sono monouso (compreso l’asciugatura a getto d’aria)?		visiva	0	1	
245	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
246	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	1	
247	Esistono porte a scomparsa?		visiva	1	0	
248	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	3	
249	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
250		L'estrazione dell’aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l’uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
251	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
252		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	2	
253	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	2	
254	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	2	
255	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	1	
256	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	1	
257	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	4	
258	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
259	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla vendita?		visiva	0	12	
260	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	3	0	
261	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	2	
262	E' dotato di armadietti?		visiva	0	3	
263		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
264		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
265		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
266		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
267		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
268	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
269	Il personale che manipola alimenti è idoeamente abbigliato?		visiva	0	5	
270	Il personale che manipola alimenti indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
271	Le sopravesti sono sufficientemente pulite?		visiva	0	3	
272	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti che manipolano alimenti risultano puliti?		visiva	0	2	
273	Il personale che manipola alimenti indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	1	0	
274	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	4	0	
275	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	3	
276	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	2	0	
277	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
278	L'azienda è un ambulante a posto fisso?		Documentale	10	0	
279	L'azienda è una media struttura di vendita?		Documentale	25	0	
280	L'azienda è una grande struttura di vendita?		Documentale	45	0	
281	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
282	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
283	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
284	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

285	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
286	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
287	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			

fonte: http://burc.regione.campania.it

			TOTALE	0

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER MERCATO ITTICO E IMPIANTI COLLETTIVI PER LE ASTE

REV. 3 DEL 01/7/2011	

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Nel mercato operano varie imprese concessionarie?		Visiva, documentale	15	0	
2	Le imprese sono più di 10?		Visiva, documentale	4	0	
3	Tutte le imprese sono dotate di proprie strutture espositive e/o per la conservazione della merce?		Visiva, documentale (planimetria	0	6	
4		Le varie imprese operano esclusivamente in zone o box ben distinti e chiusi senza soluzione di continuità tra loro?	Visiva, documentale (planimetria	0	5	
5	Ogni operatore dispone di un proprio percorso entrata/uscita della merce?		visiva	8	0	
6		Il flusso della merce in entrata alle varie imprese ed in uscita dalle stesse si incrocia con il flusso degli acquirenti?	visiva	10	0	
7	Per l'ingresso e l'uscita dei prodotti della pesca dallo stabilimento, viene utilizzata lo stesso accesso?		Visiva, documentale (planimetria	18	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

8		Le operazioni di ingresso ed uscita della merce vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	13	
9	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	10	
10	All'ingresso dei locali di produzione sono presenti vaschette o altre attrezzature per la sanificazione delle calzature?		visiva	0	3	
11	Per l'ingresso delle merci, esiste un'accesso strutturato in modo da permettere lo scarico diretto dai mezzi di trasporto terrestre?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
12	Tale accesso ha un sistema di copertura per fare in modo che lo scarico avvenga al riparo dagli agenti atmosferici?		Visiva	0	4	
13	Al momento del controllo, sono in corso operazioni di scarico del pescato?		Visiva	0	3	
14		Lo scarico avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	
15		Si rileva che durante lo scarico si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
16		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo scarico?	Visiva	8	0	
17		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo scarico?	Visiva	7	0	
18	Lo stabilimento è posizionato in modo che possa ricevere i prodotti della pesca direttamente dalle imbarcazioni?		Visiva, documentale (planimetria	0	4	
19	Al momento del controllo, sono in corso operazioni di scarico del pescato?		Visiva	0	3	
20		Lo sbarco avviene in un lasso di tempo sufficientemente rapido?	Visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

21		Si rileva che durante lo sbarco si utilizzano attrezzature o si ricorre a manipolazioni che possano provocare inutili deterioramenti delle parti commestibili dei prodotti della pesca?	Visiva	6	0	
22		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente in luoghi non protetti dagli agenti atmosferici dopo lo sbarco?	Visiva	8	0	
23		Si rilevano prodotti della pesca lasciati temporaneamente a temperatura ambiente dopo lo sbarco?	Visiva	7	0	
24	Le attrezzature utilizzate per le operazioni di scarico che vengono a contatto con i prodotti della pesca sono costruite con materiale facile da pulire e da disinfettare?		Visiva	0	5	
25	Si presentano in buono stato di manutenzione e di pulizia?		Visiva	0	6	
26	Alcune imprese/l'impresa detengono prodotti della pesca freschi da tenere a temperatura di refrigerazione?		Visiva, documentale	5	0	
27	Sono effettivamente conservati ad una temperatura prossima a quella del ghiaccio fondente?		Visiva, strumentale	0	22	
28	Sono presenti celle frigorifere atte a tale scopo?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
29		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
30		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
31		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
32		All'interno di esse i prodotti ittici sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
33		I prodotti ittici non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
34		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

35		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
36		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
37		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
38		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
39		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
40		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
41		I soffitti sono costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle?	visiva	0	3	
42		Hanno griglie sifonate per la raccolta delle acque di lavaggio?	visiva	0	3	
43	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
44		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	
45		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
32		All’interno di esse i prodotti ittici sono tutti confezionati?	visiva	0	3	
33		I prodotti ittici non confezionati sono tenuti sufficientemente divisi per evitare contaminazioni crociate?	visiva	0	6	
47		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
48	Per il mantenimento della temperatura viene utilizzato ghiaccio?		Visiva	2	0	
49		I contenitori utilizzati per la conservazione di prodotti della pesca freschi sotto ghiaccio, risultano tali da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

50	Alcune imprese/l'impresa detengono prodotti della pesca congelati o comunque da tenere a temperatura di congelazione?		Visiva, documentale	5	0	
51	Al momento del controllo risultano effettivamente conservati ad una temperatura non superiore ai -18°C?		Visiva, strumentale	0	22	
52	Sono presenti celle e/o armadi frigoriferi utilizzati per il deposito allo stato di congelamento dei prodotti della pesca in arrivo?		Visiva, documentale (planimetria	0	8	
53		Sono sufficienti per l'entità di lavorazione?	visiva	0	5	
54		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	5	
55		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	4	
58		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
59		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	3	0	
60		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	3	0	
61		Le guarnizioni delle celle e/o degli armadi sono pulite e prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
62		Le pareti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
63		I pavimenti delle celle si presentano prive di soluzioni di continuità?	visiva	0	3	
64		Hanno angoli di giunzione arrotondati?	visiva	0	3	
65		I soffitti sono costruiti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle?	visiva	0	3	
66	Sono presenti armadi, pozzetti o sottobanchi frigoriferi atti a tale scopo?		Visiva	0	5	
67		Hanno indicatori di temperatura?	Visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

68		Sono provvisti di sistemi di registrazione automatica delle temperature?	documentale	0	3	
70		Si presentano sufficientemente puliti?	visiva	0	7	
71	Alcune imprese/l'impresa detengono prodotti della pesca scongelati o in fase di scongelamento?		Visiva, documentale	5	0	
75		Le modalità di esposizione possono indurre a confonderli con prodotti della pesca freschi?	Visiva	18	0	
73		Sono comunque conservati ad una temperatura di refrigerazione?	Visiva, strumentale	0	13	
74		Per il mantenimento della temperatura viene utilizzato ghiaccio?	Visiva	2	0	
76	Alcune imprese/l'impresa procedono alla sfilettatura o l'affettatura od al taglio delle pinne o alla sezionatura o alla rimozione della lisca di prodotti della pesca freschi?		visiva, documentale	5	0	
77		Per la sfilettatura dei prodotti della pesca freschi vengono utilizzati coltelli o forbici automatiche o servoassistite?	Visiva	0	2	
78		Si rilevano tempi prolungati tra la fine della preparazione dei filetti e dei tranci di prodotti della pesca freschi e la loro refrigerazione?	Visiva	3	0	
79	Alcune imprese/l'impresa procedono alla macellazione e dissanguamento di pesci?		visiva	8	0	
80	Esiste un locale distinto dove si effettua la macellazione?		Visiva, documentale (planimetria	0	7	
81	I banchi dove avviene la macellazione sono idonei?		Visiva	0	5	
82	Il sangue viene raccolto?		Visiva	0	4	
83	Dopo la macellazione i pesci vengono abbondantemente lavati?		Visiva	0	5	
84		L'acqua dove vengono lavati è corrente?	Visiva	0	4	
85	Alcune imprese/l'impresa procedono alla congelazione dei prodotti della pesca?		visiva, documentale	5	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

86		Le apparecchiature per il congelamento garantiscono il raggiungimento a cuore del prodotto di - 18°C il più rapidamente possibile?	strumentale	0	5	
87	Alcune imprese/l'impresa procedono alla conservazione in vita di crostacei o pesci?		Visiva	3	0	
88	Sono presenti più vasche?		Visiva	2	0	
89		La stessa acqua circola in tutte le vasche?	Visiva	4	0	
90	Gli animali sono divisi per gruppi omogenei (crostacei, pesci, cefalopodi etc)?		Visiva	0	7	
91	Si rileva un eccessivo sovraffollamento di esemplari nelle vasche?		Visiva	5	0	
92	Si rileva la presenza di animali morti o poco vitali?		Visiva	5	0	
93	Si rileva la presenza di animali con sintomi o segni di malattie?		Visiva	15	0	
94	I crostacei con chele, presentano tutti la legatura delle stesse?		Visiva	0	4	
95	Si rileva negli animali la presenza di comportamenti riconducibili a stress o che lo possono provocare (ad es. tentato cannibalismo, mutilazioni etc)?		Visiva	15	0	
96	La ripartizione degli animali nelle vasche è effettuata per provenienza in modo da non confondere partite diverse ed assicurare così la rintracciabilità?		Visiva	15	0	
97	L'impresa è in possesso di un impianto per il mantenimento dell'acqua alla temperatura desiderata?		Visiva	0	6	
98	La temperatura dell'acqua è idonea relativamente alla specie immessa?		Visiva	0	7	

fonte: http://burc.regione.campania.it

99	L'impresa è fornita di impianto di depurazione dell'acqua circolante nelle vasche?		visiva	0	50	
100		L'impianto è fornito di sistemi di abbattimento dell'ammoniaca?	visiva	0	20	
101		L'impianto è fornito di sistemi di ossigenazione?	visiva	0	20	
102		L'impianto è fornito di sistemi per l'abbattimento della carica microbica?	visiva	0	50	
103		E' presente un sistema antischiuma?	Visiva	0	8	
104	Alcune imprese/l'impresa detengono molluschi bivalvi, gasteropodi, echinodermi?		Visiva, documentale	7	0	
105		Recano le indicazioni previste ed la marchiatura di identificazione del CSM?	Visiva	0	40	
106		Sono vivi e vitali?	Ispettiva	0	20	
107		Sono tenuti in acqua?	Visiva	25	0	
108		La temperatura di conservazione è da ritenersi idonea per la salute e la vitalità dei molluschi?	Strumentale	0	13	
109		Si rileva la presenza di datteri di mare?	Visiva	250	0	
110	Nello stabilimento è presente una struttura riservata al deposito refrigerato dei prodotti della pesca trattenuti in osservazione?		Visiva, documentale (planimetria	0	22	
111		Si può chiudere a chiave?	Visiva	0	6	
112	Nello stabilimento è presente una struttura riservata al deposito refrigerato dei prodotti della pesca dichiarati non idonei al consumo umano?		Visiva, documentale (planimetria	0	22	
113		Si può chiudere a chiave?	Visiva	0	6	

fonte: http://burc.regione.campania.it

114	Alcune imprese/l'impresa utilizzano ghiaccio nel ciclo produttivo?		Visiva	1	0	
115		Il ghiaccio viene prodotto nell'azienda stessa?	Visiva	0	2	
116		Le modalità di produzione e/o conservazione del ghiaccio rivelano situazioni di rischio?	Visiva	2	0	
117		Si rileva che i contenitori utilizzati per la spedizione di prodotti della pesca freschi, conservati sotto ghiaccio, assicurano che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti stessi?	Visiva	0	3	
118	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. spogliatoi posti a distanza dai locali nei quali si svolgono le operazioni mercatali)		Visiva, documentale (planimetria	25	0	
119	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
120		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
121		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
122		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	
127	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
128		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
129		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
130	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	8	
131	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	8	
132	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
133	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

134	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	5	
135	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
136		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
137	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	6	
138	Esistono lavabi per il lavaggio della coltelleria e delle attrezzature similari in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	9	
139		Tali lavabi sono forniti di vasche con acqua a temperatura uguale o superiore a 82°C o di altro sistema equivalente?	Visiva	0	4	
140		L'acqua in esse contenute aveva una temperatura non inferiore agli 82°C?	Visiva	0	2	
141	Nell'impresa vengono utilizzate attrezzature movibili (carrelli, appendini, etc)?		Visiva	1	0	
142		Esiste una zona distinta destinata al lavaggio di tali attrezzature?	Visiva, documentale	0	9	
143		Il lavaggio di tali attrezzature avviene con l'ausilio di macchinari lavastoviglie?	Visiva, documentale	0	5	
144	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali operativi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
145		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	
146		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	3	
147	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	5	0	
148		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	5	
149	Esiste un circuito di acqua di mare?		visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

150		E' acqua pulita?	visiva	0	16	
151	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	7	0	
152	Esiste un impianto per il condizionamento della temperatura all'interno dei locali operativi?		visiva	0	3	
153	In ogni caso, a temperatura all'interno dei locali di lavorazione è uguale o inferiore ai 12°C?		strumentale	0	3	
154	Alcune imprese/l'impresa hanno una postazione adibita ad ufficio ad uso interno nei locali di deposito?		Visiva, documentale (planimetria)	5	0	
155	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
156		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	
157	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	10	
158		E' pavimentata in modo da evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
159		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
160		Esistono uno o più contenitori di rifiuti?	visiva	0	2	
161		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
162		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti?	visiva	2	0	
163		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
164	Al Servizio Veterinario è riservata un'adeguata struttura che si possa chiudere a chiave?		Visiva, documentale (planimetria	0	3	
165	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +50, -50 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
167	Si rileva un eccessivo affollamento di persone?		visiva	13	0	
168	Gli acquirenti possono entrare a diretto contatto con i prodotti ittici?		visiva	6	0	
170	Si rilevano prodotti della pesca freschi con caratteristiche di freschezza non compatibili con il consumo umano?		ispettiva	45	0	
171	Si rileva la presenza di pesci tossici appartenenti alle famiglie Tetradontidae, Molidae, Diodontidae o Canthigasteridae?		ispettiva	300	0	
172	Si trovano prodotti della pesca posti direttamente a terra?		Visiva	15	0	
174	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	17	
175	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	9	
176	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	6	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

177	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	6	0	
178	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	9	0	
179	Sono presenti animali?		visiva	17	0	
180	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	33	0	
181	Si rileva l'utilizzazione all'interno dei locali di veicoli (ad es. muletti) i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla salubrità dei prodotti della pesca?		visiva	12	0	
182	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	

fonte: http://burc.regione.campania.it

183	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	9	
184		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	4	
185		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	4	0	
186		I rifiuti sono smaltiti tramite un percorso che non provoca contaminazioni crociate con gli alimenti o con una tempistica successiva alla preparazione?	visiva	0	4	
187		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	3	
188	Esistono contenitori per i S.O.A.?		visiva	0	12	
189		Risultano a norma?	visiva	0	4	
190	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
191	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
192	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
193	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
194	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
195		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	
196		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
197	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
198	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
199	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
200	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
201	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
202	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
203	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
204	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

205		L'estrazione dell’aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l’uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
206	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
207		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
208	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
209	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
210	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	
211	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
212	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
213	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
214	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	25	
215	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		visiva	0	2	
216	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
217		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	3	
218		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
219		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	3	
220		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
221		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	3	
222	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
223	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
225	Indossa stivali?		Visiva	0	2	
226		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	
227		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
228	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
229	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
230	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

231	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
232	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
233	E’ presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
234	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
235	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
236	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	20	0	
237	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 500 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	40	0	
238	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale compreso tra 500 e 2.000 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	60	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

239	Nello stabilimento transita un quantitativo medio annuale superiore alle 2.000 tonnellate di prodotti della pesca?		documentale	80	0	
	Nel mercato sono introdotti prodotti ittici provenienti da aree di pesca diverse dalla zona FAO 37 (Mar Mediterraneo)?		documentale	45	0	
241	Alcune imprese/l'impresa esportano i prodotti verso paesi CE o extra CE?		documentale	65	0	
242		L'impresa avvia i prodotti finali anche verso la Svezia, la Finlandia o gli USA?	documentale	15	0	
243	Alcune imprese/l'impresa non esporta ma commercializzano i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	45	0	
244	I prodotti della pesca trattati non vengono esportati né commercializzati in ambito nazionale ma sono avviati sul mercato regionale?		documentale	35	0	
245	I prodotti della pesca trattati sono avviati sul mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	25	0	
246	Il mercato è certificato ISO 9001?		documentale	0	2	
247	Il mercato è certificato ISO 20000?		documentale	0	4	
248	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
249	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
250	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
251	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
252	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
253	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

254	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
255	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
		TOTALE GENERALE		0		

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

CHECK LIST PER STABULARI PER LA SPERIMENTAZIONE ANIMALE

REV. 3 DEL 01/7/2011	

AZIENDA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Esiste una suddivisione ben netta in aree? (stabulazione, depositi, locali di servizio, ecc.)		Visiva	0	50	
2	Esiste una netta separazione zona sporca/pulita?		Visiva	0	50	
3	In ogni caso, vengono adottate idonee procedure atte ad evitare l'incrocio sporco-pulito?		Visiva, documentale	0	50	
4	I locali hanno soffitti pavimenti e pareti lisci, impermeabili, facilmente lavabili?		Visiva	0	50	
5	Gli eventuali drenaggi di scolo presenti sono protetti da adeguata griglia antinsetti?		Visiva	0	25	
6	Sono presenti sale per procedure o osservazioni oltre il locale di permanenza?		Visiva	0	5	
7	Sono presenti impianti per manipolazioni o tecniche minori?		Visiva	0	5	
8	Le operazioni di pulizia sono condotte con adeguata frequenza?		Visiva, documentale	0	25	
9	Esiste una dotazione di apparecchiature di laboratorio per la diagnosi semplice, post-mortem e per prelievi di campioni in vita?		Visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

10	È presente un deposito per i mangimi con requisiti di idoneità?		Visiva	0	10	
11	E' presente una sala operatoria?		Visiva	0	5	
12	E' presente un locale o zona di quarantena opportunamente isolata?		Visiva	0	10	
13	Il locale di lavaggio gabbie è spazioso, con separazione sporco/pulito, pareti e pavimenti resistenti e lavabili, ventilazione adeguata?		Visiva	0	25	
14	E' presente un locale adeguato per il deposito delle gabbie e delle attrezzature pulite?		Visiva	0	15	
15	L'area ricevimento animali è idonea?		Visiva	0	10	
16	Le spoglie animali sono stoccate/smaltite adeguatamente?		Visiva, documentale	0	25	
17	La manutenzione dei locali viene condotta adeguatamente?		Visiva, documentale	0	25	
18	I parametri microclimatici sono consoni alle specie animali detenute, sono presenti adeguati strumenti tarabili per il rilievo degli stessi?		Visiva, documentale	0	20	
19	Sono assenti fattori ambientali fastidiosi per gli animali, quali rumori, suoni, illuminazione?		Visiva	0	15	
20	Sono presenti sistemi di limitazione dell'accesso agli stabulari?		Visiva, documentale	0	10	
21	È presente un impianto antincendio?		Visiva, documentale	0	4	
22	È presente un dispositivo di controllo e relativo allarme per gli impianti necessari alla sopravvivenza degli animali?		Visiva, documentale	0	10	
23	Sono poste bene in vista le disposizioni per le emergenze?		Visiva, documentale	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

24	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO II: GESTIONE ANIMALI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
25	Sono attivi piani di sorveglianza microbiologica mediante animali sentinella?		Visiva, documentale	0	10	
26	Sono attivate procedure di profilassi?		Visiva, documentale	0	10	
27	E' presente un armadietto farmaceutico per le necessarie terapie?		Visiva, documentale	0	10	
28	Sono presenti procedure scritte relative alla profilassi delle zoonosi e alla sicurezza rispetto al contatto con animali?		Visiva, documentale	0	5	

fonte: http://burc.regione.campania.it

29	L'alimentazione è idonea, in particolare per forma, contenuto e presentazione delle diete?		Visiva, documentale	0	10	
30	Il mangime è tenuto in confezioni recanti informazioni sull'identità, del prodotto, sulla data di produzione e di scadenza?		Visiva, documentale	0	5	
31	La frequenza di pulizia mangiatoie, abbeveratoi e attrezzature per l'alimentazione è sufficiente?		Visiva, documentale	0	10	
32	L'acqua è idonea e fornita in abbeveratoi idonei e sterilizzabili?		Visiva	0	15	
33	È presente un programma di procedure adeguate scritte per le operazioni di pulizia/sanificazione di locali ed attrezzature?		Visiva, documentale	0	5	
34	È presente un sistema di registrazione delle operazioni di pulizia/sanificazione?		Visiva, documentale	0	5	
35	Gli stabulari destinati agli animali hanno dimensioni adeguate alle linee guida?		Visiva	0	30	
36	La lettiera è idonea per la specie animale, viene adeguatamente cambiata e smaltita?		Visiva, documentale	0	10	
37	E' sufficientemente curato l'arricchimento ambientale negli stabulari?		Visiva	0	15	
38	Animali di specie diverse, con rapporti predatore-preda, sono ospitati negli stessi locali?		Visiva	15	0	
39	I registri sono correttamente tenuti e compilati?		Visiva, documentale	0	20	
40	E' presente un medico veterinario a tempo pieno?		Visiva, documentale	0	15	

fonte: http://burc.regione.campania.it

41	Il personale addetto agli animali è adeguatamente istruito e formato?		Visiva, documentale	0	20	
42	Sono stati rilevati animali che presentano segni di malessere/sofferenza/stress?		Visiva	50	0	
43	Sono stati rilevati animali che presentano sintomi di malattie infettive trasmissibili?		Visiva	20	0	
44	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: PROGETTI SPERIMENTALI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
45	Nella struttura sono in corso progetti sperimentali in deroga?		documentale	150	0	
46		I progetti sperimentali prevedono tecniche cruente (es. chirurgia invasiva, ecc.)	documentale	150	0	
47		E' previsto un riutilizzo degli animali?	documentale	150	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

48		E' previsto un prelievo di animali dall'ambiente?	documentale	50	0	
49		L'approvazione dei progetti di ricerca prevede la preventiva valutazione di un organismo terzo? (es. commissione etica)	documentale	0	20	
50		Sono previste fasi di osservazioni sperimentali "in campo"?	Visiva, documentale	100	0	
51	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
52	Sono presenti animali di più specie diverse?		Visiva	15	0	
53		Sono presenti contemporaneamente animali la cui coesistenza in natura è impossibile (ad es. predatori e prede)?		15	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

54	Sono presenti meno di 20 animali (di qualsiasi età e razza)?		Visiva, documentale	30	0	
55	Sono presenti da 21 a 50 animali (di qualsiasi età e razza)?		Visiva, documentale	60	0	
56	Sono presenti da 51 a 100 animali (di qualsiasi età e razza)?		Visiva, documentale	90	0	
57	Sono presenti più di 100 animali (di qualsiasi età e razza)?		Visiva, documentale	120	0	
58	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

59	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione della chiusura della struttura?			250	0	
60	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
61	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
62	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
63	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti

fonte: http://burc.regione.campania.it

64	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)	
			TOTALE	#RIF!

REGIONE CAMPANIA
CHECK LIST PER ESERCIZIO DI VENDITA AL DETTAGLIO DI MANGIMI
REV. 3 DEL 01/7/2011
IMPRESA:

fonte: http://burc.regione.campania.it

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA: _____

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Il o i varchi di accesso per la clientela ed altri eventuali varchi che danno all'esterno,sono chiudibili tramite una o più porte d'ingresso?		Visiva	0	1	
2		Tali porte si presentavano chiuse?	Visiva	0	1	
3		Tali porte sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	1	
4		Tali varchi sono forniti di sistemi o barriere antimosche?	visiva	0	1	
5	I locali di vendita e di deposito sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	3	
6	I locali di vendita e di deposito sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	3	
7	I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente aerati?		Visiva	0	1	
8	I locali di vendita e di deposito sono sufficientemente illuminati?		Visiva	0	2	
9	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
10		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	1	
11	Le scaffalature sono di materiale liscio e facilmente pulibile e lavabile?		Visiva	0	2	
12	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
13		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	1	
14		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	1	
15	I locali e le scaffalature sono sufficientemente ampi per la quantità di merce esposta?		visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

16	Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili?		Visiva	0	3	
17	Esistono lavabi destinati esclusivamente al lavaggio delle attrezzature (nel locale vendita o nel retrobottega)?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
18		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	1	0	
19	Vengono venduti anche prodotti sfusi?		visiva	3	0	
20		I mangimi sfusi sono sufficientemente protetti dall'eventuale contaminazione da parte degli avventori?	visiva	0	6	
21	Esistono uno o più retrobottega o depositi utilizzati per lo stoccaggio di mangimi?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
22		Si presentano in condizioni igieniche generali soddisfacenti?	Visiva	0	9	
23		Uno o più di tali depositi è distaccato dall'esercizio?	Visiva, documentale (planimetria	5	0	
24		Le attrezzature e le scaffalature poste nei retrobottega/depositi sono addossate alle pareti?	visiva	2	0	
25	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
26	Analizzando un campione di mangimi detenuti, se ne rilevano alcuni che hanno l'etichettatura non conforme alla normativa?		Visiva	25	0	
27	Di tutti i mangimi sfusi si può rintracciarne la provenienza?		Visiva, documentale	0	25	
28	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza dei mangimi?		visiva	25	0	
29	Si trovano mangimi posti direttamente a terra?		Visiva	18	0	
30	Vengono esposti mangimi al di fuori dell'esercizio?		Visiva	7	0	
31		La loro esposizione è effettuata in maniera igienica?	Visiva	0	12	
32	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	3	0	
33	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia?		visiva	0	20	

fonte: http://burc.regione.campania.it

34	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	4	
35	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	1	0	
36	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	
37	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	4	0	
38	Sono presenti animali?		visiva	16	0	
39	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	25	0	
40	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range + 30, - 30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI E S.O.A.						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
41	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	5	
42		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	1	
43		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	1	0	
44		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

45	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato	

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
46	I servizi si trovano in un locale separato dall'esercizio?		Visiva, documentale (planimetria)	4	0	
47	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona vendita (antibagno)?		visiva	0	2	
48	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	2	
49		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	1	0	
50	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	3	
51	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	1	
52	Gli asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

53	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	1	
54	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	2	
55	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
56		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	1	
57	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
58		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	1	
59	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	1	
60	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	1	
61	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	3	
62	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
63	Esiste una zona o vano o parte di un ufficio dove possa avvenire il cambio degli indumenti degli operatori in un luogo diverso dalla vendita?		visiva	0	6	
64	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		visiva	1	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

65	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	1	
66	E' dotato di armadietti?		visiva	0	1	
67		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	1	
68		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	1	
69		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	1	
70		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	1	
71		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	1	
72	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +4, -4 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
73	Il personale che manipola mangimi è idoeamente abbigliato?		visiva	0	2	
74	Il personale che manipola mangimi indossa idoneo copricapo?		visiva	0	1	
75	Le sopravesti sono sufficientemente pulite?		visiva	0	1	

fonte: http://burc.regione.campania.it

76	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti che manipolano mangimi risultano puliti?		visiva	0	1	
77	Il personale che manipola mangimi indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	1	0	
78	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	2	0	
79	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	1	
80	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	1	0	
81	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
82	L'azienda è un ambulante a posto fisso?		Documentale	8	0	
83	Vi sono più di 20 (venti) varietà di tipologie di mangimi venduti?		Documentale	5	0	
84	Le varietà di mangime commercializzato comprendono anche quello destinato ai pets?		Documentale Visiva	10	0	
85	Vengono commercializzati prodotti contenenti molecole a rischio?		Documentale	20	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

86	Sono commercializzati mangimi contenenti coccidiostatici?		Documentale Visiva	20	0	
87	Sono commercializzati mangimi medicati?		Documentale	20	0	
88		Lo stoccaggio dei mangimi medicati avviene correttamente?	Visiva	0	10	
89	Sono commercializzati mangimi contenenti proteine animali trasformate?		Documentale	40	0	
90		Tali mangimi sono correttamente identificati e detenuti in modo da evitare contaminazioni con il mangime per erbivori?	Visiva	0	20	
91	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI

fonte: http://burc.regione.campania.it

	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
92	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione dell'attività?			250	0	
93	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
94	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	
95	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
96	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +15, -15 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
97	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	#RIF!		

REGIONE CAMPANIA
CHECK LIST PER MANGIMIFICIO

fonte: http://burc.regione.campania.it

REV. 3 DEL 01/7/2011

IMPRESA:

DATA DELL'ISPEZIONE NELL'AMBITO DELLA SORVEGLIANZA:

CAPITOLO I: LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
1	Per l'ingresso delle merci e l'uscita dei prodotti finali viene utilizzata la stessa apertura?		Visiva, documentale (planimetria	6	0	
2		Le operazioni vengono almeno separate nel tempo?	visiva	0	6	
3	Esiste un accesso destinato esclusivamente all'ingresso del personale?		Visiva, documentale (planimetria	0	6	
4	Lo stabilimento utilizza una buca per lo scarico delle materie prime?		Visiva	0	5	
5		La buca è sufficientemente protetta da acque piovane, acque luride o di lavaggio?	Visiva	0	5	
6	Lo stabilimento utilizza un tunnel per lo scarico delle materie prime?		Visiva	0	5	
7		Il tunnel è dotato di impianto di aspirazioni delle polveri?	Visiva	0	5	
8	Il deposito delle materie prime avviene in modo sufficientemente igienico?		visiva	0	3	
9	Le materie prime sono conservate in locali distinti da quelli di produzione?		Visiva, documentale (planimetria	0	7	
10	In ogni caso si rileva una eccessiva presenza di merce?		visiva	6	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

11	Le aree di deposito risultano essere sufficientemente fresche e asciutte?		Visiva	0	10	
12	Il layout è disposto in modo che la produzione risulti essere sufficientemente “sempre avanti”?		Visiva, documentale (planimetria	0	16	
13	La planimetria disponibile dell'impianto corrisponde a quanto si rileva durante l'ispezione?		Documentale	0	5	
14	Il personale è numericamente sufficiente in relazione alle attività in atto?		Documentale Visiva	0	20	
15	Lo stabilimento si avvale di un programma computerizzato di gestione automatica delle produzioni?		Visiva	0	25	
16	Lo stabilimento procede alla miscelazione di ingredienti?		Visiva	4	0	
17	La miscelazione è automatizzata tramite l'utilizzazione di macchinari?		Visiva	0	3	
18		La miscelazione avviene con miscelatore orizzontale?	Visiva	0	25	
19	La miscelazione è manuale?		Visiva	3	0	
20		La dosatura manuale dei microcomponenti è attuata in maniera sufficientemente idonea?	Documentale Visiva	0	20	
21	Le modalità operative garantiscono sufficientemente l'omogeneità della miscelazione?		Documentale	0	20	
22	Si rileva la presenza di sostanze farmacologicamente attive?		Visiva	1	0	
23	Lo stabilimento è regolarmente autorizzato dal Ministero della Salute ex art. 1 D.M. 16/11/1993 e 16 D.L.vo 90/93 per la produzione di mangimi medicati?		Documentale	0	60	
24	Sono utilizzate premiscele contenenti cocciodiostatici?		Visiva	8	0	
25		Gli addetti hanno a disposizione un piano analitico delle miscelazioni?	Documentale	0	12	
26	Sono utilizzate premiscele medicamentose per la terapia?		Visiva	8	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

27		Le premiscele usate sono microincapsulate?	Visiva	0	5	
28	Esiste un locale chiudibile a chiave (o contenitori ermetici) riservato alle premiscele per alimenti medicamentosi accessibile solo a personale autorizzato?		Documentale Visiva	0	15	
29	Esiste una linea di produzione dedicata per i mangimi medicati?		Documentale	0	13	
30		Al termine delle operazioni di produzione di mangimi medicati, l'impresa effettua il “lavaggio” dell’impianto (con materie prime da impiegare in modo controllato), oppure adotta una sequenza delle produzioni standardizzata, funzionale e corretta in modo da evitare contaminazioni crociate?	Documentale Visiva	0	10	
31	Esiste la documentazione relativa ai controlli analitici sulle contaminazioni crociate?		Documentale	0	15	
32	Esistono celle o locali dedicati per lo stoccaggio dei mangimi medicati?		Visiva	0	10	
33		Sono sufficientemente isolati dal punto di vista termico (a distanza da impianti che producono calore)?	Visiva	0	10	
34	Si rileva la presenza di uno o più additivi contemplati nell'all. 4 capo 3 reg. CE 183?		Visiva	1	0	
35		Lo stabilimento è regolarmente riconosciuto per la produzione di mangimi composti contenenti uno o più degli additivi contemplati nell'all. 4 capo 3 reg. CE 183?	Documentale	0	50	
36	Si rileva la presenza di S.O.A.?		Visiva	1	0	
37	L'impresa può dimostrare la provenienza di tali S.O.A.?		Documentale	0	25	
38	L'impresa può dimostrare che essi sono di cat. 3?		Documentale	0	50	
39	Il loro deposito è attuato in maniera sufficientemente igienica?		Visiva	0	15	

fonte: http://burc.regione.campania.it

40	La loro utilizzazione è attuata in maniera sufficientemente igienica?		Visiva	0	15	
41	Nello stabilimento vengono prodotti anche mangimi per ruminanti?		Documentale Visiva	3	0	
42		Le precauzioni adottate per controllare il rischio di contaminazioni crociate danno sufficiente garanzia?	Documentale Visiva	0	20	
43	Sono rispettati gli obblighi di etichettatura per l'impiego di farine animali?		Documentale	0	10	
44	Esiste un piano di controllo delle farine di pesce?		Documentale	0	10	
45	Lo stabilimento produce anche mangimi per carnivori?		Visiva	1	0	
46		Lo stoccaggio delle carni e frattaglie avviene in maniera sufficientemente idonea?	Visiva	0	18	
47		La lavorazione delle carni e frattaglie avviene in maniera sufficientemente idonea?	Visiva	0	18	
48		Le proteine di origine animale utilizzate risultano tra quelle consentite in relazione alle produzioni effettuate ?	Documentale	40	0	
49	Lo stabilimento produce mangimi destinati a più categorie di animali?		Documentale Visiva	0	15	
50	Esistono più linee produttive?		Visiva			
51		In queste linee vengono utilizzati materie prime di origine vegetale e animale?	Documentale Visiva	15	0	
52	Esistono porte che danno all'esterno?		Visiva, documentale (planimetria)	0	2	
53		Sono lavabili e disinfettabili?	visiva	0	4	
54		Hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
55		Le porte di accesso dall'esterno si presentavano aperte al momento dell'ispezione sebbene non vi fossero operazioni in corso?	Visiva	3	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

56	All'infuori di quelle che danno all'esterno, sono presenti porte nell'impianto produttivo?		visiva	1	0	
57		Sono lavabili e disinfettabili?	Visiva	0	4	
58		Hanno le maniglie?	Visiva	3	0	
59		Qualcuna è a scomparsa?	Visiva	2	0	
60	Sono presenti finestre apribili?		visiva	1	0	
61		Sono in materiale lavabile e disinfettabile?	Visiva	0	3	
62		Le finestre hanno barriere antimosche?	visiva	0	5	
63	I locali sono idoneamente rivestiti?		visiva	0	13	
64	I locali sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	13	
65	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		visiva	0	4	
66	Esistono uno o più griglie o pozzetti sifonati per la raccolta delle acque di lavaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
67	I locali sono sufficientemente illuminati?		visiva	0	3	
68	Sono presenti punti luce artificiali?		visiva	0	1	
69		Sono incassati nelle pareti o nella controsoffittatura o comunque posti in modo da evitare l'accumulo di polvere?	Visiva	0	3	
70	Gli impianti e le attrezzature sono realizzate in modo da poter essere ripulite da polveri e all'occorrenza disinfettabili?		Visiva	0	10	
71	Le attrezzature sono posizionate in modo da ostacolare una adeguata pulizia dell'ambiente?		visiva	5	0	
72	Le attrezzature sono sufficienti per l'entità produttiva dell'azienda?		Visiva	0	6	
73	Esistono lavabi per il lavaggio delle attrezzature in numero sufficiente all'entità produttiva?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
74	Esiste una zona distinta destinata esclusivamente al lavaggio degli utensili?		Visiva, documentale	0	10	
75	Esistono uno o più lavabi per il lavaggio delle mani nei locali di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	4	
76		Le rubinetterie sono manuali?	visiva	4	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

77		I lavabi sono forniti anche di acqua calda?	tattile	0	2	
78	Esiste un circuito di acqua non potabile?		Visiva, documentale (planimetria	4	0	
79		Tale circuito è ben evidenziato?	visiva	0	4	
80	Esistono punti di colìo dal soffitto?		visiva	5	0	
81	E' presente un ingresso apposito per l'approvvigionamento dall'esterno di materiali per il confezionamento e l'imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	3	
82	Esistono uno o più locali, armadi o zone adibite esclusivamente a deposito per i materiali di confezionamento ed imballaggio?		Visiva, documentale (planimetria)	0	8	
83		Il flusso di approvvigionamento di tali materiali dal luogo di deposito si incrocia con il flusso produttivo?	visiva	3	0	
84	In ogni caso, le modalità di deposito di tali materiali evidenziano rischi di contaminazione degli stessi?		visiva	7	0	
85	I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente resistenti in relazione al tipo di mangime inglobato?		Visiva	0	10	
86	I materiali di imballaggio e i contenitori risultano essere sufficientemente puliti?		Visiva	0	10	
87	Esistono uno o più locali adibiti a deposito dei prodotti finiti?		Visiva, documentale (planimetria	0	15	
88		Le scaffalature eventualmente presenti, sono addossate alle pareti?	visiva	3	0	
89		Le scaffalature eventualmente presenti, si presentano arruginite e/o con vernice scrostata?	visiva	2	0	
90		Si rileva una eccessiva presenza di merce?	visiva	5	0	
91	C'è soluzione di continuità tra i vari settori dell'azienda? (Es. depositi posti a distanza dai locali produzione)		Visiva, documentale (planimetria)	10	0	
92	Si nota la presenza di prodotti per la sanificazione nelle aree dove vengono manipolati alimenti?		visiva	5	0	
93		Tali prodotti sono posti in contenitori non correttamente identificati?	visiva	10	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

94	Si riscontra la presenza di sostanze o additivi il cui utilizzo non è consentito?		visiva	20	0	
95	Esiste un'area esterna utilizzata?		Visiva, documentale (planimetria)	0	7	
96		La parte a ridosso dell'ingresso nello stabilimento è coperta?	visiva	0	2	
97		E' pavimentata in modo sufficientemente idoneo ad evitare il ristagno di acqua, il sollevamento di polvere ed una pulizia almeno sommaria?	visiva	0	2	
98		C'è presenza di materiali estranei?	visiva	2	0	
99		Esistono uno o più contenitori di rifiuti prodotti nello stabilimento?	visiva	0	2	
100		Esistono uno o più contenitori per la raccolta degli imballaggi usati?	visiva	0	2	
101		C'è presenza di rifiuti al di fuori dei contenitori e delle aree destinate ad deposito dei rifiuti e avanzi?	visiva	2	0	
102		Si notano presenze o tracce della presenza di animali infestanti?	visiva	4	0	
103	Lo stabilimento effettua la vendita diretta all'utilizzatore?		Visiva, documentale (planimetria)	6	0	
104		La zona di accesso per gli acquirenti è ben delimitata?	visiva	0	6	
105		Gli acquirenti vengono a contatto con gli ingredienti dei mangimi?	visiva	6	0	
106		Gli acquirenti possono accedere alla linea produttiva?	visiva	6	0	
107	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

fonte: http://burc.regione.campania.it

CAPITOLO II: IGIENE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
108	Si rileva un eccessivo ingombro delle attrezzature?		visiva	10	0	
109	Si rileva un eccessivo affollamento del personale?		visiva	10	0	
110	Si rilevano comportamenti che possano influire sulla sicurezza dei mangimi?		visiva	15	0	
111	Si nota la presenza di strofinacci sporchi?		Visiva	2	0	
112	I locali e le attrezzature presentano un sufficiente grado di pulizia? (N.B. la valutazione dello stato di pulizia terrà conto delle lavorazioni in atto)		visiva	0	7	
113	Le superfici delle pareti dei soffitti e dei pavimenti sono integri e prive di soluzioni di continuità?		visiva	0	3	
114	Si nota la presenza di segatura sparsa sul pavimento?		visiva	2	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

115	Si nota la presenza di infiltrazioni sulle pareti o sui soffitti?		visiva	4	0	
116	Sono presenti sul pavimento e sulle attrezzature residui e scarti di lavorazioni pregresse?		visiva	3	0	
117	Nei locali sono presenti materiali estranei non pertinenti?		visiva	7	0	
118	Sono presenti animali?		visiva	15	0	
119	Si nota la presenza di animali infestanti o loro tracce?		Visiva	30	0	
120	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +30, -30 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO III: RIFIUTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
121	Esistono contenitori per rifiuti?		visiva	0	8	
122		Sono dotati di chiusura a pedale?	visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

123		Al momento dell'ispezione risultavano aperti?	visiva	3	0	
124		Sono dotati di sacchetto interno?	visiva	0	2	
125	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +7, -7 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IV: SERVIZI IGIENICI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
126	I servizi igienici sono facilmente raggiungibili dagli operatori?		Visiva, documentale (planimetria)	0	5	
127	Il numero dei servizi igienici è sufficiente per il personale dell'azienda?		visiva	0	5	
128	Esiste una zona di divisione tra i servizi e la zona produttiva (antibagno)?		visiva	0	15	
129	Nei bagni sono presenti lavabi?		visiva	0	25	
130		Il o i lavabi sono ubicati nell'antibagno?	visiva	0	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

131		La rubinetteria è di tipo manuale?	visiva	5	0	
132	La o le tazze wc sono dotate di sciacquone a caduta?		visiva	0	10	
133	Nel vano wc è disponibile la carta igienica?		visiva	0	5	
134	Le asciugamani sono monouso (compreso l'asciugatura a getto d'aria)?		visiva	0	3	
135	Le porte sono lavabili e disinfettabili?		visiva	0	3	
136	La porta tra antibagno e locali produzione è priva di maniglia?		visiva	0	3	
137	Esistono porte a scomparsa?		visiva	2	0	
138	Il bagno è dotato di un estrattore d'aria o una finestra o un altro sistema che assicurino il ricambio d'aria?		visiva	0	7	
139	Il ricambio d'aria è assicurato da un estrattore d'aria?		visiva	1	0	
140		L'estrazione dell'aria continua automaticamente per un sufficiente periodo di tempo dopo l'uscita del personale dal bagno?	Visiva	0	2	
141	Il ricambio d'aria è assicurato da una finestra?		visiva	0	1	
142		E' dotata di barriera antimosche?	visiva	0	4	
143	I locali servizi sono idoneamente pavimentati?		Visiva	0	5	
144	I locali servizi sono idoneamente rivestiti?		Visiva	0	5	
145	Gli angoli di giunzione sono arrotondati?		Visiva	0	3	

fonte: http://burc.regione.campania.it

146	I locali servizi presentano griglie di raccolta sifonate per le acque di lavaggio?		Visiva	0	3	
147	I locali servizi si presentano sufficientemente puliti?		visiva	0	8	
148	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +5, -5 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO V: SPOGLIATOIO						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	
149	Esiste un vano spogliatoio?		visiva	0	20	
150	Il vano spogliatoio coincide con l'antibagno?		Visiva	5	0	
151	Il vano spogliatoio è sufficiente per il numero degli addetti?		Visiva	0	2	
152	E' dotato di armadietti?		visiva	0	10	
153		Gli armadietti presentano un doppio scomparto sia per gli abiti che per le scarpe?	visiva	0	2	
154		Gli armadietti hanno il tetto spiovente oppure sono incassati nelle pareti?	visiva	0	2	
155		Si presentano in buono stato e sufficientemente puliti?	visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

156		Sono costruiti in materiale lavabile e disinfettabile?	visiva	0	2	
157		All'apertura la suddivisione degli abiti puliti-sporchi è rispettata?	visiva	0	2	
158	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +8, -8 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VI: PERSONALE						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
159	Il personale è idoneamente abbigliato?		visiva	0	10	
160	Indossa idoneo copricapo?		visiva	0	3	
161	Indossa calzature da lavoro?		Visiva	0	2	
162		Sono impermeabili?	Visiva	0	2	

fonte: http://burc.regione.campania.it

163		Sono di colore chiaro?	Visiva	0	2	
164	Le sopravesti sono sufficientemente pulite relativamente al ciclo produttivo?		visiva	0	3	
165	Le unghia, le mani e le braccia degli addetti risultano pulite?		visiva	0	4	
166	Il personale indossa anelli, monili, orologi, smalto?		visiva	3	0	
167	Ci sono addetti che presentano ferite scoperte alle mani o alle braccia?		visiva	10	0	
168	I lavoranti sono in possesso di attestato di formazione idoneo per l'attività svolta?		visiva	0	8	
169	E' presente personale che fuma oppure si notano cicche di sigarette?		visiva	3	0	
170	Si nota personale che mangia durante il lavoro?		Visiva	2	0	
171	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +10, -10 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO VII: ENTITA' PRODUTTIVA, TARGET DI RIFERIMENTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
172	Nello stabilimento avviene la semplice miscelazione di due materie prime vegetali?		Visiva, documentale	0	15	
173	Lo stabilimento produce mangimi medicati?		Visiva, documentale	40	0	
174		Lo stabilimento è regolarmente autorizzato dal Ministero della Salute ex art. 1 D.M. 16/11/1993 e 16 D.L.vo 90/93 per la produzione di mangimi medicati?	Documentale	0	60	

fonte: http://burc.regione.campania.it

175	Lo stabilimento produce mangimi contenenti uno o più additivi contemplati nell'all. 4 capo 3 reg. CE 183?		Visiva, documentale	40	0	
176		Lo stabilimento è regolarmente riconosciuto per la produzione di mangimi composti contenenti uno o più degli additivi contemplati nell'all. 4 capo 3 reg. CE 183?	Documentale	0	50	
177	Lo stabilimento utilizza S.O.A. per la produzione di mangimi?		Visiva, documentale	40	0	
178	Lo stabilimento produce mangimi per gli animali erbivori ?		Visiva, documentale	0	20	
179	Lo stabilimento produce mangimi per carnivori?		Visiva, documentale	40	0	
180	Lo stabilimento produce mangimi per un quantitativo medio annuale compreso tra 0 e 100 tonnellate?		documentale	20	0	
181	Lo stabilimento produce mangimi per un quantitativo medio annuale compreso tra 100 e 500 tonnellate?		documentale	50	0	
182	Lo stabilimento produce mangimi per un quantitativo medio annuale compreso tra 500 e 5.000 tonnellate?		documentale	80	0	
183	Lo stabilimento produce mangimi per un quantitativo medio annuale superiore alle 5.000 tonnellate?		documentale	100	0	
184	L’impresa esporta i prodotti finali verso paesi CE o extra CE?		documentale	55	0	
185	L’impresa non esporta ma commercializza i propri prodotti in ambito nazionale?		documentale	35	0	
186	L’impresa non esporta né commercializza in ambito nazionale ma ha un mercato regionale?		documentale	25	0	
187	L’azienda ha un mercato esclusivamente locale configurabile con la ASL di appartenenza?		documentale	15	0	
188	L’ampiezza della struttura è sufficientemente proporzionata all’entità di produzione?		Visiva, documentale (planimetria)	0	12	

fonte: http://burc.regione.campania.it

189	L'impresa è certificata ISO 9001?		documentale	0	2	
190	L'impresa è certificata ISO 20000?		documentale	0	4	
191	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +40, -40 da scrivere nella casella a lato					

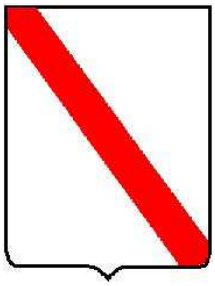
CAPITOLO VIII: PROVVEDIMENTI ADOTTATI						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
192	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione di un rallentamento della produzione?			100	0	
193	Le non conformità riscontrate durante la presente ispezione comportano l'imposizione dell'interruzione della produzione?			250	0	
194	Gli ispettori procederanno alla redazione di pp.vv. di illecito amministrativo?			25	0	
195	Gli ispettori procederanno al sequestro di merce e/o attrezzature e/o documenti?			25	0	

fonte: http://burc.regione.campania.it

196	In seguito alla presente ispezione, si procederà alla trasmissione di notizie di reato alla Procura per comportamenti penalmente rilevanti?			25	0	
197	Esistono delle condizioni particolari non contemplate sopra che possano diminuire o aumentare il punteggio di rischio? Se sì, riportarle qui sotto aggiungendo o sottraendo un punteggio nel range +20, -20 da scrivere nella casella a lato					

CAPITOLO IX: DATI STORICI (DA ESTRAPOLARE PREVENTIVAMENTE DALLA SCHEDA DELL'IMPRESA PRESENTE SUL SITO DELL'O.R.S.A.)						
	DOMANDA	ULTERIORE QUESITO NEL CASO LA RISPOSTA SIA STATA AFFERMATIVA	MODALITA' DI CONTROLLO	SI	NO	Punti
198	Inserire di lato il punteggio storico delle non conformità (NB. tale punteggio corrisponde alla somma dei punteggi delle non conformità rilevate durante i controlli ufficiali degli ultimi 5 anni dalla data di oggi, ovviamente con l'esclusione dei punteggi delle check list compilate nell'ambito della sorveglianza)		documentale (automatica se la check list viene compilata direttamente sul GISA)			
			TOTALE	0		

fonte: http://burc.regione.campania.it



Regione Campania

Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali in materia di Alimenti, Mangimi, Sanità e Benessere Animale, Sanità delle Piante (P.R.I.)

2011 - 2014

Procedure Operative
Parte 5 di 5

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA _____	CAMPIONE EFFETTUATO: ☐ SU SOSPETTO ☐ PER PIANO MONITOR. _____ ☐ PER LA CLASSIFICAZIONE	MOD. 1 Rev. 5 del 18/07/11	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N. _____

L'anno _____ addì _____ del mese di _____alle ore _____ i sottoscritti _____ _____ si sono recati nell'area di produzione sede di:

☐ banco naturale ☐ impianto di molluschicoltura ☐ zona di stabulazione ☐ specchio acqueo da classificare ☐ impianto abusivo

classificato come classe _____ per la produzione di _____ sita nel Comune di _____ località _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig/coop _____ PI/CF _____ sede legale in _____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig. _____ nato a _____ il ____/___/___ e residente in _____ alla via _____ n°____ Presente al campionamento: sig. _____ nato a _____ il ___/___/____ e residente in _____ alla via _____ n°____ doc. ident. _____. Si è proceduto ☐ con l'ausilio tecnico dell'impresa ☐ con l'ausilio di _____ al prelievo di un campione di _____ costituito da n _____ aliquote del peso di ca. _____ kg cadauna

☐ L'aliquota unica è costituita da un pool di molluschi prelevati nei punti di cui alle seguenti coordinate geografiche:

☐ Le n. _____ aliquote/unità campionarie ognuna contrassegnata con lettere dalla A) alla _____ , sono costituite da un pool di molluschi prelevati nei punti di cui alle seguenti coordinate geografiche:

A) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

B) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

C) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

D) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

E) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

F) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

G) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

H) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

I) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

J) lat _____ long _____ Op.tore: soc/sig./coop _____

Ciascuna aliquota/u.c. è costituita da esemplari raccolti ☐ a diversi livelli di profondità ☐ sul fondale. Gli esemplari costituenti le aliquote sono stati posti in buste di plastica per alimenti sigillate con piombino recante la dicitura _____ _____ e munite di cartellini identificativi controfirmati dal rappresentante dell'impresa. Ai fini dell'analisi del rischio si riportano le condizioni meteo-marine al momento del prelievo: **cielo**: sereno/coperto/pioggia; **mare**: piatto/leggermente mosso/mosso; **vento**: assente/leggera brezza/teso; **proveniente da** _____; **corrente marina presumibilmente proveniente da** _____; **temperatura dell'aria**: _____; **temperatura dell'acqua in superficie**: _____; **temperatura dell'acqua a 10 metri di profondità**: _____; **data ultima mareggiata** ___/___/___ **data ultima pioggia** ___/___/_____; **di intensità** fine/consistente/abbondante; **ulteriori indicazioni** _____ _____ Le aliquote vengono conservate e trasferite in contenitori isotermici. Il campione è inviato all'I.Z.S.M. Sezione di _____ per la ricerca di: _____ _____ da eseguirsi su ogni singola aliquota. Note: _____ _____ Letto confermato e sottoscritto.

IL PRESENTE ALL'ISPEZIONE GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA _____	CAMPIONE EFFETTUATO: ☐ SU SOSPETTO ☐ PER PIANO MONITOR. _____ ☐ PER _____	MOD. 2 Rev. 4 del 18/07/11	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N.

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____ _____si sono presentati, qualificandosi, presso: Dati dell'impresa: tipologia di attività _____ aut.san./registr. N _____ _____ ric. CE n°_____ sita nel Comun e di _____ alla via _____ n _____ PI/CF _____ Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____ _____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig. _____ nato a _____ il ____/___/___ e residente in _____ alla via _____ n°____ Presente al campion.nto: sig. _____ nato a _____ il ___/___/___ e residente in _____ alla via_____ n°___ doc. ident. _____ _____. I sottoscritti hanno proceduto in modo randomizzato al prelievo di un campione di _____ rappresentativo di una partita di _____ ☐ kg ☐ lt ☐ unità. detenuta in ☐ confezione ☐ preincarto ☐ confez.ne aperta ☐ allo stato sfuso nel _____ _____ a ____C°, con le seguenti indicaz ioni: _____ _____ _____ _____ _____ _____ _____ . Il campione, prelevato in regime di asepsi, è stato effettuato per la ☐ ricerca ☐ numerazione di _____ quali germi indicatori di:

☐ criterio di igiene di processo; ai sensi del Reg CE 2073/05 il campione è costituito da n. ____ u.c. del peso di ca. _____ cadauna; il prelievo è stato effettuato durante la fase _____
☐ criterio di sicurezza alimentare; ai sensi del comb. disp. del Reg CE 2073/05 e del D.L.vo 123/93, il campione è costituito da n. _____ aliquote ciascuna costituita da n. _____ u.c. del peso di ca. _____ cadauna
☐ altri parametri microbiologici; il campione è costituito da n. _____ aliquote del peso di ca. _____ cadauna

☐ Trattasi di aliq. unica per insufficiente quantità di matrice ☐ Oltre a quelle di cui sopra, è stata prelevata una ulteriore aliq. per la determinazione del ph e dell'aw. Le u.c./aliq. sono poste in ☐ buste di plastica sterili ☐ recipienti di ___ sterili
Le aliq. sono state sigillate con piombino recante la dicitura _____ _____ e munite di cartellini controfirmati dal presente al camp.nto a cui ☐ è stata ☐ non è stata lasciata una di dette aliq. Le altre n.____ sono inviate al _____
Le aliquote vengono conservate e trasferite alla temp. di_____°C. Il presente verbale è stato redatto in più copie di cui una viene rilasciata al rappr. dell'impresa che dichiara _____ _____
Rintracciabilità merce: proveniente da _____ lotto n. _____ DDT N. _____

☐ Ai sensi dell'art.223 DLvo 271/89, si comunica che le operaz. di analisi inizieranno alle ore_____del _____/____/____

☐ Si è ☐ Non si è proceduto al sequestro della restante merce (verb. n _____) Note: _____ _____ Letto, confermato e sottoscritto

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA_____	CAMPIONE EFFETTUATO: ☐ SU SOSPETTO ☐ PER PIANO MONITOR. _____ ☐ PER _____	MOD. 3 Rev. 4 del 18/07/11	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N. _____

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____ _____si sono presentati, qualificandosi, presso: Dati dell'impresa: tipologia di attività _____ aut.san./registr. N _____ _____ ric. CE n°_____ sita nel Comun e di _____ alla via _____ n _____ PI/CF _____ Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____ _____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig. _____ nato a _____ il ____/___/___ e residente in _____ alla via _____ n°____ Presente al campion.nto: sig. _____ nato a _____ il ___/___/___ e residente in _____ alla via_____ n°___ doc. ident. _____ _____. I sottoscritti hanno proceduto in modo randomizzato al prelievo di un campione di _____ rappresentativo di una partita di _____ □ kg □ lt □ unità, secondo le procedure previste dalla norma _____ La merce era detenuta nel _____ alla temp. di _____ e si presentava in □ confezione □ preincarto □ confez.ne aperta □ allo stato sfuso, riportando le seguenti indicazioni: _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Il campione è costituito da n. ____ aliquote ciascuna costituita da n. _____ u.c. del peso di ca. _____ cadauna; esse sono state poste in □ buste di plastica per alimenti □ recipienti di vetro Le aliq. sono sigillate con piombino recante la dicitura _____ e munite di cartellini controfirmati dal presente al campion.nto cui □ è stata □ non è stata lasciata una di dette aliq.. Le altre n. __ sono inviate al _____ _____ per la ricerca di _____

□ Poiché le aliq. sono insufficienti a garantire il diritto alla difesa, all'op.tore verrà comunicato l'ora ed il giorno delle analisi

Le aliquote vengono conservate e trasferite alla temp. di_____℃ Il pres. verbale è stato redatto in più copie di cui una viene rilasciata al presente al campion.nto che dichiara _____

_____

_____

Rintracciabilità merce: proveniente da _____ lotto n. _____ DDT N. _____

□ Si è □ Non si è proceduto al sequestro della restante merce (verb. n _____) Note: _____

_____ Letto, confermato e sottoscritto

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA_____	CAMPIONE EFFETTUATO: PER PIANO DI MONITORAGGIO L.R.3/05 – *AZIENDE ZOOTECNICHE*	MOD. 3/A Rev. 3 del 18/07/11	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N. _____

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____

_____si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa: tipologia di attività: allevamento bufalino

codice azienda _____ sita nel Comune

di _____ alla via _____

_____ n _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____

_____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.

_____ nato a _____ il ____/___/___ e residente in

_____ alla via _____ n°____

Presente al campion.nto: sig. _____ nato a _____

il ___/___/___ e residente in _____ alla via_____

n°___ doc. ident. _____ _____. I sottoscritti hanno proceduto al prelievo di un campione di latte crudo bufalino prelevato dal latte di massa di _____ lt, costituito dalla mungitura di n. _____ capi. Il campione è stato effettuato per l'effettuazione del test ELISA per la ricerca di anticorpi anti brucella. L'aliquota unica è stata posta in □ buste di plastica per alimenti □ recipienti di vetro; esse sono state sigillate con piombino recante la dicitura _____

_____

e munite di cartellini controfirmati dal presente al campionamento. L'aliquota è inviata all'Istituto Zooprifilattico Sperimentale di Portici Sezione di _____

L'aliquota viene conservata e trasferita alla temp. di_____℃ Il presente verbale è stato redatto in più copie di cui una viene rilasciata al rappr. dell'impr. che dichiara _____

_____

_____

_____

□ Si procede □ Non si procede al congelamento dell'aliquota. Note:_____

_____

_____

_____

_____

_____

Letto, confermato e sottoscritto

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA ASL	DIP. DI PREVENZIONE SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA_____	CAMPIONE EFFETTUATO: PER PIANO MONITORAGGIO L.R. 3/05 *PRODUZIONE/TRASPORTO*	MOD. 3/B Rev. 3 del 18/07/11	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE N. _____

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____

_____si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa: tipologia di attività _____ aut.san./registr. N _____

_____ ric. CE n°_____ sita nel Comun e di _____ alla

via _____ n _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____

_____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.

_____ nato a _____ il ____/___/___ e residente in

_____ alla via _____ n°____

Presente al campion.nto: sig. _____ nato a _____

il ___/___/___ e residente in _____ alla via_____

n°___ doc. ident. _____ _____. I sottoscritti hanno proceduto

in modo randomizzato al prelievo di un campione di latte crudo bufalino rappresentativo di una partita di _____ lt ,

La merce era detenuta nel _____ alla temp. di _____ Il latte di massa

da cui è stato prelevato il campione è costituito da latte proveniente dalle seguenti aziende zootecniche:

1)_____

_____

2)_____

_____

3)_____

_____

4)_____

_____

5)_____

_____

6)_____

_____

Il campione è stato effettuato per l'effettuazione del test ELISA per la ricerca di anticorpi anti brucella. L'aliquota unica è stata posta in □ buste di plastica per alimenti □ recipienti di vetro; esse sono state sigillate con piombino recante la dicitura _____

_____

e munite di cartellini controfirmati dal presente al campionamento. L'aliquota è inviata all'Istituto Zooprifilattico Sperimentale di Portici Sezione di _____

L'aliquota viene conservata e trasferita alla temp. di_____℃ Il presente verbale è stato redatto in più copie di cui una viene rilasciata al rappr. dell'impr. che dichiara _____

_____

_____

_____

□ Si procede □ Non si procede al congelamento dell'aliquota. Note:_____

_____

_____ Letto, confermato e sottoscritto

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA ASL	**DIP. DI PREVENZIONE** **SERVIZIO** _____ **U.O.** _____ **VIA**_____	MOD. 4 Rev. 4 del 18/07/11

VERBALE DI SEQUESTRO/BLOCCO UFFICIALE N.

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____

_____si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa: tipologia di attività _____ aut.san./registr. N _____

_____ ric. CE n°_____ sita nel Com une di _____ alla

via _____ n _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____

_____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.

_____ nato a _____ il ____/___/___ e residente in

_____ alla via _____ n°____

Presente al controllo: sig. _____ nato a _____ il

___/___/___ e residente in _____ alla via_____

n°___ doc. ident. _____. I sottoscritti hanno proceduto

ai sensi ☐ dell'art.354 C.P.P. ☐ dell' art.13 L. 689/81 nonché 18 e 54 Reg CE 882/04 al sequestro di _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

perché _____

_____

_____

_____

Da detta partita di _____ ☐ si è ☐ non si è proceduto al prelievo del camp. n°_____ A quanto in sequestro sono stati apposti cartellini controfirmati dal presente al controllo e n°____ sigilli i n piombo recanti la dicitura _____ Di propria iniziativa il presente all'ispezione spontaneamente dichiara che _____

_____ Ai sensi ☐dell'art. 259 C.P.P. ☐ del DPR 571/82 e artt. 20/22 DPR 327/80 la merce sequestrata è stata:

☐ Prelevata in attesa di disposizioni conservandola c/o _____

☐ Consegnata alla cancelleria del tribunale ☐ Distrutta ai sensi dell'art.20 DPR 327/80 mediante _____

_____ ☐ Affidata in custodia gratuita al sig. _____

nato a _____ il ___/___/_____ e residente in _____

alla via _____ n°_____ per essere custodita con le dovute caute le presso

_____

_____; il custode è stato reso edotto degli obblighi e delle pene comminate per la violazione ai doveri di custodia (artt.334, 335, 349 e 388bis C.P.). Ai sensi degli artt.161 e 349 del C.P.P. L'operatore elegge il seguente domicilio per la notifica degli atti: _____

_____ Nel corso delle operazioni è intervenuto l'avv. _____ quale legale di fiducia della parte, precedentemente avvisata di tale facoltà.

☐ Avverso il sequestro/blocco l'interessato può presentare ricorso al TAR. Letto, confermato, sottoscritto e consegnato.

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA IL CUSTODE IL LEGALE DI FIDUCIA I VERBALIZZANTI

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA ASL	AMMINISTRAZIONE COMPETENTE: **DIP. DI PREVENZIONE** SERVIZIO _____ U.O. _____ VIA_____	MOD 5 Rev. 4 del 18/07/11	VERBALE DI ISPEZIONE

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ alle ore _____i sottoscritti _____ _____si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa/azienda: tipologia di attività _____

registr./codice N _____ ric. CE n°_____ ___

PI/CF _____ sita nel Comune di _____

_____ alla via _____ n ____

Dati dell'op.tore: soc/sig _____ sede legale in _____ alla via _____

n. _____ legale rappr. sig. _____ nato a _____ il _____/____/_____ e residente in _____ _____ alla via _____ n°____

Presente all'ispezione: sig. _____

nato a _____ il _____/_____/_____ e residente in _____ alla via _____ _____ n°__ ___ doc. ident. _____ _____ . Il presente all'ispezione è stato avvisato della facoltà di farsi assistere da un legale di fiducia.

Motivo dell'ispezione: ☐ sorveglianza ☐ macellazione privata ☐ pianificata in base alla categoria di rischio ☐ reclamo ☐ sospetto di presenza n.c. ☐ verifica risoluzione n.c. precedenti ☐ sistema allarme rapido _____ ☐ piano di monitoraggio _____ ☐ rilascio certificazioni ☐ su richiesta forze dell'ordine ☐ delega indagini ☐ controllo importazione/scambio ☐ controllo SCIA ☐ a seguito di campione/tampone non conforme ☐ altro _____ ☐ tossinfezione (*soggetti coinvolti*_____ *di cui ricoverati* ____ *data insorgenza sintomi* _____ *data pasto sospetto*_____ *alimenti sospetti* _____ *effettuato campione* ☐ *NO* ☐ *SI n.* _____)

OGGETTO DEL CONTROLLO:

Settori: Sicurezza alimenti per uso umano, Etichettatura alimenti uso umano
☐ igiene degli alimenti ☐ tracciabilita' e rintracciabilita' alimenti ☐ requisiti igienici dei locali e/o attrezzature ☐ etichettatura alimenti ☐ materiali a contatto alimenti ☐ igiene del personale ☐ autocontrollo (B.P.I.) ☐ autocontrollo (B.P.A.) ☐ autocontrollo (HACCP) ☐ trasporto alimenti ☐ documentazione ☐ altro _____
Settore alimenti zootecnici
☐ igiene alimenti zootecnici ☐ igiene alimenti per animali da compagnia ☐ tracciabilita' e rintracciabilita' mangimi ☐ trasporto mangimi ☐ requisiti igienici dei locali e/o attrezzature ☐ etichettatura mangimi ☐ autocontrollo (HACCP) ☐ autocontrollo (B.P.I.) ☐ autocontrollo (B.P.A.) ☐ igiene del personale ☐ documentazione ☐ altro _____
Settore benessere animale (non durante il trasporto)
☐ ben. animali da compagnia ☐ ben. animali da reddito ☐ ben. durante la macellazione ☐ altro _____
Settore benessere animale durante il trasporto

REGIONE CAMPANIA ASL	**DIP. DI PREVENZIONE** **SERVIZIO** _____ **U.O.** _____ **VIA**_____	MOD. 6 Rev. 4 del 18/07/11	VERBALE PRELIEVO CAMPIONE DI SUPERFICIE AMBIENTALE N.

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____

_____si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa alimentare: tipologia di attività _____ aut.san./registr.

N _____ ric. CE n°_____ sita nel Com une di _____ alla

via _____ n _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____

_____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.

_____ nato a _____ il ____/___/___ e residente in

_____ alla via _____ n°____

Presente al campion.nto: sig. _____ nato a _____

il ___/___/___ e residente in _____ alla via_____

n°___ doc. ident. _____ _____. I sottoscritti hanno proceduto,

in regime di asepsi, al prelievo di un campione per l'esame microbiologico delle superfici come appresso specificato:

Superficie campionata:	Metodo	Fase	cm^2:	Ricerca:
1)	☐ TAMPONE ☐ SPUGNA Volume diluente _____ ml ☐ PIASTRA A CONTATTO	☐ Preoperatoria ☐ Nel corso delle operazioni	☐ non definibile ☐ cm^2 _____	☐ salmonella spp ☐ enterobatteriacee ☐ colonie aerob. ☐ _____
2)	☐ TAMPONE ☐ SPUGNA Volume diluente _____ ml ☐ PIASTRA A CONTATTO	☐ Preoperatoria ☐ Nel corso delle operazioni	☐ non definibile ☐ cm^2 _____	☐ salmonella spp ☐ enterobatteriacee ☐ colonie aerob. ☐ _____
3)	☐ TAMPONE ☐ SPUGNA Volume diluente _____ ml ☐ PIASTRA A CONTATTO	☐ Preoperatoria ☐ Nel corso delle operazioni	☐ non definibile ☐ cm^2 _____	☐ salmonella spp ☐ enterobatteriacee ☐ colonie aerob. ☐ _____
4)	☐ TAMPONE ☐ SPUGNA Volume diluente _____ ml ☐ PIASTRA A CONTATTO	☐ Preoperatoria ☐ Nel corso delle operazioni	☐ non definibile ☐ cm^2 _____	☐ salmonella spp ☐ enterobatteriacee ☐ colonie aerob. ☐ _____
5)	☐ TAMPONE ☐ SPUGNA Volume diluente _____ ml ☐ PIASTRA A CONTATTO	☐ Preoperatoria ☐ Nel corso delle operazioni	☐ non definibile ☐ cm^2 _____	☐ salmonella spp ☐ enterobatteriacee ☐ colonie aerob. ☐ _____
6)	☐ TAMPONE ☐ SPUGNA Volume diluente _____ ml ☐ PIASTRA A CONTATTO	☐ Preoperatoria ☐ Nel corso delle operazioni	☐ non definibile ☐ cm^2 _____	☐ salmonella spp ☐ enterobatteriacee ☐ colonie aerob. ☐ _____
7)	☐ TAMPONE ☐ SPUGNA Volume diluente _____ ml ☐ PIASTRA A CONTATTO	☐ Preoperatoria ☐ Nel corso delle operazioni	☐ non definibile ☐ cm^2 _____	☐ salmonella spp ☐ enterobatteriacee ☐ colonie aerob. ☐ _____
8)	☐ TAMPONE ☐ SPUGNA Volume diluente _____ ml ☐ PIASTRA A CONTATTO	☐ Preoperatoria ☐ Nel corso delle operazioni	☐ non definibile ☐ cm^2 _____	☐ salmonella spp ☐ enterobatteriacee ☐ colonie aerob. ☐ _____
9)	☐ TAMPONE ☐ SPUGNA Volume diluente _____ ml ☐ PIASTRA A CONTATTO	☐ Preoperatoria ☐ Nel corso delle operazioni	☐ non definibile ☐ cm^2 _____	☐ salmonella spp ☐ enterobatteriacee ☐ colonie aerob. ☐ _____

Le u.c. sono state poste in □ buste di plastica sterili □ recipienti di _____ sterili che vengono sigillati con piombini recanti la dicitura _____ e muniti di cartellini controfirmati dal presente al campionamento . Esse sono inviate al _____

_____ Le u.c. vengono conservate e trasferite alla temperatura di _____℃

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA ASL	DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE **SERVIZIO** _____ **U.O.** _____ **VIA**_____	**MOD. 7** Rev. 4 del 18/07/11	PROCESSO VERBALE DI ACCERTAMENTO ILLECITO AMMINIST. N.

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____ _____si sono presentati, qualificandosi, presso: Dati dell'impresa: tipologia di attività _____ aut.san./registr.N _____ _____ ric. CE n°_____ sita nel Com une di _____ alla via _____ n _____ PI/CF _____ Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____ _____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig. _____ nato a _____ il ____/___/___ e residente in _____ alla via _____ n°____ Presente all'ispezione: sig. _____ nato a _____ il ___/___/___ e residente in _____ alla via_____ n°___ doc. ident. _____ _____ . Nel corso dell'ispezione si è accertato che erano state violate le disposizioni dettate dal _____ in quanto _____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

Trasgressore: Soc/sig _____ sede legale in _____ alla via _____ n. _____ nato a _____ il ____/___/___ e residente in _____ _____ alla via _____ n°____

Obbligato in solido: Soc/sig _____ sede legale in _____ alla via _____ n. _____ nato a _____ il ____/___/___ e residente in _____ _____ alla via _____ n°____

In merito all'accertamento, il presente dichiara: _____

_____

_____

Per la violazione sopradescritta è prevista una sanzione amministrativa da € _____ a € _____ come stabilito dal _____. Ai sensi dell'art. 16 L. 689/81, entro 60 giorni dalla data di contestazione o notificazione del presente atto i sunnominati possono effettuare il pagamento in misura ridotta versando la somma totale di € _____ (€_____) di cui € _____ quale

□ 1/3 del massimo edittale □ doppio del minimo edittale + € _____ per spese di notifica. L'oblazione può essere effettuata:

□ versando l'importo sul C.C.P. n. _____ intestato a _____ _____ indicando nella causale del versamento il numero e la data del presente verbale

□ mediante _____ _____.

Ai sensi dell'art. 8 LR 13/83, entro il termine di 30 gg. dalla data della contestazione o notificazione del presente verbale, è possibile far pervenire allo scrivente ufficio scritti difensivi e documenti. Tale ufficio provvederà ad inviare gli scritti difensivi al _____ quale Autorità competente ex art. 17 L. 689/81, unitamente alle opportune deduzioni contrarie o favorevoli agli argomenti esposti negli scritti stessi. I sunnominati possono chiedere inoltre di essere sentiti dalla sopramenzionata Autorità. Fatto in triplice copia, letto, confermato, sottoscritto e consegnato.

IL TRASGRESSORE IL PRESENTE ALL'ISPEZIONE GLI ISPETTORI

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA ASL	*DICHIARAZIONE DI ASSENZA DI INCOMPATIBILITA'/TERZIETA'*	MOD 8 Rev. 4 del 18/07/2011

Al _____

_____

_____

S E D E

Oggetto: dichiarazione di presenza di conflitti di interessi

Il sottoscritto _____

nato a _____

il _____ e residente in _____

alla via _____ n. _____

dipendente di codesta struttura con la qualifica di _____

_____

consapevole che eventuali dichiarazioni mendaci saranno punite con le sanzioni (dalla censura alla risoluzione del contratto) previste dal Contratto di Lavoro Nazionale, dichiara che esistono motivi di conflitto d'interessi nell'espletamento di controlli ufficiali nelle seguenti imprese/aziende:

IMPRESA	SEDE	DESCRIZIONE DELLA SUSSISTENZA DEL CONFLITTO D'INTERESSE

Il sottoscritto è inoltre a conoscenza di tutti gli altri obblighi comportamentali riportati nel Cap. VI Sez. 1 A del Piano Regionale Integrato dei Controlli Ufficiali in materia di sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria.

_____,lì _____

_____

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA ASL	**DIP. DI PREVENZIONE** **SERVIZIO** _____ **U.O.** _____ **VIA**_____	MOD. 10 Rev. 4 del 18/07/11	VERBALE PRELIEVO CAMP. DI SUPERFICIE DA CARCASSA N.

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ i sottoscritti _____

_____si sono presentati, qualificandosi, presso:

Dati dell'impresa alimentare: tipologia di attività _____ aut.san./registr.

N _____ ric. CE n°_____ sita nel Com une di _____ alla

via _____ n _____ PI/CF _____

Dati dell'op.tore: Soc/sig _____ sede legale in _____

_____ alla via _____ n. _____ legale rappr. sig.

_____ nato a _____ il ____/___/___ e residente in

_____ alla via _____ n°____

Presente al campion.nto: sig. _____ nato a _____

il ___/___/___ e residente in _____ alla via_____

n°___ doc. ident. _____ _____. I sottoscritti hanno proceduto,

in regime di asepsi, al prelievo di campione/i per l'esame microbiol. delle superfici di carcasse come appresso specificato:

Carcasse	☐ bovino* ☐ ovino* ☐ caprino* ☐ equino* ☐ suino* ☐ broiler** ☐ tacchino** *dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento ** dopo il raffreddamento		
Ricerca:	☐ **(A)** colonie aerobiche (no carni avicole)	☐ **(B)** enterobatteriaceae (no carni avicole)	☐ **(C)** salmonella spp.
Metodo:	☐ Non distruttivo. Volume diluente _____ ml.	☐ Per **(A)** e **(B)**: n. 4 siti ognuno di _____ cm^2 (min. 50 cm^2 piccoli ruminanti – min. 100 cm^2 bovini. equini. suini) x n. 5 carcasse (scelte a caso) utilizzando ☐ SPUGNA ☐ GARZA ☐ TAMPONE	
		☐ Per **(C)**: n. 4 siti ognuno di _____ cm^2 (min 100 cm^2) x n. 5 carcasse (scelte a caso) con SPUGNA ABRASIVA (non applicabile a broiler e tacchini)	
	☐ Distruttivo	☐ Per **(A)** e **(B)**: n. 4 pezzi di tessuto (ognuno di 5 cm^2 spessi almeno 2mm) x n. 5 carcasse (scelte a caso)	
		☐ Per **(C)** nei broiler e tacchini: n. 1 frammento di pelle di collo di almeno 10 gr. x n. 15 carcasse (scelte a caso)	

PER RUMINANTI, EQUINI E SUINI: IDENTIFICAZIONE DELLE CARCASSE PRESCELTE (I° COLONNA) E DESCRIZIONE DEI SITI SCELTI PER IL METODO NON DISTRUTTIVO O DAI QUALI SONO STATI PRELEVATI I CAMPIONI DI TESSUTO CON IL METODO DISTRUTTIVO

I° CARCASSA N.	1)	2)	3)	4)
II° CARCASSA N.	1)	2)	3)	4)
III° CARCASSA N.	1)	2)	3)	4)
IV° CARCASSA N.	1)	2)	3)	4)
V° CARCASSA N.	1)	2)	3)	4)

PER POLLAME: IDENTIFICAZIONE DELLE CARCASSE PRESCELTE

I° CARCASSA N.	II° CARCASSA N.	III° CARCASSA N.	IV° CARCASSA N.	V° CARCASSA N.
VI° CARCASSA N.	VII° CARCASSA N.	VIII° CARCASSA N.	IX° CARCASSA N.	X° CARCASSA N.
XI° CARCASSA N.	XII° CARCASSA N.	XIII° CARCASSA N.	XIV° CARCASSA N.	XV° CARCASSA N.

Le u.c. sono state poste in □ buste di plastica sterili □ recipienti di _____ sterili che vengono sigillati con piombini recanti la dicitura _____ e muniti di cartellini controfirmati dal presente al campionamento . Esse sono inviate al _____

_____ Le u.c. vengono conservate e trasferite alla temperatura di _____℃

IL RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA GLI OPERATORI DEL CONTROLLO UFFICIALE

fonte: http://burc.regione.campania.it

fonte: http://burc.regione.campania.it

Delibera della Giunta Regionale n. 378 del 04/08/2011

A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria

Settore 5 Assistenza ospedaliera e sovrintendenza sui servizi regionali di emergenza

Oggetto dell'Atto:

VARIAZIONE COMPENSATIVA TRA CAPITOLI DELLA MEDESIMA UNITA' PREVISIONALE DI BASE DEL BILANCIO PER LO ESERCIZIO FINANZIARIO 2011, AI SENSI DELLO ART.29, COMMA 9, LETTERA B), DELLA L.R. .7/2002

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO:
- che il Consiglio Regionale ha approvato il bilancio di previsione per l'anno finanziario 2011 con L.R. n.5 del 15/03/2011;
- che la Giunta Regionale con deliberazione n.157 del 18/04/2011 ha approvato il bilancio gestionale 2011, ai sensi dell'art.21 della L.R. n.7 del 30/04/2002;

RILEVATO:
- che nel succitato bilancio gestionale lo stanziamento di competenza dello stato di previsione della spesa del cap.7086 (U.P.B. 4.15.38), rientrante nella competenza operativa dell'A.G.C. Assistenza Sanitaria, non risulta sufficientemente dotato per far fronte ad obbligazioni in corso di perfezionamento o che si perfezioneranno nel corso dell'anno;
- che, per far fronte alla spesa di cui sopra, occorre, pertanto, incrementare lo stanziamento di competenza del suddetto cap.7086 (U.P.B. 4.15.38) dell'importo di €uro 1.000.000,00;

CONSIDERATO che la Giunta Regionale, ai sensi dell'art.29 - Comma 9, lettera b) - della L.R. n.7/2002, è autorizzata ad effettuare variazioni compensative, in termini di competenza e/o di cassa, tra capitoli della medesima unità previsionale di base;

RITENUTO che a tanto si possa provvedere, utilizzando quota parte dello stanziamento di competenza del capitolo di spesa 7090 (U.P.B. 4.15.38) rientrante nella competenza operativa della suddetta A.G.C. Assistenza Sanitaria ed avente sufficiente disponibilità, sia per far fronte a tutte le obbligazioni già perfezionate ad esso imputabili che per far fronte alle carenze finanziarie riscontrate sul predetto capitolo di spesa 7086;

VISTA:
- la L.R. n°7 del 30/04/2002,
- la L.R. n°5 del 15/03/2011,
- la D.G.R. n°157 del 18/04/2011

PROPONGONO, e la Giunta in conformità, a voto unanime,

DELIBERA

per i motivi precedentemente formulati e che si intendono qui riportati integralmente:
- di autorizzare, ai sensi dell'art.29 - Comma 9, lettera b) - della L.R. n.7/2002, una variazione compensativa in termini di competenza al bilancio gestionale per il corrente esercizio finanziario afferente i capitoli di seguito riportati rientranti nella medesima unità previsionale di base:
    - capitolo di spesa 7086 (U.P.B 4.15.38) avente la seguente denominazione "Finanziamento delle attività trasfusionali. Delibera G.R. 6154 del 15/11/2000": aumento dello stanziamento di competenza per €uro 1.000.000,00;
    - capitolo di spesa 7090 (U.P.B 4.15.38) avente la seguente denominazione "Realizzazione piano regionale sangue finalizzato al miglioramento dei modelli funzionali-organizzativi, all'adeguamento tecnologico, all'autosufficienza e all'efficienza, nonché alla sicurezza": riduzione dello stanziamento di competenza per €uro 1.000.000,00;
- di inviare il presente provvedimento, ad avvenuta esecutività,
    - alle Aree Generali di Coordinamento Bilancio-Ragioneria e Tributi (08.00), e Assistenza Sanitaria (20.00);
    - ai Settori proponenti:Formazione del Bilancio Pluriennale ed Annuale (08.01), Gestione Amministrativa delle Entrate e della Spesa di Bilancio (08.02), Assistenza Ospedaliera e Sovrintendenza nei Servizi Regionali di Emergenza (20.05);
    - al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul B.U.R.C. (01.02);-
    - al Tesoriere Regionale.

Delibera della Giunta Regionale n. 379 del 04/08/2011

A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria

Settore 5 Assistenza ospedaliera e sovrintendenza sui servizi regionali di emergenza

Oggetto dell'Atto:

LEGGE REGIONALE 30 APRILE 2002, N. 7, ART. 47 COMMA 3, LETTERA A) - RICONOSCIMENTO DEBITI FUORI BILANCIO - SENTENZA+ATTO DI PRECETTO GIUDIZIO PROMOSSO DA ALFREDO LACE C/REGIONE CAMPANIA. PRATICA AVV.RA N.4971/08 C.C (CON ALLEGATI). VARIAZIONE COMPENSATIVA TRA CAPITOLI DELLA MEDESIMA U.P.B.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

Premesso che

- la L.R. 30 aprile 2002 n.7 ha disciplinato l'ordinamento contabile della Regione Campania rivedendo gli istituti contabili ed introducendo nuove procedure amministrativo-contabili;
- l'art. 47, commi 3 e 4, della predetta legge, statuisce che il Consiglio Regionale riconosce la legittimità dei debiti fuori bilancio derivanti, tra l'altro, da sentenze esecutive;
- la richiamata norma prescrive che detti riconoscimenti e ogni conseguente decisione devono essere espressamente riferiti in sede di rendicontazione;
- con D.G.R. n. 1731 del 30/10/2006 è stato disciplinato l'iter procedurale per il riconoscimento dei debiti fuori bilancio derivanti da sentenze e da pignoramenti eseguiti presso il Tesoriere regionale;

Premesso, altresì, che

- con L.R. n. 5 del 15/03/2011 il Consiglio Regionale ha approvato il Bilancio di previsione della Regione Campania per l'anno finanziario 2011;
- con D.G.R. n. 157 del 18/04/2011 è stato approvato il bilancio gestionale per l'anno 2011, ai sensi dell'art. 21 della L.R. 30 aprile 2002, n.7.

Visti:

- la Sentenza n. 2431/10 del 09.03.2010 del Tribunale di Napoli – Sez. del Lavoro che, in accoglimento della domanda del dipendente Lace Alfredo, provvede al riconoscimento del diritto della corresponsione dell'indennità di posizione organizzativa per il periodo decorrente dall'ottobre 2007 e per l'effetto della condanna la convenuta al pagamento della somma di € 7.150,86 oltre interessi legali dalle singole scadenze al saldo, nonché al pagamento degli ulteriori importi maturati a tale titolo dal deposito del ricorso fino al 31.10.2008 ossia l'importo lordo a titolo di retribuzione di risultato per la P.O. in parola per il periodo Giugno-Ottobre 2008 € 1.144,82, e la quota di oneri riflessi a carico dell'Amministrazione per € 3.974,10) ai quali devono sommarsi i relativi interessi maturati presumibilmente fino al 27/07/2011 pari ad € 562,71 ;
- la nota prot. 2011.0014585 del 10.01.2011 del Settore Trattamento Economico dell'A.G.C. AA.GG. Gestione e Formazione del Personale Organizzazione e Metodo e successiva integrazione con nota prot n.0354677 del 04/05/2011 relative, tra l'altro, alla determinazione degli interessi e degli oneri riflessi a carico dell'Amministrazione hanno stabilito quanto segue:

Importi da Sentenza	
importo mensilità	€ 794,54
n. mensilità	8
tredicesima intera	€ 794,54
tredicesima dovuta	€ 794,54
totale importo per posizione	€ 7.150,86

Indennità e interessi	
Descrizione voce	Importo
Posizione Organizzativa (ott. 2007-ott. 2008)	€ 11.123,56
Indennità risultato per P.O. (gen. 2008-ott. 2008)	€ 1.144,82
Oneri riflessi a carico Dell'amministrazione	€ 3.974,10
Interessi al 27/08/2011	€ 562,71
Totale indennità e interessi	€ 16.805,19

- la stessa Sentenza n. 2431/2010 che dispone il pagamento a carico della Regione del 50% delle spese legali quantificando tale quota in € 620,00 di cui € 390,00 per onorario, oltre a IVA e Cassa di Previdenza in misura dovuta per legge
- l'Atto di Precetto del 15.10.2010 dell'avv. Edgardo Silvestro, notificato a questo Ente il 21.10.2010, per il pagamento delle somme dovute come da Sentenza del Tribunale di Napoli Sez. Lavoro n. 2431 del 09.03.2010 e dell'importo di €294,84 compreso IVA e Cassa di Previdenza per Atto di Precetto;
- le spese legali che risultano dalla sentenza e dall'atto di precetto possono riassumersi nel modo seguente:

Spese legali	
Onorario e spese varie da Sentenza	€ 620,00
Cassa previdenza 4%	€ 24,80
Totale Onorario + Cassa	€ 644,80
Iva 20%	€ 128,96
Totale spese legali da Sentenza	€ 773,76
Onorario e spese varie Atto di Precetto	€ 236,25
Cassa previdenza 4%	€ 9,45
Iva 20%	€ 49,14
Totale atto di precetto	€ 294,84
Totale Spese Legali	€ 1.068,60

Ritenuto che:

- il debito di cui alla premessa, per le sue caratteristiche costitutive ossia formatosi successivamente all'emanazione da parte dell'Autorità Giudiziaria della Sentenza Tribunale di Napoli - Sez. Lavoro n. 2431 del 09.03.2010, sia da considerarsi un "debito fuori bilancio" così come esplicitato dalla D.G.R. n.1731 del 30/10/2006;
- per la regolarizzazione delle somme da pagare occorra attivare la procedura del riconoscimento della legittimità del debito fuori bilancio da parte del Consiglio Regionale ai sensi dell'art. 47 L.R. n. 7/2002 e della succitata D.G.R. 1731/2006;
- a tanto si possa provvedere dotando il capitolo di spesa 589 (U.P.B. 6.23.57) denominato "Pagamento dei debiti fuori bilancio di cui all'art. 47 L.R. n. 7/2002 di competenza dell'AGC 20" di uno stanziamento in termini di competenza e cassa di €17.873,79 mediante prelevamento di una somma di pari importo del capitolo di spesa 124 (U.P.B. 6.23.57) rientrante nella competenza operative del Settore 02 dell'AGC 08 ed avente sufficiente disponibilità;
- la Giunta Regionale,ai sensi dell'art. 29 comma 9 lettera b) della L.R. 7/2002 sia autorizzata ad effettuare variazioni compensative in termini di competenza e/o di cassa tra capitoli della medesima unità previsionale di base;
- debba demandarsi al Dirigente del Settore 05 dell'AGC 20 il conseguente atto di prenotazione di impegno della predetta somma di €17.873,79 da assumersi sul capitolo 589 (UPB 6.23.57) subordinandone la liquidazione al riconoscimento del debito fuori bilancio da parte del Consiglio Regionale.

Considerato

- - Che la spesa di €17.873,79 non essendo predeterminata in base ad un regolare impegno contabile, è da ascriversi alla categoria dei debiti fuori bilancio derivanti da sentenza esecutiva, per il cui adempimento è necessaria l'attivazione della procedura di riconoscimento di legittimità da parte del Consiglio Regionale, come previsto all'art. 47, commi 3 e 4 della richiamata L.R. n. 7/02 e ss.mm.ii.;
- Che il debito predetto derivante dalla citata sentenza esecutiva è certo, liquido ed esigibile;
- che, allo scopo di evitare all'Ente un ulteriore aggravio di spesa per effetto di una eventuale esecuzione forzata appare opportuno procedere ad una sollecita liquidazione del dovuto

Rilevato

- che con l'art. 22 della legge finanziaria regionale n. 1/08, aggiungendo all'art. 47 della L.R. n. 7/02 il comma 5, ha disposto che la proposta di riconoscimento di legittimità dei debiti fuori bilancio

derivanti da sentenze esecutive si intende accolta qualora il Consiglio regionale non si pronunci entro sessanta giorni dalla ricezione, rendendo di fatto operativo l'istituto del silenzio assenso;
- che, per i titoli esecutivi, come disposto con atto deliberativo della G.R. n. 1731 del 30.10.2006, la procedura di riconoscimento disposta dai Dirigenti competenti per materia deve concludersi con il pagamento entro 120 giorni dalla notifica in forma esecutiva dell'atto giudiziario, come previsto dall'art. 14 D.L. 669/96 e s.m.i.;

Visti:
- l'art. 47 comma 3 della L.R. 30 Aprile 2002 n. 7 e s.m.i.;
- la D.G.R. n. 1731/06;
- la L.R. n.5. del 15/03/2011 di approvazione del bilancio di previsione della Regione Campania per l'anno finanziario 2011;
- la D.G.R. n. 157 del 18/04/2011 di approvazione del bilancio gestionale 2011 ai sensi dell'art. 21 della L.R. 7/2002;
- la Scheda di rilevazione di partita debitoria allegata e corredata dalla Sentenza del Tribunale di Napoli – Sez. Lavoro n. 2431/2010 e dall'Atto di Precetto notificato in data 21.10.2010.

PROPONE e la Giunta, in conformità, a voto unanime

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in narrativa e che qui di seguito si intendono integralmente riportate:
1. di proporre al Consiglio Regionale, ai sensi e per gli effetti dell'art. 47 comma 3 della L.R. 30.04.2002 n. 7 e s.m.i., di riconoscere la somma complessiva di €17.873,79 da pagare al dipendente Lace Alfredo matr. 12615 a titolo di: indennità per posizione organizzativa (€ 11.123,56), indennità di risultato (€ 1.144,82), oneri riflessi a carico dell'amministrazione € 3.974,10 interessi fino al 27/08/2011 di (€ 562,71) e spese legali (€ 1.068,60), in esecuzione della Sentenza n. 2431 del 09.03.2010 del Tribunale di Napoli – Sez Lavoro e dell'atto di precetto notificato all'Ente in data 21.10.2010, appartenenti alla categoria dei "debiti fuori bilancio" trattandosi di una posizione debitoria derivante da provvedimento esecutivo con salvezza di tutte le eventuali responsabilità emergenti;
2. di allegare la Scheda di rilevazione di partita debitoria corredata dalla Sentenza n. 2431 del 09.03.2010 del Tribunale di Napoli – Sez Lavoro comunicate dall'AGC 04 Avvocatura (nota n. 2010.0499369 dell'09.06.2010) all'AGC 20, dall'Atto di precetto del 21.10.2010, e dalla nota prot. 2011.0014585 del 10.01.2011 integrata con nota prot n. 0354677 del 04/05/2011, che costituiscono tutti parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
3. di autorizzare, ai sensi dell'art. 29, comma 9, lettera b) della L.R. n. 7/2002. una variazione compensativa in termini di competenza e cassa al bilancio gestionale per il corrente esercizio finanziario 2011 afferente i capitoli di spesa rientranti nella medesima U.P.B. di seguito riportati:
   - capitolo 124 U.P.B. 6.23.57 avente la seguente denominazione "Pagamento debiti fuori bilancio di cui all'art. 47 della L.R. n. 7/2002" riduzione dello stanziamento di competenza e cassa per € 17.873,79;
   - capitolo 589 istituito all'interno della U.P.B. 6.23.57 avente la seguente denominazione "Pagamento debiti fuori bilancio" di cui all'art. 47 della L.R. n. 7/2002 di competenza dell'AGC 20" incremento dello stanziamento di competenza e cassa per € 17.873,79;
   - di demandare al Settore 05 dell'AGC 20 il conseguente atto di impegno della predetta somma di € 17.873,79 da assumersi sul capitolo 589 (U.P.B. 6.23.57), subordinandone la liquidazione al riconoscimento del debito fuori bilancio da parte del Consiglio Regionale;
   - di prendere atto che la somma totale di per € 17.873,79 rappresenta una stima approssimata del debito in quanto soggetta, nel tempo, a variazioni delle voci interessi e spese legali che andranno a maturare fino al soddisfo e che al momento non sono quantificabili;
4. di subordinare, in ogni caso, l'atto di liquidazione alla verifica, presso l'AGC 04 Avvocatura, di eventuali notifiche di procedure esecutive promosse o concluse da parte del creditore;
5. di inviare il presente atto all'AGC 04 - Avvocatura per la valutazione della sussistenza di eventuali azioni di responsabilità a carico dei proponenti gli atti in parola innanzi all'autorità giudiziaria e di soggetti terzi responsabili o coobbligati;
6. di trasmettere la presente deliberazione, per i successivi adempimenti di rispettiva competenza:

- al Consiglio Regionale;
- all'A.G.C. 08 - Bilancio, Ragioneria e Tributi;
- al Settore Formazione del Bilancio Pluriennale ed Annuale;
- al Settore Gestione delle Entrate e della Spesa;
- al Tesoriere Regionale
- al BURC per la pubblicazione;

7. di trasmettere, infine, la presente deliberazione alla Procura della Corte dei Conti - Sezione Giurisdizionale per la Campania - ai sensi dell'art. 23 comma 5 della L. 27.12.2002 n. 289.

Giunta Regionale della Campania

SCHEDA DI RILEVAZIONE DI PARTITA DEBITORIA
N. 2 del 01/06/2011

AREA 20 SETTORE 05
Fascicolo AA.GG. e Personale

Il sottoscritto dr. Renato Pizzuti nella qualità di Dirigente del Settore 05 - Assistenza Ospedaliera e Sovrintendenza sui Servizi Regionali di Emergenza per quanto di propria competenza

ATTESTA

quanto segue:

Generalità del creditore:
Lace Alfredo dipendente di ruolo med. 12615

Oggetto della spesa:
Indennità di posizione organizzativa per il periodo decorrente dall'ottobre 2007 fino al 31.10.2008 oltre interessi e spese legali

La spesa è stata ordinata con atto:
D.D. n. 46 del 01.10.2007

Tipologia del debito fuori bilancio:
Sentenza

Relazione sulla formazione del debito fuori bilancio:
Il Dipendente di ruolo Lace Alfredo, med. 12615 Funzionario di categoria D, era assegnatario dal 10.06.2000 di posizione organizzativa presso gli uffici del Settore Assistenza Ospedaliera.

Con Decreto Dirigenziale dell'A.G.C. Personale Settore Reclutamento n. 166 del 5.3.2007 era stato disposto il comando presso il Ministero della Giustizia – Segreteria Particolare dell'On.le Clemente Mastella, del suddetto dipendente che, in data 15.3.07, prendeva servizio presso la Segreteria del Ministro della Giustizia per le esigenze degli uffici di diretta collaborazione con il Ministero.

A distanza di meno di sette mesi, nel corso dello stesso anno 2007, con nota n. 147/1732 del 01.10.07, il Ministero della Giustizia trasmetteva alla Giunta Regionale della Campania – Settore Reclutamento, l'istanza con la quale il sig. Lace Alfredo chiedeva il rientro presso gli uffici della Giunta Regionale, con decorrenza 2.10.07, per sopravvenuti motivi familiari.

Con Decreto Dirigenziale n. 383 del 02.10.2007 dell'A.G.C. Personale – Settore Reclutamento si disponeva il rientro del sig. Alfredo Lace al Settore Assistenza Ospedaliera con decorrenza 2.10.2007.

Riscontrando che la posizione organizzativa denominata "Gestione AA.GG. e Personale – Provveditorato ed Economato" del Settore Assistenza Ospedaliera, già assegnata al sig. Alfredo Lace con D.D. n. 1423/2002 e successive proroghe, risultava ancora disponibile e ritenendo di dovere riconfermare l'incarico della precitata posizione organizzativa al dipendente Alfredo Lace, con Decreto Dirigenziale n. 46 del in data 11.10.2007 dell'A.G.C. Assistenza Sanitaria – Settore Assistenza Ospedaliera, si provvedeva a tanto ossia riconfermare il sig. Alfredo Lace med. 12615 cat. D/4 nell'incarico di responsabile della posizione organizzativa "Gestione degli Affari Generali e del Personale – Provveditorato ed Economato del Settore".

fonte: http://burc.regione.campania.it

Si riconfermava inoltre la precedente retribuzione di € 10.329,14, a decorrere dal 2.10.2007, precisando, nel contempo, che tale trattamento economico assorbiva tutte le competenze accessorie e le indennità previste dal CCNL, compreso il compenso per lavoro straordinario.

Il suddetto atto veniva regolarmente trasmesso, per il seguito di competenza, ai Settori Stato Giuridico ed Inquadramento, Studio Organizzazione e Metodo, Formazione del Personale, Trattamento Economico, Quiescenza e previdenza, AA.GG. e Personale, Rapporti con le OO.SS. Contenzioso.

L'incarico veniva regolarmente espletato dal dipendente, ma gli importi di cui alla posizione organizzativa non venivano di fatto erogati.

Tale circostanza si determinava verosimilmente in relazione alla valutazione espressa dai Settori competenti in merito al contrasto del precitato Decreto Dirigenziale n. 46/2007 con una nota prot. 887738 del 27.10.2006 e successiva circolare n. 6 del 31.01.2007 con la quale il Coordinatore dell'A.G.C. del Personale, in ragione dei lavori in corso da parte del tavolo Tecnico istituito sull'argomento, invitava i Coordinatori e i Dirigenti ad astenersi dall'esercitare il proprio potere di assegnazione delle posizioni organizzative.

Per chiarire le motivazioni che avevano consentito l'adozione del Decreto Dirigenziale n. 46/2007, con nota prot. 2008.0365794 del 29.04.2008, si precisava che il Decreto non assegnava nuova posizione, ma provvedeva semplicemente a riassegnare la stessa posizione allo stesso dipendente lasciando quindi assolutamente immutata la situazione previgente ossia durante l'esperimento delle attività da parte del precitato Tavolo Tecnico.

Nella stessa nota si rappresentavano, inoltre, le gravi criticità presenti nel settore Assistenza Ospedaliera in termini di carenza di personale, di dirigenti di servizio e di funzionari.

In data 07.02.2008 con nota prot. 2008.0116722 il suddetto dipendente esperiva tentativo obbligatorio di conciliazione nell'ambito del quale il Settore Assistenza Ospedaliera produceva a favore del Settore 04 Stato Giuridico e Inquadramento dell'A.G.C. 07 - Affari Generali, Gestione e Formazione del Personale Organizzazione e Metodo due note esplicative prot. 194632 del 06.03.2008 e prot. 2008.0365794 del 29.04.2008.

In data 04.03.2009 con prot. n. 2009.0188171 il settore Contenzioso Civile e Penale dell'A.G.C. Avvocatura trasmetteva ricorso depositato in data 19.08.02 ex. art. 414 c.p.c. promosso dal dipendente Lace Alfredo rappresentato e difeso dall'Avv. Edgardo Silvestro nei confronti della Regione Campania chiedendo il diritto alla liquidazione e corresponsione delle somme a lui dovute a titolo di indennità di posizione organizzativa di cui al Decreto Dirigenziale n. 46 del 11.10.2007.

Con Sentenza n. 2431/2010 del Tribunale di Napoli, trasmessa con nota prot. 2010.0499369 del 09.06.2010 dal Settore Stato Giuridico e Inquadramento dell'A.G.C. Affari Generali, Gestione e Formazione del Personale Organizzazione e Metodo, in accoglimento della domanda del dipendente Lace Alfredo, si provvedeva al riconoscimento del diritto della corresponsione dell'indennità in parola (€ 7.150,86) oltre interessi, nonché al pagamento degli ulteriori importi maturati a tale titolo dal deposito del ricorso fino al 31.10.2008.

Tra gli ulteriori importi maturati a tale titolo devono intendersi, come comunicati dalla nota dell'AGC Affari Generali Gestione e Formazione del Personale prot n. 0014585 del 10/01/2011:
- le mensilità per posizione organizzativa per il periodo Giugno-Ottobre 2008 (€ 3.974,10);
- la quota di retribuzione di risultato (€ 1.144,82) non riconosciuta al dipendente in relazione alla mancata valutazione, per il periodo Gennaio-Ottobre 2008, dell'assegnazione di posizione organizzativa (v. nota prot. 2008.1079402 del 30.12.2008);
- la quota di interessi fino al 27/08/2011 è stata integrata e comunicata dal Settore Trattamento Economico dell'AGC del Personale con nota prot n.0354677 del 04/05/2011(€ 562.71)

Si determina così il seguente quadro economico relativo alle indennità per posizione organizzativa, all'indennità di risultato nonché ai relativi interessi:

fonte: http://burc.regione.campania.it

Descrizione voce	Importo
Posizione Organizzativa (ott. 2007-ott. 2008)	€ 11.123,56
Indennità risultato per P.O. (gen. 2008-ott. 2008)	€ 1.144,82
oneri riflessi a carico dell'amministrazione	€ 3.974,10
Interessi al 27/08/2011	€ 562,71
Totale indennità e interessi	€17.873,79

Con la stessa Sentenza n. 2431/2010 si disponeva il pagamento a carico della Regione del 50% delle spese legali quantificando tale quota in € 620,00, di cui € 390,00 per onorario, oltre a IVA e Cassa di Previdenza e in data 21.10.2010 è stato notificato l'Atto di Precetto dell'avv. Edgardo Silvestro per il pagamento delle somme disposte con la Sentenza in parola.

Si determina così il seguente prospetto economico relativo alle spese legali:

Spese legali	
Onorario e spese varie da Sentenza	€ 620,00
Cassa previdenza 4%	€ 24,80
Totale Onorario + Cassa	€ 644,80
Iva 20%	€ 128,96
Totale spese legali da Sentenza	**€ 773,76**
Onorario e spese varie Atto di Precetto	€ 236,25
Cassa previdenza 4%	€ 9,45
Iva 20%	€ 49,14
Totale atto di precetto	**€ 294,84**
Totale Spese Legali	**€ 1.068,60**

La somma complessiva da pagare pari a € € 17.873,79 (di cui: € 11.123,56 per indennità di posizione organizzativa € 1.144,82 per indennità di risultato, oneri riflessi € 3.974,10 per interessi € 562,71 per spese legali € 773,76; per atto di precetto € 294,84) rappresenta una stima approssimativa del debito in quanto soggetta a variazioni delle voci interessi legali e spese successive maturate fino al soddisfo.

Tipo ed estremi del documento comprovante il credito:
Sentenza Tribunale di Napoli – Sez. Lavoro n. 2431/10 del 09.03.2010:

Epoca della prestazione:
2007-2008

Prospetto economico:

Importo lordo	€ 16.242,48	di cui I.V.A. € 0,00
Interessi	€ 562,71	di cui I.V.A. € 0,00
Spese legali	€ 773,76	di cui I.V.A. € 128,96
Atto di precetto	€ 294,84	di cui I.V.A. € 49,14
Totale debito	**€** 17.873,79	**di cui I.V.A. € 178,10**

Si ritiene che le voci relative a interessi e agli altri importi accessori possano conseguire la legittimità del riconoscimento da parte del Consiglio Regionale in virtù della loro previsione in Sentenza.

Sulla base degli elementi documentali disponibili e controllati

ATTESTA

a. che la prestazione è stata resa dal dipendente è avvenuta per il seguente fine pubblico: adempimenti di ufficio;
b. che la prestazione è stata effettivamente resa dal creditore;

fonte: http://burc.regione.campania.it

c. che la stessa è da considerarsi acquisita al patrimonio dell'Ente;
d. che si valutano congrui i prezzi praticati sulla scorta dei seguenti criteri: corrispondenti a quelli indicati in regolamentazione regionale e conformi a disposto della Sentenza;
e. motivo per l'inclusione del debito fra quelli fuori bilancio: derivante da Sentenza;
f. che si quantifica l'ingiustificato arricchimento della Regione Campania ai sensi dell'art. 2041 del codice civile nel valore materiale della prestazione ricevuta (arricchimento) € 16.242,48 costo sopportato dal terzo (diminuzione patrimoniale; € 16.242,48
g. che per le motivazioni addotte precedentemente si ritiene giustificabile anche il riconoscimento di legittimità di interessi e oneri accessori per un totale complessivo di **€** 17.873,79
h. che il debito non è caduto in prescrizione ai sensi dell'artt. 2934 e ss. del Codice Civile;
i. che sono stati effettuati gli adempimenti previsti dalla normativa per i debiti fuori bilancio;

sulla scorta di quanto dichiarato lo scrivente

CHIEDE

il riconoscimento della legittimità del presente debito fuori bilancio ai sensi dei comma 3 e 4 dell'art. 47 della Legge Regione Campania n. 7 del 30 aprile 2002 per l'importo complessivo di **€** 17.873,79 .

Allega la seguente documentazione:
1. Sentenza del Tribunale di Napoli Sez Lavoro n. 2431/2010;
2. Atto di precetto del 15.10.2010;
3. Note dell'AGC Affari Generali Personale-Trattamento Economico- prot n.14585 del 10/01/2011 e prot n.0354677 del 04/05/2011.

Napoli, …28/04/2011……

il Dirigente del Settore
dott. Renato Pizzuti

fonte: http://burc.regione.campania.it

REPUBBLICA ITALIANA
In nome del popolo italiano

Il Tribunale di Napoli, in funzione di Giudice del lavoro, in persona della dott. Elisa Tomassi, all'udienza del 28.1.2010 ha pronunciato la seguente

SENTENZA

nella causa n. 25896 lavoro vertente

TRA

LACE ALFREDO rappresentato e difeso dall'avv. Edgardo Silvestro elett.te domiciliato presso lo studio dello stesso in Napoli, v. v. della Cavallerizza 60

ricorrente

E

REGIONE CAMPANIA, in persona del legale rappresentante pro tempore rappresentata e difesa dall'avv. Fabrizio Niceforo, giusto mandato in calce all'atto notificato e provvedimento autorizzativo domiciliata in Napoli, v. S. Lucia 81, Palazzo Regione

Settore AA.GG. della Presidenza e Collegamenti con gli Assessori

resistente

FATTO E DIRITTO

Con ricorso a questo Giudice del Lavoro, il ricorrente in epigrafe indicato, inserito nel ruolo organico dei dipendenti della Giunta Regionale della Campania, inquadrato nella categoria D, posizione economica D3 , in servizio presso il settore Assistenza Ospedaliera , esponeva che con determina dirigenziale del 14.6.2000 gli era stato conferito l'incarico di responsabile della Posizione Organizzativa di Unità complessa livello A con decorrenza dal 10.6.2000 ; che gli era stata pertanto attribuita la retribuzione di posizione pari a lire 22.000.000 annue lorde per tredici mensilità ; che l'incarico era stato regolarmente rinnovato di anno in anno , con corresponsione dei relativi ratei fino al 5.3.2007 quando era stato comandato presso il Ministero della Giustizia ; che nelle more con circolare n. 6 del 31.1.2007 i dirigenti degli uffici erano stati invitati a non assegnare posizioni organizzative vacanti; che in data 1.10.2007 era rientrato in servizio presso l'Ufficio di appartenenza; che con decreto del 1.10.2007 n. 46 era stato riconfermato nell'incarico di responsabile di posizione organizzativa, con espressa riconferma anche della indennità in parola, dal 2.10.2007, che però dall'ottobre 2007 non aveva più percepito .

Tanto premesso, il ricorrente rimarcava la pacifica applicabilità del CCNL del personale del comparto Regioni - Autonomie locali 1999/2001; rilevava che le posizioni organizzative comportavano assunzione di responsabilità di prodotto e di risultato e che erano state assegnate dai dirigenti di settore , comportando una retribuzione di risultato che assorbe tutte le competenze accessorie e le indennità previste per il lavoro straordinario ; che si tratta di incarichi rinnovabili e revocabili ; che al rientro dalla posizione di comando gli era stato riconfermato l'incarico relativo alla posizione già ricoperta, essendo stato solo sospeso il rapporto con il datore di lavoro nel periodo di comando; che il diritto soggettivo vantato non

fonte: http://burc.regione.campania.it

poteva essere degradato dalla circolare che invitava i dirigenti a non assegnare le posizioni organizzative .
Concludeva chiedendo accertarsi il suo diritto alla liquidazione delle somme dovutegli a titolo di indennità di posizione organizzativa di cui all'art. 11 all'accordo decentrato del personale della Giunta regionale per il periodo 1.1.1998 -31.12.2001 , in aderenza all'art. 8 e ss. Del CCNL 31.3.1999, oltre interessi e rivalutazione, per le mensilità maturate dal 1.10.2007, oltre che per i ratei di tredicesima, per un importo pari ad euro 794,54 mensili , con la condanna della Regione convenuta al pagamento delle differenze retributive pari ad otto mensilità oltre la tredicesima , calcolate fino al deposito del ricorso, pari ad €.7.150,86, oltre quelle maturate e maturande nelle more della definizione del giudizio, con vittoria di spese di lite ed attribuzione.
Costituitasi, la Regione Campania osservava che era rimessa alla toltale discrezionalità dell'Amministrazione sia la istituzione delle posizioni organizzative sia l'individuazione dell'importo della relativa retribuzione, senza alcun correlativo diritto del dipendente alla relativa attribuzione; che il provvedimento su cui il ricorrente fondava la propria pretesa era stato emanato in contrasto con la nota n. 887738 del 27.10.2006 con cui era stata stabilità l'impossibilità di assegnare posizioni organizzative fino alla conclusione dei lavori del tavolo tecnico ed all'adozione del nuovo regolamento ; che in particolare, le posizioni organizzative che fossero risultate vacanti non avrebbero potuto essere assegnate ; che pertanto il provvedimento di assegnazione della posizione organizzativa era radicalmente nullo e improduttivo di effetti ; rimarcata la impossibilità di cumulare interessi e rivalutazione monetaria per i pubblici dipendenti e l'erroneità delle somme richieste, concludeva per il rigetto della domanda.
La domanda è solo in parte fondata e pertanto merita accoglimento nei limiti di cui si dirà.
In particolare deve essere dichiarata la cessazione della materia del contendere quanto al periodo dal 1.11.2008 in poi .
Infatti, la prestazione richiesta è stata erogata, per come emerge dal decreto dirigenziale della Giunta Regionale della Campania n. 54 del 31.10.2008 con il quale al ricorrente è stato conferito l'incarico di responsabile di posizione organizzativa denominata "AAGG e personale provveditorato economato", inserita nel servizio "vigilanza complessi ospedalieri" del settore Assistenza ospedaliera e sovrintendenza sui servizi regionali di emergenza " , con retribuzione di posizione pari ad euro 9.812,68 annui, il tutto con decorrenza dal 1.11.2008 e scadenza il 31.12.2010 .
Ne consegue che il nuovo provvedimento di attribuzione di posizione organizzativa, emesso dalla Regione convenuta in data successiva al deposito del ricorso da parte del Lace ed all'espletamento del tentativo obbligatorio di conciliazione determina il venir meno della pretesa del ricorrente quanto al periodo dal 1.11.2008 in poi, di sua decorrenza .
Giova in proposito rilevare che la formula, pur non trovando positivo fondamento nel codice di rito - a differenza di quanto previsto per il processo amministrativo (cfr. art.27 legge 1034/1971) - individua, secondo un pacifico orientamento giurisprudenziale, l'intera gamma di situazioni successive alla pendenza del processo idonee ad incidere sull'oggetto sostanziale della lite ed a determinare in relazione ad esso il venir meno di ogni ragione di contrasto ed appare, quindi, senz'altro utilizzabile nel caso di specie .

fonte: http://burc.regione.campania.it

La domanda relativa al riconoscimento del diritto in favore del ricorrente alla liquidazione e corresponsione di quanto dovutogli per indennità di posizione organizzativa dal 1.10.2007 è fondata e come tale merita accoglimento .
La detta domanda si fonda, secondo la prospettazione attorea, sul presupposto che il ricorrente sia titolare di posizione organizzativa per la quale a partire dal mese di ottobre 2007 non ha percepito alcun emolumento retributivo.
Tali circostanza appaiono pacifiche in quanto non sono state oggetto di contestazione , avendo la Regione rimarcato la radicale nullità del decreto dirigenziale di conferimento al ricorrente della posizione organizzativa del 1.10.2007 n. 46 .
Tale assunto non può essere condiviso.
Va premesso che l'art. 8 del C.C.N.L. del 31-3-99 ha previsto che i singoli enti istituiscano posizioni di lavoro c.d. "organizzative" che richiedono, con assunzione diretta di elevata responsabilità di prodotto e di risultato, lo svolgimento di funzioni di direzione di unità organizzative, ovvero lo svolgimento di attività altamente professionali e specializzate, ovvero, ancora attività di staff, studio , ricerca, controllo e vigilanza.
La norma ha limitato l'area del personale cui possono essere assegnate tali posizioni ai soli dipendenti classificati nella categoria D ed ha precisato che l'assegnazione debba avvenire "*sulla base e per l'effetto d'un incarico a termine conferito in conformità alle regole di cui all'art.9*".
L'art. 9 ha a sua volta disciplinato i criteri e le procedure per il conferimento e per la revoca degli incarichi.
Il successivo art. 10, dopo avere definito il contenuto del trattamento economico del personale di categoria D, titolare delle posizioni di cui all'art. 8, ne ha individuato gli importi tra un massimo ed un minimo, secondo la graduazione demandata a ciascun ente in rapporto a ciascuna delle posizioni dagli stessi previamente individuate.
Tali norme di evidente carattere meramente programmatico, sul presupposto della previa individuazione delle singole posizioni di lavoro ex art. 8 da parte dei singoli enti, sono state progressivamente specificate dai successivi contratti decentrati.
Innanzitutto il primo C.C.D.I -di attuazione del C.C.N.L. del 31-3-99 di revisione del sistema di classificazione del personale e del C.C.N.L. per il quadriennio normativo 1999-2001 ed economico 1998-1999- ha previsto, con decorrenza dall'1-4-99, l'istituzione da parte della Regione delle posizioni organizzative, distinte in posizione di livello A (Posizione Organizzativa di Unità complessa), posizione di livello B (Posizione Organizzativa di funzioni professionali o specialistiche), posizione di livello C (Posizione Organizzativa di staff).
E' stata, poi, confermata la disciplina dell'assegnazione delle posizioni organizzative secondo il sistema del conferimento di incarico da parte dei dirigenti cui è stato assegnato il compito di definire il contenuto specifico della singola posizione organizzativa in sede di affidamento dell'incarico che deve avvenire nel rispetto dei numerosi criteri di valutazione individuati a livello di contrattazione nazionale e decentrata, tra i quali si evidenzia che l'incarico può essere conferito solo al personale classificato nella categoria D e deve essere attribuito con provvedimento scritto e motivato (v. art. 12 Conferimento e revoca degli incarichi di posizioni organizzative).
Il successivo C.C.D.I., con decorrenza dall'1-7-2001, ha mantenuto sostanzialmente immutata la disciplina previgente, prevedendo, altresì, una disciplina transitoria e provvedendo ad adeguare la misura delle singole posizioni.

fonte: http://burc.regione.campania.it

In tal modo ricostruito il quadro normativo che disciplina l'attribuzione dell'indennità di posizione organizzativa, deve evidenziarsi che la domanda attorea si fonda sull'avvenuta assegnazione dell'incarico , sul fatto che detta assegnazione sia valida in quanto non riguardante una posizione "vacante " bensì una posizione precedentemente attribuita al ricorrente, rimasta di fatto "sospesa" a causa del suo temporaneo distacco presso il Ministero della Giustizia e ripristinata all'atto del suo rientro presso l'ente di appartenenza .

Orbene, entrambe le affermazioni risultano fondate.

In particolare, al ricorrente è stata attribuita con il decreto n. 46 sopra citato, a firma del dirigente dott. Renato Pizzuti, la "riconferma" nell'incarico di responsabile della Posizione organizzativa "gestione degli affari generali e del personale – provveditorato ed economato del Settore " , con espressa "riconferma " anche della retribuzione di euro 10.329,14 a decorrere dal 2.10.2007 , trattamento indicato come assorbente tutte le competenza accessorie e le indennità previste dal ccnl , incluso il compenso per lavoro straordinario; in tale decreto è precisato inoltre che all'incarico viene assegnato un ben individuato obiettivo e che l'assegnazione trova la sua motivazione nel fatto che la predetta posizione organizzativa , già assegnata al Lace con DD 1423 /2002 e successive proroghe, "risulta(va) ancora disponibile" e che pertanto , essendo il Lace in possesso dei requisiti richiesti, doveva essere confermato nel detto incarico .

Orbene, a fronte di tale indiscusso dato documentale e della mancata revoca di tale attribuzione, la Regione sostiene la radicale nullità del decreto di conferimento sulla base della circolare n. 0887738 del 27.10.2006 proveniente dall'Area generale di coordinamento del personale della Giunta e firmata dal relativo dirigente coordinatore dott. Lidia Genovese e dal dirigente del settore dott. Giovanna Paolantonio, la quale premesso che " *la delegazione trattante per il personale del comparto nella seduta del 25.10.2006 ha previsto l'insediamento di un tavolo tecnico di concertazione per la definizione di una proposta di nuovo regolamento dell'istituto delle posizioni organizzative ... con inizio dei lavori il 6.11. 2006 e conclusione degli stessi entro il 6.12.2006* ." informa, tra gli altri i vari dirigenti di Settore, del fatto che " *al riguardo, le Parti hanno concordato che le posizioni organizzative che dovessero risultare vacanti a far data dall'avvio del suddetto processo concertativo non potranno essere assegnate fino alla fine dei lavori del tavolo tecnico e all'adozione del nuovo regolamento* " .

Ad ulteriore specificazione di tale provvedimento, è stata altresì prodotta la circolare n. 6 del 31.1.2007 con cui tra gli altri i dirigenti dei Settori delle AA.GG. C. vengono "*invitati ad astenersi dall'esercitare il proprio potere di assegnazione delle posizioni organizzative fino alla conclusione dei lavori del tavolo tecnico ed all'adozione del nuovo regolamento , così come riportato nella precedente nota (...) La suddetta temporanea sospensione è attualmente ancor più giustificata poiché si sta riconsiderando l'attuale sistema di valutazione della dirigenza , i cui riflessi, sicuramente, si riverberano sul sistema delle posizioni organizzative*" .

La nota si conclude con la seguente espressione: " *si confida nella collaborazione delle SS.LL.* " .

Orbene, ritiene questo Giudice che i detti provvedimenti dirigenziali, pur consideratane la provenienza, non sono idonei di per sé a rendere nullo ed inefficace il decreto n. 46 del 2007 sopra indicato , per più ordini di ragioni; in primo luogo, il decreto medesimo non fa riferimento, letteralmente, alla assegnazione di una posizione organizzativa "vacante" bensì alla riconferma del ricorrente in una posizione organizzativa preesistente, in quel mentre ancora

fonte: http://burc.regione.campania.it

"disponibile" , che egli stesso aveva rivestito da molteplici anni e la cui titolarità non gli era stata da ultimo attribuita a causa dell'avvenuto comando presso il Ministero della Giustizia .
Non a caso il provvedimento in questione risale al 1.10.2007 e la decorrenza di tale "riconferma" viene indicata come corrispondente al 2.10.2007, trattandosi, rispettivamente, del medesimo giorno del rientro del ricorrente presso l'originario posto di lavoro e del giorno ad esso successivo .
Ne consegue che tecnicamente non di nuova assegnazione si tratta bensì di continuazione di una pregressa assegnazione in una posizione ancora esistente e non assegnata ad altri dirigenti nel periodo di temporanea sospensione del rapporto lavorativo tra il ricorrente e la Regione convenuta .
Inoltre, quel che maggiormente rileva, non può ritenersi che la nota n. 0887738 del 27.10.2006 possa di per sé elidere il potere dei dirigenti di settore di attribuire incarichi di posizione organizzativa; invero, tale potere scaturisce direttamente dalle previsioni della contrattazione collettiva, anche decentrata, di cui si è detto laddove con la nota medesima i dirigenti in questione vengono semplicemente informati del fatto che "le Parti" avrebbero concordato una sorta di sospensione delle assegnazioni di posizioni organizzative per il periodo di durata del tavolo tecnico necessario a definire un nuovo regolamento per la relativa attribuzione , periodo previsto come perdurante dal 6.11.2006 al 6.12.2006 e fino all'adozione del detto regolamento, quindi di fatto senza un termine finale prefissato .
Tale informazione sfocia poi nel formale "invito" (evidentemente in presenza di equivoci e problematicità in relazione alla perdurante possibilità di assegnazione delle posizioni in questione) , contenuto nella successiva circolare del 31.1.2007 sopra riportata ,rivolto ai coordinatori e dirigenti ad "astenersi dall'esercitare il potere di assegnazione di posizioni organizzative " .
Orbene, l'"invito " in parola, fondandosi in quanto tale sulla buona intenzione dei destinatari (del resto tutti inquadrati quali dirigenti e quindi non "coercibili"nell'ambito dell'autonomia loro attribuita), non può dare luogo, laddove disatteso , alla nullità della disposizione attributiva di posizione organizzativa bensì solo – eventualmente ed in presenza di tutti i relativi presupposti – ad azione risarcitoria della Regione nei confronti del dirigente inottemperante (salve tra l'altro le eventuali verifiche in tema di possibile profilarsi di responsabilità penale) .
In presenza di un provvedimento attributivo della posizione organizzativa con il relativo puntuale impegno di spesa, emesso secondo le previsioni del ccnl di settore, previsioni a loro volta - si badi bene - non abrogate o modificate , in presenza altresì dell'effettivo esercizio della titolarità della posizione da parte del dipendente destinatario, non si vede per quale motivo quest'ultimo non debba vedersi attribuito il relativo compenso , pure previsto dal ccnl .
Ne consegue che l'avvenuta conferma del ricorrente nell'incarico di posizione organizzativa, con il conseguente accertamento in suo favore della sussistenza di tutti i requisiti per la sua attuazione, fonda il diritto del ricorrente medesimo al corrispondente incremento retributivo dal 1.10.2007 fino al 31.10.2008 , essendo emerso, per come sopra indicato, che dal 1.11.2008 è stato effettuato il pagamento .
In ordine alla quantificazione appaiono corretti i calcoli operati a cura del ricorrente, con la conseguenza che la convenuta deve essere condannata al pagamento in favore del ricorrente stesso della somma di € 7.150,86 , relativa , per come espressamente richiesto nelle conclusioni di cui al ricorso, somma relativa ad otto mensilità (ciascuna di euro 794,54) oltre la tredicesima ed oltre gli ulteriori

fonte: http://burc.regione.campania.it

importi dovuti per tale titolo dal deposito del ricorso al 31.10.2008 (l'indicazione in dispositivo del 31.12.2008 è frutto di mero errore materiale), vale a dire fino a tutto il periodo di omesso pagamento .
La rivalutazione monetaria non è dovuta in virtù delle seguenti considerazioni.
Ai sensi dell'art.22 co. 36 L.724/94 *l'art.16, VI co L.412/91 si applica anche agli emolumenti di natura retributiva, pensionistica ed assistenziale, per i quali non sia maturato il diritto alla percezione entro il 31.12.94, spettanti ai dipendenti pubblici e privati in attività di servizio o in quiescenza.* L'art.16 prevede che "gli enti gestori di forme di previdenza obbligatorie sono tenuti a corrispondere gli interessi legali, sulle prestazioni dovute a decorrere dalla data di scadenza del termine previsto per l'adozione del provvedimento sulla domanda. L'importo dovuto a titolo di interessi é portato in detrazione dalle somme eventualmente spettanti a ristoro del maggior danno subito dal titolare della prestazione per la diminuzione di valore del suo credito".
Tale disposizione è stata dichiarata incostituzionale (C.Cost n.459/2000) limitatamente ai rapporti di lavoro privati, per i quali soltanto risulta reintrodotta la rivalutazione monetaria sui crediti di lavoro, e non anche per i pubblici dipendenti, per i quali sui corrispondenti crediti possono far valere unicamente gli interessi legali.
Le spese seguono la soccombenza e si liquidano come da dispositivo, anche se l'accoglimento solo parziale della domanda di condanna come quantificata nonché la dimostrata esistenza delle circolari dirigenziali sopra indicate, integrano giusti motivi per la compensazione parziale delle stesse tra le parti, in misura pari alla metà.

P.Q.M.

Il Giudice del Lavoro di Napoli, definitivamente pronunciando sulla domanda proposta da Lace Alfredo nei confronti della Regione Campania in persona del Presidente della Giunta p.t., così provvede:
Dichiara cessata la materia del contendere quanto al periodo decorrente dal 1.11.2008;
in accoglimento, per il resto, della domanda, dichiara il diritto del ricorrente alla corresponsione di quanto dovutogli a titolo di indennità di posizione organizzativa per il periodo decorrente dall'ottobre 2007 e per l'effetto condanna la convenuta al pagamento della somma di € 7.150,86 in favore del ricorrente oltre interessi legali dalle singole scadenze al saldo nonché al pagamento degli ulteriori importi maturati a tale titolo dal deposito del ricorso al 31.12.2008;
condanna la convenuta al pagamento in favore del ricorrente della metà delle spese di lite, liquidando quest'ultima in euro 620,00, di cui euro 390,00 per onorari, oltre iva e c.p.a come per legge.
Dichiara la restante metà delle spese processuali interamente compensata tra le parti.
Napoli, 28.1.2010

Il Giudice del lavoro
dott. *Elisa Tomassi*

IL CANCELLIERE
Teresa Bassano

TRIBUNALE DI NAPOLI
PERVENUTO IN CANCELLERIA
DEPOSITATO IN CANCELLERIA
Oggi 9 - MAR. 2010
IL CANCELLIERE

IL CANCELLIERE
Teresa Bassano

fonte: http://burc.regione.campania.it

...UBBLICA ITALIANA - IN NOME DELLA LEGGE

Comandiamo a tutti gli Ufficiali Giudiziari che ne siano richiesti ed a chiunque spetti di metterla a esecuzione, al Pubblico Ministero di darvi assistenza e a tutti gli Ufficiali della Forza Pubblica di concorrervi quando ne siano legalmente richiesti.

Come copia conforme all'originale per il rilascio al Tribunale di Napoli Sez. [illegible] munita di formula esecutiva a richiesta [illegible]

Si rilascia

1 APR. 2010

IL CANCELLIERE

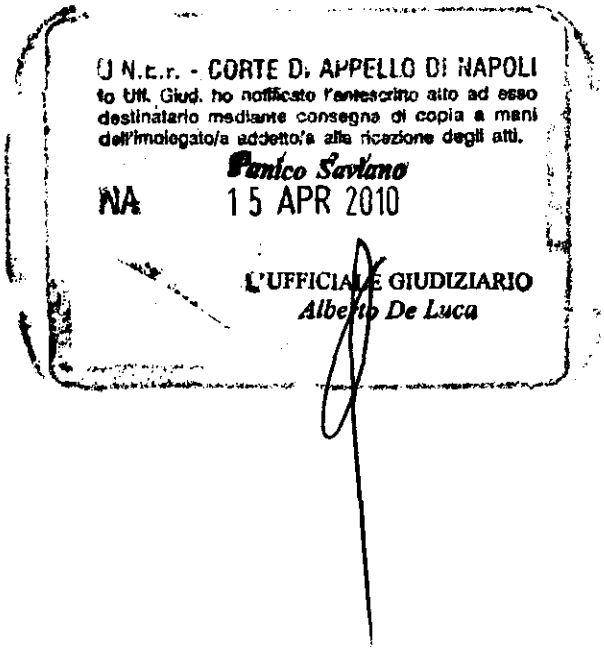
V° per autentica
Napoli 1 APR. 2010
Il Cancelliere

fonte: http://burc.regione.campania.it

Istanza di notifica

Ad istanza del Sig. Lace Alfredo e del suo procuratore costituito si notifichi a:

Regione Campania, in persona del suo legale rappresentante p.t., elett.te dom.to per la carica in Napoli, alla via Santa Lucia 81.



fonte: http://burc.regione.campania.it

CA ARCH FRESCHI
fax 081 496 9363

15 OTT. 2010

€ 31463

AVV. EDGARDO SILVESTRO
80121 Napoli, Via della Cavallerizza 60
081 400805 - 400628 fax 2520191

ORIGINALE

Atto di precetto

LACE Alfredo, nato a Camposano il 27/6/1954 (LCA LRD 54H27 B565L) rappresentato e difeso giusta mandato a margine dall'Avv. Edgardo Silvestro presso il quale elettivamente domicilia in Napoli, Via della Cavallerizza 60,

premesso che

con sentenza 9/3/2010 n.2431 munita di formula esecutiva in data 1/4/2010 e con tale formula notificata alla Regione Campania in data 15/4/2010, il Tribunale del Lavoro di Napoli, in accoglimento della sua domanda, condannava la detta Regione Campania alla corresponsione in favore di esso Lace Alfredo della somma di euro 7.150,86 oltre interessi legali dalle singole scadenze al saldo;

con la citata sentenza 2431/2010 la Regione Campania veniva condannata al pagamento della metà delle spese del giudizio in favore del ricorrente, determinandosi la detta metà in euro 620,00 oltre IVA e CPA;

tanto premesso, l'istante come in epigrafe

intima e fa precetto

alla Regione Campania, in persona del Presidente p.t. della Giunta Regionale, di pagare le seguenti somme, entro **dieci giorni** dalla notifica di quest'atto:

sorta capitale euro 7.150,86; interessi al 31/10/2010: euro 399.64; spese legali liquidate in sentenza 776,76, oltre a

Richiesta copie esecutive sentenza	10,00
Accesso ufficio ritiro copie	16,00
Disamina titolo esecutivo	16,00
Delega e autentica di ogni firma	16,00
Atto di precetto	65,00
- Dattilo e collazione	10,00
- Notifica atto	16,00
- Esame di ogni relata di notifica	16,00
totale	165,00
diritti	
Onorari	45,00
Spese non imponibili	
Spese generali 12,5%	26,25
Cassa avvocati 4%	9,45
I.V.A. 20%	49.14

Avv. Edgardo Silvestro, Le conferisco mandato a rappresentarmi e difendermi nel giudizio di cui a quest'atto, in ogni suo stato e grado, e anche nella fase di esecuzione. La autorizzo al trattamento dei miei dati personali. Eleggo domicilio presso di Lei in Napoli, Via della Cavallerizza 60.

Alfredo Lace

Per

€ 45,00

Se ne

69/56

fonte: http://burc.regione.campania.it

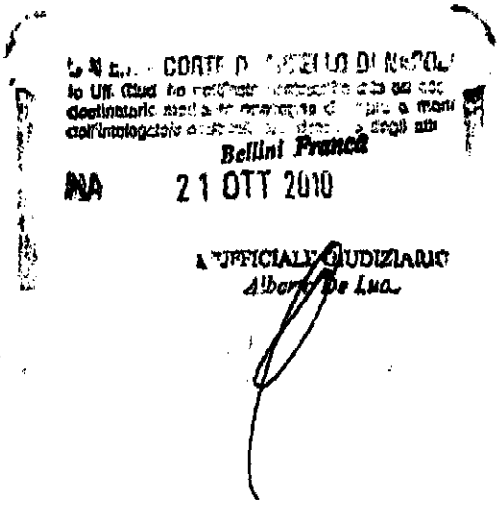
TOTALE EURO 294,84

e quindi un totale di euro (7.150,76+399,64+776,76+294,84=) 8.622,10 **(ottomilaseicentoventiduevirgoladieci)**, oltre interessi e spese ulteriori.

Con avvertenza che non pagando nel termine di **dieci giorni** dalla notifica di quest'atto si procederà ad esecuzione forzata, anche presso terzi.

Avv. Edgardo Silvestro

Si notifichi alla Regione Campania, in persona del Presidente p.t. della Giunta Regionale, nella sua sede in Napoli, Via Santa Lucia 81



fonte: http://burc.regione.campania.it

C.R. PABLO FRESCHI
G.G. 18/01/11

AREA 07 - SETTORE 05

Giunta Regionale della Campania
Area Generale di Coordinamento
Affari Generali
Gestione e Formazione del Personale
Organizzazione e Metodo
Settore Trattamento Economico

Al Dirigente del Settore
Assistenza Ospedaliera e Sovrintendenza
sui servizi Regionali di Emergenza
dell'A.G.C. 20
Dott. Renato Pizzuti
Centro Direzionale, Isola C/3

REGIONE CAMPANIA
Prot. 2011. 0014585 10/01/2011
Mittente : Gestione del Personale - Rendiconti Ammin. - Controllo Gest.
Assegnatario : Assistenza ospedaliera e sovrintendenza sui servizi reg.
Classifica : 20 1 10. Fascicolo : 1 del 2011

P.I.C.E. 18/01/11

Oggetto: **Delibera di riconoscimento della legittimità del debito fuori bilancio determinatosi a seguito di Sentenza del tribunale di Napoli - Sez. Lavoro n.2431/2010. Richiesta dati.**

Con riferimento alla nota di pari oggetto prot. 989040 del 10/12/2010 di Codesto Settore, si rappresenta quanto segue:

- si confermano gli importi indicati da Codesto Settore relativi all'indennità di Posizione Organizzativa relativa al periodo Ottobre 2007-Maggio 2008, pari ad euro 7.150,86, e quelli relativi al periodo Giugno-Ottobre 2008, pari ad euro 3.972,70, nonché la retribuzione di risultato per il periodo Gennaio-Ottobre 2008, pari ad euro 1.144,82;
- da una verifica effettuata attraverso il sistema informatico procedurale (Sigaru), al dipendente Lace Alfredo non risultano pagati compensi di natura accessoria, relativi al periodo di interesse della Sentenza in oggetto.

Alla luce di quanto sopra esposto, si riportano di seguito gli importi a titolo di indennità di Posizione Organizzativa relativi al periodo Ottobre 2007-Ottobre 2008, l'indennità di risultato relativa al periodo Gennaio-Ottobre 2008, i relativi oneri riflessi a carico dell'Amministrazione e gli interessi legali maturati dalle singole scadenze al 31/12/2010 secondo quanto disposto nella richiamata nota.

Importo lordo a titolo di indennità di P. O. (Periodo Ottobre 2007-Ottobre 2008)	€	**11.123,56**
Importo lordo a titolo di retribuzione di risultato P.O.(periodo Gennaio-Ottobre 2008)	€	**1.144,82**
Oneri riflessi a carico dell'Amministrazione	€	**3.974,10**
Interessi legali maturati al 31/12/2010	€	**482,43**

Si rappresenta, che le somme concernenti gli interessi legali sono state calcolate sulle sorte capitali al netto delle ritenute di legge: ritenute previdenziali, assistenziali e fiscali *(D. M. 352/98; C. d. S. sez. VI^ sentenza n. 3383 del 24 maggio 2004; C. d S., sez. IV^ sentenza n. 462 del 03 febbraio 2006).*

MM/MM.

Il responsabile della P.O.
- Rag. Armando Riccardi -
Riccardi

Marrocco
766

Il Dirigente di Servizio
- Dott. Dionisio Limongelli -

Il Dirigente ad interim
- Dott. Antonio Marchiello -

fonte: http://burc.regione.campania.it

0 5 MAG. 2011

AREA 07 - SETTORE 05

Giunta Regionale della Campania

Area Generale di Coordinamento
Affari Generali
Gestione e Formazione del Personale
Organizzazione e Metodo
Settore Trattamento Economico

Al Dirigente del Settore
Assistenza Ospedaliera e Sovrintendenza
sui servizi Regionali di Emergenza
dell'A.G.C. 20
Dott. Renato Pizzuti
Centro Direzionale, Isola C/3

REGIONE CAMPANIA
Prot. 2011. 0354677 04/05/2011
Mittente : Gestione del Personale - Rendiconti Amm.ne - Controllo Gest...
Assegnatario : Assistenza ospedaliera e sovrintendenza sui servizi reg...
Classifica : 7.1.19.

P.C.F. 5/5/2011

anticipata via fax: 081/7969375

Oggetto: **Delibera di riconoscimento della legittimità del debito fuori bilancio determinatosi a seguito di Sentenza del tribunale di Napoli - Sez. Lavoro n.2431/2010. Richiesta dati.**

Con riferimento alla nota di pari oggetto prot. 338003 del 28/04/2011 di Codesto Settore, con la quale si richiedeva l'aggiornamento degli interessi legali comunicati con nota n. 14585 del 10/01/2011, si comunica che gli stessi calcolati fino al 27/08/2011 risultano essere pari ad euro 562,71 (cinquecentosessantadue/71).

MM/MC

Il responsabile della P.O.
- Rag. Armando Riccardi -

Il Dirigente di Servizio
- Dott. Dionisio Limongelli -

Il Dirigente ad interim
- Dott. ssa Luisa Aliperta -

Via S. Lucia, 81 - 80132 Napoli - Tel. 081.7962253-54 - Fax 081.7962217 - E-mail: trattamento.economico@regione.campania.it

fonte: http://burc.regione.campania.it

Giunta Regionale della Campania
Area Generale di Coordinamento
Affari Generali
Gestione e Formazione del Personale
Organizzazione e Metodo
Settore Trattamento Economico

Al Dirigente del Settore
Assistenza Ospedaliera e Sovrintendenza
sui servizi Regionali di Emergenza
dell'A.G.C. 20
Dott. Renato Pizzuti
Centro Direzionale, Isola C/3
NAPOLI

REGIONE CAMPANIA
Prot. 2011. 0354677 04/05/2011
Mittente : Gestione del Personale - Rendiconti Ammin. - Controllo Gest...
Assegnatario : Assistenza ospedaliera e sovrintendenza sui servizi reg...
Classifica : 7.1.19.

anticipata via fax: 081/7969375

Oggetto: **Delibera di riconoscimento della legittimità del debito fuori bilancio determinatosi a seguito di Sentenza del tribunale di Napoli - Sez. Lavoro n.2431/2010. Richiesta dati.**

Con riferimento alla nota di pari oggetto prot. 338003 del 28/04/2011 di Codesto Settore, con la quale si richiedeva l'aggiornamento degli interessi legali comunicati con nota n. 14585 del 10/01/2011, si comunica che gli stessi calcolati fino al 27/08/2011 risultano essere pari ad euro 562,71 (cinquecentosessantadue/71).

MM/

Il responsabile della P.O.
- Rag. Armando Riccardi -
Riccardi

Il Dirigente di Servizio
- Dott. Dionisio Limongelli -

Il Dirigente ad interim
- Dott.ssa Luisa Aliperta -

fonte: http://burc.regione.campania.it

Delibera della Giunta Regionale n. 382 del 04/08/2011

A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria

Settore 1 Prevenzione, Assist. Sanitaria - Igiene sanitaria

Oggetto dell'Atto:

ACQUISIZIONE DI RISORSE NEL BILANCIO PER L'ESERCIZIO FINANZIARIO 2010, AI SENSI DELL'ART.29, COMMA 4, LETTERA A), DELLA L.R. N.7/2002. LEGGE 40/2004 "NORME IN MATERIA DI PROCREAZIONE ASSISTITA".

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a) *che il Consiglio Regionale ha approvato il bilancio di previsione per l'anno finanziario 2011 con L.R. n.5 del 15/03/2011 ;*

b) *che la Giunta Regionale con deliberazione n.157 del 18/04/2011 ha approvato il bilancio gestionale 2011 , ai sensi dell'art.21 della L.R. n.7/2002;*

RILEVATO

a) che, il Ministero della Salute, Dipartimento della qualità, con il Decreto del 19/10/2010 ha erogato in favore della Regione Campania finanziamenti per euro 517.983,00, riguardante la legge n. 40 del 19 febbraio 2004 recante "norme in materia di procreazione medicalmente assistita ed in particolare l'art. 18 che al primo comma istituisce presso il Ministero della Salute il Fondo per le tecniche di procreazione medicalmente assistita da ripartire tra le regioni e province autonome di Trento e Bolzano;

b) che il Ministero della Salute, Dipartimento della qualità, ufficio IV Direzione Generale Programmazione Sanitaria, in data 19/10/2010, ha emesso l'ordine di pagare n. 6486 in favore della Regione Campania per complessivi euro 517.983,00

c) Che la Banca d'Italia –Tesoreria Provinciale dello Stato, sezione di Napoli – ha accreditato la somma complessiva di euro 517.983,00, con richiesta di riversale n. 7751/2010, sul conto n. 31409 intestato alla Regione Campania;

CONSIDERATO

a) che le somme in questione non risultano iscritte nel bilancio per il corrente esercizio finanziario, né risultano essere state iscritte nei precedenti bilanci regionali;

b) che la Giunta Regionale, ai sensi dell'art.29, comma 4, lettera a), della L.R. n.7/2002, è autorizzata ad adeguare le previsioni di entrata all'andamento degli accertamenti e delle riscossioni con contestuale iscrizione delle relative spese quando queste siano tassativamente regolate dalla legislazione in vigore;

RITENUTO

a) che a tanto si possa provvedere, iscrivendo in termini di competenza e di cassa la somma di euro 517.983,00 nel bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2011 nella U.P.B. della entrata 10.33.81 denominata "Assegnazioni Statali correnti" e nella U.P.B. della spesa 4.15.38 denominata "Assistenza Sanitaria";

b) che, ai fini gestionali, le risorse di cui sopra vanno iscritte sui seguenti capitoli del *bilancio* gestionale 2011 :

1. *nello stato di previsione della entrata al cap. 792 (U.P.B. 10.33.81) avente la seguente denominazione:"Fondi del Ministero della Salute per le tecniche di procreazione assistita ex legge 19/02/2004, n. 40 – annualità 2004/2005";*

2. *nello stato di previsione della spesa al correlato cap. 7044 (U.P.B. 4.15.38) avente la seguente denominazione: " Fondi del Ministero della Salute per le tecniche di procreazione assistita ex legge 19/02/2004, n. 40 – annualità 2004/2005";*

VISTA

a) la L.R. n. 7/2002;
b) la L.R. n. 5/2011;
c) la D.G.R. n. 157 del 18/04/2011;

PROPONGONO, e la Giunta in conformità, a voto unanime,

DELIBERA

per i motivi precedentemente formulati e che si intendono qui riportati integralmente:

1. di iscrivere, ai sensi dell'art.29, comma 4, lettera a), della L.R. n.7/2002, in termini di competenza e di cassa, la somma di euro **517.983,00** nel bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2011 nella U.P.B. della entrata 10.33.81 denominata "Assegnazioni Statali correnti" e nella U.P.B. della spesa 4.15.38 denominata "Assistenza Sanitaria";

2. che, ai fini gestionali, le risorse di cui sopra vanno iscritte sui seguenti capitoli del *bilancio* gestionale 2011:

   2.1. nello stato di previsione della entrata al cap. 792 (U.P.B. 10.33.81) avente la seguente denominazione:"Fondi del Ministero della Salute per le tecniche di procreazione assistita ex legge 19/02/2004, n. 40 – annualità 2004/2005";

   2.2 nello stato di previsione della spesa al correlato cap. 7044 (U.P.B. 4.15.38) avente la seguente denominazione: " Fondi del Ministero della Salute per le tecniche di procreazione assistita ex legge 19/02/2004, n. 40 – annualità 2004/2005";

3. di inviare il presente provvedimento ad intervenuta esecutività alle Aree Generali di Coordinamento 08 e 20, ai Settori proponenti, al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul B.U.R.C, al Tesoriere Regionale ed al Consiglio Regionale, ai sensi dell'art.29, comma 8, della L.R. n.7/2002.

Delibera della Giunta Regionale n. 383 del 04/08/2011

A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria

Settore 1 Prevenzione, Assist. Sanitaria - Igiene sanitaria

Oggetto dell'Atto:

ACQUISIZIONE DI RISORSE NEL BILANCIO PER L'ESERCIZIO FINANZIARIO 2011, AI SENSI DELL'ART.29, COMMA 4, LETTERA A), DELLA L.R. N.7/2002. PROGETTO C.C.M. "BUONE PRATICHE SULL'ALIMENTAZIONE".

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a) *che il Consiglio Regionale ha approvato il bilancio di previsione per l'anno finanziario 2011 con L.R. n.5 del 15/03/2011 ;*

b) *che la Giunta Regionale con deliberazione n.157 del 18/04/2011 ha approvato il bilancio gestionale 2011 , ai sensi dell'art.21 della L.R. n.7/2002;*

RILEVATO

a) che la Regione Toscana in data 12 maggio 2011 con ordine di pagamento n. 11025, ha liquidato la seconda trance del finanziamento relativo al progetto C.C.M. "E vai con la frutta", pari a euro 40.000,00 con versamento intestato alla Regione Campania;

b) che il Banco di Napoli ha accreditato con ordinativo di incasso n. 3456 del 17/05/2011, l'importo di euro 40.000,00 sul conto 40/5 intestato alla Regione Campania;

CONSIDERATO

a) che le somme in questione non risultano iscritte nel bilancio per il corrente esercizio finanziario, né risultano essere state iscritte nei precedenti bilanci regionali;

b) che la Giunta Regionale, ai sensi dell'art.29, comma 4, lettera a), della L.R. n.7/2002, è autorizzata ad adeguare le previsioni di entrata all'andamento degli accertamenti e delle riscossioni con contestuale iscrizione delle relative spese quando queste siano tassativamente regolate dalla legislazione in vigore;

RITENUTO

a) che a tanto si possa provvedere, iscrivendo in termini di competenza e di cassa la somma di euro 40.000,00 nel bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2011 nella U.P.B. della entrata 10.33.81 denominata "Assegnazioni Statali correnti" e nella U.P.B. della spesa 4.15.38 denominata "Assistenza Sanitaria";

b) che, ai fini gestionali, le risorse di cui sopra vanno iscritte sui seguenti capitoli del *bilancio* gestionale 2011:

   1) *nello stato di previsione della entrata al cap. 776 (U.P.B. 10.33.81) avente la seguente denominazione:"Progetti – Programma guadagna salute";*

   2) *nello stato di previsione della spesa al correlato cap. 7176 (U.P.B. 4.15.38) avente la seguente denominazione: "Progetti – Programma guadagna salute"";*

VISTA

a) la L.R. n. 7/2002;
b) la L.R. n. 5/2011;

c) la D.G.R. n. 157 del 18/04/2011;

PROPONGONO, e la Giunta in conformità, a voto unanime,

DELIBERA

per i motivi precedentemente formulati e che si intendono qui riportati integralmente:

1) di iscrivere, ai sensi dell'art.29, comma 4, lettera a), della L.R. n.7/2002, in termini di competenza e di cassa, la somma di euro 40.000,00 nel bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2011 nella U.P.B. della entrata 10.33.81 denominata "Assegnazioni Statali correnti" e nella U.P.B. della spesa 4.15.38 denominata "Assistenza Sanitaria";

2) di iscrivere, ai fini gestionali, le risorse di cui sopra sui seguenti capitoli del *bilancio* gestionale 2011:

   2.1 nello stato di previsione della entrata al cap. 776 (U.P.B. 10.33.81) avente la seguente denominazione:"Progetti – Programma guadagna salute";

   2.2 nello stato di previsione della spesa al correlato cap. 7176 (U.P.B. 4.15.38) avente la seguente denominazione: "Progetti – Programma guadagna salute"";

3) di inviare il presente provvedimento ad intervenuta esecutività alle Aree Generali di Coordinamento 08 e 20, ai Settori proponenti, al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul B.U.R.C, al Tesoriere Regionale ed al Consiglio Regionale, ai sensi dell'art.29, comma 8, della L.R. n.7/2002.

Delibera della Giunta Regionale n. 411 del 04/08/2011

A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria

Settore 5 Assistenza ospedaliera e sovrintendenza sui servizi regionali di emergenza

Oggetto dell'Atto:

RETE TRASFUSIONALE DELLA REGIONE CAMPANIA. DGR N.253 DEL 12/03/2010. DETERMINAZIONI

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO:

a. che con deliberazione n. 253 del 12.3.2010 la Giunta Regionale ha di recepito i seguenti provvedimenti:
   - Decreto del Ministero della Salute del 21 dicembre 2007, "Nuova disciplina delle attività trasfusionali e della produzione nazionale di emoderivati-Istituzione del sistema informativo dei servizi trasfusionali", con il quale sono state definite le caratteristiche del Sistema Informativo dei Servizi Trasfusionali (SISTRA), successive modifiche e integrazioni (GU n. 13 del 16-01-2008);
   - Decreto del Ministero della Salute 11 Aprile 2008 "Programmazione e monitoraggio autosufficienza nazionale" e il relativo Allegato A "Programma di autosufficienza nazionale"

b. che con la medesima DGR n.253/2010 è stato approvato il documento avente ad oggetto"Sistema Trasfusionale Regionale" di riorganizzazione del Sistema Trasfusionale Campano, prevedendo il coinvolgimento di tutti gli attori del Sistema (Professionisti di settore, Associazioni di Volontariato, Aziende Sanitarie, Regione Campania), per conseguire i seguenti obiettivi:
   - il raggiungimento dell'autosufficienza regionale e nazionale di sangue, emocomponenti ed emoderivati;
   - il conseguimento dei più alti livelli di sicurezza nel processo della donazione e della trasfusione di sangue;
   - le condizioni uniformi del servizio trasfusionale su tutto il territorio regionale;
   - lo sviluppo della medicina trasfusionale e del buon uso del sangue;

c. che, in particolare, il nuovo assetto istituzionale prevede l'istituzione di tre organismi a livello regionale e, in particolare:
   - la Consulta Trasfusionale Regionale (CTR), con compiti di supporto alla competente struttura regionale per gli adempimenti previsti dalla legge n. 219/2005;
   - il Centro Regionale Sangue (CRS), cui sono assegnati i compiti di conseguimento degli obiettivi di autosufficienza regionale e concorso all'autosufficienza nazionale, nonché le funzioni di coordinamento e controllo tecnico scientifico nelle materie di cui alla legge n.219/2005, in raccordo con la Consulta Regionale ed il Centro Nazionale Sangue. Il CRS si avvale di un Comitato tecnico-direttivo, composto dal Direttore del Centro, dal Dirigente del Settore Assistenza Ospedaliera dell'AGC 20 dai responsabili dei Dipartimenti trasfusionali e dal Rappresentante dell'Associazione e/o Federazione dei donatori volontari di sangue più rappresentativi a livello regionale;
   - i Dipartimenti di Immunoematologia e Medicina Trasfusionale (DIMT), in numero di tre, quali organismi interaziendali che assicurano, su base territoriale, la gestione operativa dell'attività trasfusionale, per l'erogazione di servizi e delle prestazioni connesse alla Immunoematologia e Medicina Trasfusionale, nonché per le attività di produzione e di servizio, compreso quelle di validazione biologica, inclusi gli adempimenti tecnici in materia di medicina trasfusionale, previsti dalla Legge 219/05 e successiva normativa di settore;

d. che con decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 49 del 4.3.2011, Il Responsabile del Centro Regionale Sangue è stato individuato nel Direttore del Servizio Autonomo di Immunoematologia e Medicina Trasfusionale dell'Azienda Ospedaliera Universitaria "Federico II", incarico attualmente ricoperto dal Prof. Nicola Scarpato;

RILEVATO:

a. che con decreto del Commissario ad Acta n. 45 del 20.6.2011, è stato approvato il programma operativo 2011-2012 per la prosecuzione del piano di rientro il quale dispone che "*La rivisitazione dell'organizzazione dovrà prevedere una riduzione delle strutture trasfusionali esistenti, sulla base di criteri di omogenea distribuzione territoriale e di parametri quantitativi e qualitativi della produzione,*

e l'istituzione di Dipartimenti interaziendali, valutando l'opportunità di definizione di bacini su base provinciale e/o subprovinciale (per la provincia di Napoli)";

a. che risulta in fase di attuazione la ridefinizione dei Dipartimenti interaziendali e che, nelle more, occorre garantire la "governance" del sistema attuando le azioni per assicurare la piena funzionalità del Centro Regionale Sangue, nonché le funzioni tecnico-consultive a supporto della Regione in un settore dove risulta di fondamentale importanza l'apporto di tutti i soggetti portatori di interesse per la definizione delle strategie per la gestione del sistema;

RITENUTO:

a. che a tanto possa provvedersi mediante la costituzione, sebbene in via provvisoria, dell'Organismo consultivo regionale (CTR) nonché del Comitato Tecnico-Direttivo del CRS, individuando quali componenti i Responsabili dei SIT delle principali Aziende Sanitarie, in luogo dei responsabili dei DIMT;
b. che, in relazione ai dati relativi alla produzione di eritrociti dell'ultimo biennio coerenti con la programmazione regionale, tenuto conto del processo formativo esercitato dagli Atenei dotati di SIT, nonché del criterio della individuazione del bacino di utenza su base almeno provinciale, possano essere individuati i seguenti SIT:
   - A.O.R.N. Cardarelli;
   - A.O.U. Secondo Università di Napoli;
   - A.O. San Sebastiano di Caserta;
   - A.O. Moscati di Avellino;
   - A.O.R.N. Ruggi D'Aragona di Salerno;
   - A.O. Rummo di Benevento;

VISTI:

a. la Legge del 21 ottobre 2005 n. 219, "Nuova disciplina delle attività trasfusionali e della produzione nazionale di emoderivati", che abroga la legge 107 /90 ad eccezione dell'art. 23 , il quale prescrive che i decreti attuativi della L 107/1990 restino vigenti fino all'entrata in vigore di quelli promulgati sulla base della L. 219/2005;
b. il Decreto Legislativo del 19 agosto 2005 n. 191, "Attuazione della direttiva 2002/98/CE, che stabilisce norme di qualità e di sicurezza per la raccolta, il controllo, la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del sangue umano e dei suoi componenti", aggiornato come Decreto Legislativo del 20 dicembre 2007 n. 261, revisione del Decreto Legislativo 19 agosto 2005 n. 191;
c. il Decreto Legislativo del 9 novembre 2007 n. 207, "Attuazione della Direttiva 2005/61/CE che applica la Direttiva 2002/98/CE per quanto riguarda la prescrizione in tema di rintracciabilita' del sangue e degli emocomponenti destinati a trasfusioni e la notifica di effetti indesiderati ed incidenti gravi";
d. il Decreto Legislativo del 9 novembre 2007 n. 208, "Attuazione della Direttiva 2005/62/CE che applica la Direttiva 2002/98/CE per quanto riguarda le norme e le specifiche comunitarie relative ad un sistema di qualità per i servizi trasfusionali";
e. il Decreto del Ministero della Salute del 21 dicembre 2007, "Nuova disciplina delle attività trasfusionali e della produzione nazionale di emoderivati", con il quale sono state definite le caratteristiche del Sistema Informativo dei Servizi Trasfusionali (SISTRA), successive modifiche ed integrazioni;
f. il Decreto del Ministero della Salute 11 Aprile 2008 "Programmazione e monitoraggio dell'autosufficienza nazionale" e relativo allegato;

Propone e la Giunta, in conformità, a voto unanime

DELIBERA

per i motivi di cui in premessa e che qui si intendono integralmente riportati,

1. nelle more della realizzazione dei Dipartimenti di Immunoematologia e Medicina Trasfusionale (DIMT) di cui alla deliberazione di Giunta Regionale n. 253 del 12.3.2010, la Consulta Regionale Sangue ed il Comitato tecnico-direttivo del Centro Regionale Sangue sono individuati quali componenti i Direttori dei Servizi Immunotrasfusionali (SIT) delle seguenti Aziende Ospedaliere, in luogo dei Responsabili dei DIMT:
   - A.O.R.N. Cardarelli;
   - A.O.U. Seconda Università di Napoli;
   - A.O. San Sebastiano di Caserta;
   - A.O. Moscati di Avellino;
   - A.O.R.N. Ruggi D'Aragona di Salerno;
   - A.O. Rummo di Benevento;

2. di demandare a successivo decreto del Presidente della Giunta Regionale la nomina dei componenti dei suddetti organismi;
3. di inviare il presente provvedimento alle Aree Generali di Coordinamento Assistenza Sanitaria e Programmazione, Settore Assistenza Ospedaliera e Sovrintendenza nei Servizi Regionali di Emergenza, per gli adempimenti di rispettiva competenza;
4. di inviare al Settore Stampa Documentazione e Informazione per la relativa pubblicazione sul B.U.R.C.

REGIONE CAMPANIA

Delibera della Giunta Regionale n. 441 del 09/08/2011

A.G.C. 21 Programmazione e Gestione dei Rifiuti

Oggetto dell'Atto:

RATIFICA DELL'ACCORDO TRA LA REGIONE LIGURIA E LA REGIONE CAMPANIA PER IL CONFERIMENTO DI RIFIUTI SOLIDI URBANI PROVENIENTI DALLA REGIONE CAMPANIA IN IMPIANTI SITUATI NEL TERRITORIO DELLA REGIONE LIGURIA

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO CHE

a. il Decreto Legislativo 3 aprile 2006 n. 152 "Norme in materia ambientale" prevede, all' art. 177 - Campo di applicazione – al comma 1 che "la parte quarta del presente decreto disciplina la gestione dei rifiuti e la bonifica dei siti inquinati, anche in attuazione delle direttive comunitarie, in particolare della direttiva 2008/98/CE, prevedendo misure volte a proteggere l'ambiente e la salute umana, prevenendo o riducendo gli impatti negativi della produzione e della gestione dei rifiuti, riducendo gli impatti complessivi dell'uso delle risorse e migliorandone l'efficacia" e , al comma 2, che "la gestione dei rifiuti costituisce attività di pubblico interesse" ;

b. il medesimo Decreto Legislativo n.152/2006 all'art.182 -Smaltimento dei rifiuti- prevede al comma 3 che "è vietato smaltire i rifiuti urbani non pericolosi in regioni diverse da quelle dove gli stessi sono prodotti, fatti salvi eventuali accordi regionali o internazionali, qualora gli aspetti territoriali e l'opportunità tecnico economica di raggiungere livelli ottimali di utenza servita lo richiedano" ;

c. l'art. 7 della L.R. 28/03/2007 e s.m.i. prevede al comma 1, lettera r) che è di competenza della Regione, nel rispetto della normativa statale vigente "la stipulazione di appositi accordi di programma o di convenzioni con altre Regioni al fine di autorizzare, in via eccezionale, lo smaltimento in altre regioni di rifiuti urbani prodotti in Campania e viceversa, nel rispetto di quanto previsto dal decreto legislativo n. 152/06, articolo 182";

d. con il D.L. 26 novembre 2010 n. 196, convertito con modificazioni dalla legge 24 gennaio 2011, n. 1, sono state emanate "Disposizioni relative al subentro delle amministrazioni territoriali della Regione Campania nelle attività di gestione del ciclo integrato dei rifiuti" prevedendosi, all'art. 1 comma 7, che: "fino alla completa realizzazione degli impianti necessari per la chiusura del ciclo integrato di gestione dei rifiuti nella Regione Campania…, ove si verifichi la non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani non pericolosi prodotti in Campania, tale da non poter essere risolta con le strutture e le dotazioni esistenti nella stessa Regione, il Governo promuove, nell'ambito di una seduta della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, un accordo interregionale volto allo smaltimento dei rifiuti campani anche in altre regioni. L'attuazione del presente comma non comporta nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica";

e. con il D.L. 1 luglio 2011 n. 94 sono state emanate "Disposizioni urgenti in tema di rifiuti solidi urbani prodotti nella regione Campania" prevedendosi all'art. 1, comma 1 che "In considerazione dello stato di criticità derivante dalla non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani non pericolosi prodotti nella regione Campania, fino al 31 dicembre 2011 i rifiuti derivanti dalle attività di tritovagliatura praticate negli impianti STIR della regione Campania possono essere smaltiti in deroga al divieto disposto dall'articolo 182, comma 3, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e successive modificazioni, ed alle procedure di cui all'articolo 1, comma 7, del decreto legge 26 novembre 2010, n. 196, convertito, con modificazioni, dalla legge 24 gennaio 2011, n. 1. E' comunque sempre richiesto il nulla osta della regione di destinazione.";

CONSIDERATO CHE

a. lo stato di criticità derivante dalla non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani non pericolosi prodotti nella regione Campania si è aggravato, anche per effetto del contrasto di pronunce giurisprudenziali in merito alla natura dei rifiuti provenienti dalle operazioni di

tritovagliatura dei rifiuti urbani ed ai regimi giuridici ad essa conseguenti in relazione ai conferimenti extraregionali, con particolare riferimento alla Provincia di Napoli la quale sopperiva alla non autosufficienza impiantistica per il conferimento dei suddetti rifiuti avvalendosi anche di impianti ubicati in altre regioni;

b. attraverso l'adozione dei richiamati decreti legge, in particolare anche con la previsione di cui al D.L. n. 94/2011 della possibilità di deroga alle regole e procedure ordinarie in materia di smaltimento dei rifiuti urbani in regioni diverse da quelle in cui sono stati prodotti, il Governo ha di fatto chiamato le regioni a fornire un contributo per fronteggiare lo stato di criticità derivante dalla non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani non pericolosi prodotti nella regione Campania ;

c. al fine di rendere operativa la disposizione di cui all'art.1 comma 1 del D.L 94/2011 la Regione Campania ha richiesto alle Regioni Emilia-Romagna, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Lombardia, Marche, Puglia, Sicilia e Toscana il nulla osta per il trasferimento, a cura della società provinciale SAPNA, dei rifiuti tritovagliati prodotti dagli impianti STIR della Provincia di Napoli;

d. in data 4 luglio 2011 i Presidenti delle Regioni Liguria, Basilicata, Emilia Romagna, Lombardia Molise, Sicilia, Umbria, Lazio, Valle d'Aosta, Toscana, Marche, Calabria, Friuli Venezia Giulia, Puglia, e della Provincia Autonoma di Trento hanno sottoscritto un comunicato congiunto in cui hanno affermato la disponibilità a prestare il proprio contributo in un quadro di chiarezza e responsabilità generale in cui sia individuata e decisa la realizzazione di nuove discariche e impianti in Campania e confermato l'impegno del Governo;

e. a seguito di un vertice svolto presso la Regione Campania tra il Presidente della Regione, il Presidente della Provincia di Napoli, il Commissario Straordinario per l'impiantistica e l'Assessore regionale all'Ambiente, con comunicato del 4 luglio 2011 è stato reso noto che nel territorio napoletano sono state individuate cinque localizzazioni di cave abbandonate e dismesse da utilizzare come siti di smaltimento, in grado di garantire, una volta realizzati entro l'anno, la piena autosufficienza della città e della provincia di Napoli fino alla realizzazione dell'impiantistica necessaria al ciclo dei rifiuti;

f. la Regione Liguria, preso atto della volontà delle Amministrazioni campane di contribuire alla risoluzione della criticità in atto, ha ritenuto, quale forma di cooperazione istituzionale, di fornire un contributo per fronteggiare l'emergenza;

PRESO ATTO

a. della nota prot. SAPNA/2011/1100 del 02/07/2011 con la quale la Società Provinciale S.A.P.NA S.p.A., nel comunicare di aver acquisito la possibilità, sulla scorta della disponibilità acquisita dal Comune di Napoli, di conferire rifiuti prodotti dagli impianti STIR della provincia di Napoli alla discarica di Scarpino (GE) gestita dalla Società AMIU Genova S.p.A, ha chiesto alla Regione Campania di attivarsi per l'ottenimento del nulla osta da parte della Regione di destinazione ai sensi dell'art. 1 comma 1 del D.L. n. 94/2011;

b. della nota prot. n. 4466/SP del 02/07/2011 con la quale la Regione Campania ha conseguentemente richiesto alla Regione Liguria il rilascio del nulla osta previsto dal D.L. 94/2011 ;

c. della nota prot. n. 229925 del 14/07/2011 con la quale l'Assessore alla Città sostenibile del Comune di Genova, comunicava il nulla osta in riferimento agli aspetti di propria competenza in merito allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani della Campania, nelle more di un eventuale accordo tra le Regioni;

d. della nota prot. n. PG/2011/103746 del 18/07/2011 con la quale il Presidente della Regione Liguria

con riferimento alla necessità di un nulla osta ai fini dello smaltimento dei rifiuti solidi urbani della Campania ha comunicato il proprio assenso per un quantitativo non superiore a 500 tonnellate, "in attesa di un eventuale accordo fra le Regioni";

e. che la Regione Liguria in data 19/07/2011 ha manifestato la disponibilità ad accogliere rifiuti dalla Campania in segno di solidarietà innalzando la quota complessiva fino a 3.000 tonnellate, trasmettendo successivamente il relativo Accordo alla Regione Campania per la sottoscrizione;

f. della conseguente sottoscrizione in data 27/07/2011 da parte dei Presidenti delle Regioni Liguria e Campania dell'*"Accordo tra la Regione Liguria e la Regione Campania per il conferimento di rifiuti solidi urbani provenienti dalla regione Campania in impianti situati nel territorio della regione Liguria"*;

RITENUTO

a. che i quantitativi di rifiuti derivanti dalle attività di tritovagliatura praticate negli impianti STIR della regione Campania trasferiti e trasferibili sulla base degli accordi e dei nulla osta sinora conseguiti siano insufficienti a garantire la possibilità di conferire la complessiva produzione quotidiana di rifiuti solidi urbani della provincia di Napoli presso i suddetti impianti;

b. che occorre scongiurare l'accumulo di rifiuti solidi urbani nei centri urbani della provincia di Napoli ;

c. che il permanere delle condizioni di criticità derivanti dalla non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani richiede l'indifferibile adozione degli atti necessari ad assicurare il conferimento fuori regione dei rifiuti che attualmente non trovano collocazione nella regione Campania, al fine di scongiurare pericoli alla salute pubblica ed all'ambiente, nonché prevenire problemi di ordine pubblico;

d. che sussistono i presupposti richiesti dalla normativa vigente per la sottoscrizione di un Accordo tra la Regione Campania e la Regione Liguria per consentire il conferimento di rifiuti solidi urbani della regione Campania in impianti situati nel territorio della regione Liguria;

e. pertanto, di dover provvedere alla ratifica dell'*"Accordo tra la Regione Liguria e la Regione Campania per il conferimento di rifiuti solidi urbani provenienti dalla regione Campania in impianti situati nel territorio della regione Liguria"*, sottoscritto in data 27/07/2011 dal Presidente della Regione Liguria e dal Presidente della Regione Campania, per consentire il conferimento di rifiuti urbani indifferenziati (CER 20.03.01) residuali dalle attività di raccolta differenziata prodotti nel territorio campano nella discarica di Scarpino nel Comune di Genova gestita dalla Società AMIU Genova S.p.A., per un quantitativo medio giornaliero di circa 300 tonnellate, per un quantitativo totale non superiore a 2.500 tonnellate da conferire non oltre il 31/12/2011;

VISTO
a. Il D.Lgs 152/2006 e s.m.i.;
b. la L.R. Campania n. 4 del 28/03/2007 e s.m.i.;
c. il D.L. 195/2009 convertito con modifiche dalla L.26/2010;
d. il D.L. 196/2010 convertito con modifiche dalla L.1/2011;
e. il D.L. 94/2011;
f. l'*"Accordo tra la Regione Liguria e la Regione Campania per il conferimento di rifiuti solidi urbani provenienti dalla regione Campania in impianti situati nel territorio della regione Liguria"*, sottoscritto in data 27/07/2011 dal Presidente della Regione Liguria e dal Presidente della Regione Campania;
g. il parere reso dall'Avvocatura regionale con nota n. 2011.0607555 del 03/08/2011 sul richiamato Accordo, in riscontro alla richiesta di parere inviata con nota prot. n. 2011.0593426 del 28/07/2011;

PROPONE e la Giunta, in conformità , a voto unanime

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente riportate e confermate:

1. di confermare l'opportunità e l'urgenza di dare attuazione all'*"Accordo tra la Regione Liguria e la Regione Campania per il conferimento di rifiuti solidi urbani provenienti dalla regione Campania in impianti situati nel territorio della regione Liguria"* sottoscritto in data 27/07/2011 dal Presidente della Regione Liguria e dal Presidente della Regione Campania, per consentire il conferimento di rifiuti urbani indifferenziati (CER 20.03.01) residuali dalle attività di raccolta differenziata prodotti nel territorio campano nella discarica di Scarpino, nel Comune di Genova, gestita dalla Società AMIU Genova S.p.A., per un quantitativo medio giornaliero di circa 300 tonnellate e per un quantitativo totale non superiore a 2.500 tonnellate da conferire non oltre il 31/12/2011;

2. di ratificare, pertanto, il suddetto "Accordo" con tutte le specifiche tecniche in esso contenute, accordo che allegato al presente atto ne forma parte integrante;

3. di affidare all'ARPA Campania, con l'eventuale ausilio dell'ISPRA, le necessarie attività di verifica e monitoraggio delle attività connesse alla sua esecuzione;

4. di delegare l'A.G.C. 21- Programmazione e gestione rifiuti – alla gestione dell'iter tecnico amministrativo relativo all'attuazione del suddetto Accordo con esclusione degli aspetti economico-finanziari;

5. di inviare copia della presente deliberazione a:

   5.1 Ministero dell'ambiente,
   5.2 Assessorato all'Ambiente della Regione Liguria,
   5.3 ISPRA,
   5.4 ARPA Liguria,
   5.5 ARPA Campania,
   5.6 Prefetto di Napoli,
   5.7 Amministrazione Provinciale di Napoli,
   5.8 Società Provinciale S.A.P.NA. S.p.A,
   5.9 AGC 21 - Programmazione e gestione rifiuti della Regione Campania,
   5.10 Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul B.U.R.C..

ACCORDO TRA REGIONE LIGURIA E REGIONE CAMPANIA PER IL CONFERIMENTO DI RIFIUTI SOLIDI URBANI PROVENIENTI DALLA REGIONE CAMPANIA IN IMPIANTI SITUATI NEL TERRITORIO DELLA REGIONE LIGURIA

Al fine di permettere di fronteggiare la situazione di elevata criticità della gestione dei rifiuti nella Regione Campania le parti sottoscrivono il seguente di Accordo tra Regione Liguria e Regione Campania per il conferimento dei rifiuti solidi urbani della Regione Campania in impianti situati nel territorio della Regione Liguria per un quantitativo medio giornaliero di circa 300 tonnellate, per un totale non superiore a 2.500 tonnellate da conferire non oltre il 31.12.2011.

ART.1

I quantitativi di rifiuti conferibili complessivamente nelle discariche liguri individuate sono riportati nella tabella allegata al presente Accordo, quale parte integrante di esso;

ART.2

I suddetti rifiuti saranno costituti esclusivamente da rifiuti urbani indifferenziati (CER 20.03.01) residuali dalle attività di raccolta differenziata prodotti nel territorio campano.
I rifiuti oggetto del presente Accordo, debbono provenire esclusivamente dai Comuni della Regione Campania.
L'eventuale accertamento della non corrispondenza della provenienza dei flussi comporterà l'automatica risoluzione del presente Accordo. La non corrispondenza dei rifiuti ai CER riportati nel presente Accordo, comporterà la loro restituzione al produttore con ogni onere a carico del medesimo;

ART.3

I rifiuti oggetto del presente Accordo dovranno essere trasportati verso gli impianti siti nella Regione Liguria a cura e spese dei gestori degli impianti campani conferenti.
I rifiuti saranno conferiti agli impianti di cui all'Allegato tecnico secondo le quantità ivi previste.
Per quanto riguarda i tempi e le modalità tecniche e gestionali dello smaltimento, si rimanda a specifici accordi tra i gestori degli impianti di conferimento e i gestori campani conferenti.
I conferimenti dovranno comunque essere oggetto di apposita programmazione giornaliera tale da consentire la corretta operatività per la collocazione dei rifiuti a dimora.

ART.4

La Regione Campania garantirà l'impiego di imprese di trasporto autorizzate e munite dell'iscrizione, per le categorie corrispondenti, presso le Sezioni Regionali dell'Albo delle imprese che effettuano la gestione dei rifiuti territorialmente competenti.

ART.5

fonte: http://burc.regione.campania.it

I gestori degli impianti liguri riceventi, prima dell'avvio delle operazioni di gestione dei rifiuti di cui al presente Accordo, dovranno inviare al Presidente della Regione Liguria e alla Provincia nel cui territorio hanno sede gli impianti medesimi, i contratti di cui al precedente art.3.

ART.6

Il costo di conferimento verrà direttamente pattuito tra i gestori degli impianti di conferimento liguri e i gestori campani conferenti. A tale costo di conferimento dovrà essere aggiunto: 1. quanto previsto per la Provincia ed il Comune per i conferimenti extra bacino, salvo diverso accordo, 2. il tributo di cui alla L. 549/95.

ART.7

Il pagamento relativo al conferimento derivante dal presente Accordo è effettuato entro trenta giorni dalla data di fatturazione. Il mancato rispetto di tale condizione comporterà l'interruzione dei conferimenti in discarica.

ART. 8

Fermo restando l'obbligo di autocontrollo da parte dei gestori degli impianti di conferimento secondo gli atti autorizzativi in loro possesso, saranno effettuati controlli a campione, anche analitici, sui rifiuti conferiti negli impianti liguri.
Tali controlli sono affidati alla Provincia competente, ai sensi del D.Lgs 152/06, la quale si avvarrà di ARPAL secondo procedure operative dalla stessa definite tenendo conto delle modalità tecniche e gestionali dello smaltimento contenute negli accordi tra i gestori degli impianti di cui all'art.3 del presente Accordo.

Il Presidente della Regione Liguria

Il Presidente della Regione Campania

fonte: http://burc.regione.campania.it

ALLEGATO

IMPIANTO	AZIENDA	COMUNE	PROVINCIA	QUANTITATIVO MASSIMO	CER
Scarpino	AMIU	Genova	Genova	2.500	20.03.01

fonte: http://burc.regione.campania.it

Delibera della Giunta Regionale n. 404 del 04/08/2011

A.G.C. 21 Programmazione e Gestione dei Rifiuti

Settore 2 Gestione

Oggetto dell'Atto:

RATIFICA DELL'ADDENDUM ALL' "ACCORDO TRA LA REGIONE TOSCANA E LA REGIONE CAMPANIA PER IL CONFERIMENTO IN IMPIANTI SITUATI NEL TERRITORIO DELLA REGIONE TOSCANA DI RIFIUTI PROVENIENTI DALLA REGIONE CAMPANIA" DI CUI ALLE D.G.R. N. 942 DEL 21/12/2010 E N. 150 DEL 12/04/2011

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO CHE

a. il Decreto Legislativo 3 aprile 2006 n. 152 "Norme in materia ambientale" prevede, all' art. 177 - Campo di applicazione – al comma 1 che "la parte quarta del presente decreto disciplina la gestione dei rifiuti e la bonifica dei siti inquinati, anche in attuazione delle direttive comunitarie, in particolare della direttiva 2008/98/CE, prevedendo misure volte a proteggere l'ambiente e la salute umana, prevenendo o riducendo gli impatti negativi della produzione e della gestione dei rifiuti, riducendo gli impatti complessivi dell'uso delle risorse e migliorandone l'efficacia" e , al comma 2, che "la gestione dei rifiuti costituisce attività di pubblico interesse" ;

b. il medesimo Decreto Legislativo n.152/2006 all'art.182 -Smaltimento dei rifiuti- prevede al comma 3 che "è vietato smaltire i rifiuti urbani non pericolosi in regioni diverse da quelle dove gli stessi sono prodotti, fatti salvi eventuali accordi regionali o internazionali, qualora gli aspetti territoriali e l'opportunità tecnico economica di raggiungere livelli ottimali di utenza servita lo richiedano" ;

c. l'art. 7 della L.R. 28/03/2007 e s.m.i. prevede al comma 1, lettera r) che è di competenza della Regione, nel rispetto della normativa statale vigente "la stipulazione di appositi accordi di programma o di convenzioni con altre Regioni al fine di autorizzare, in via eccezionale, lo smaltimento in altre regioni di rifiuti urbani prodotti in Campania e viceversa, nel rispetto di quanto previsto dal decreto legislativo n. 152/06, articolo 182";

d. con il D.L. 26 novembre 2010 n. 196, convertito con modificazioni dalla legge 24 gennaio 2011, n. 1, sono state emanate "Disposizioni relative al subentro delle amministrazioni territoriali della Regione Campania nelle attività di gestione del ciclo integrato dei rifiuti" prevedendosi, all'art. 1 comma 7, che: "fino alla completa realizzazione degli impianti necessari per la chiusura del ciclo integrato di gestione dei rifiuti nella Regione Campania…, ove si verifichi la non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani non pericolosi prodotti in Campania, il Governo promuove, nell'ambito di una seduta della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, un accordo interregionale volto allo smaltimento dei rifiuti campani anche in altre regioni. L'attuazione del presente comma non comporta nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica";

e. con il D.L. 1 luglio 2011 n. 94 sono state emanate "Disposizioni urgenti in tema di rifiuti solidi urbani prodotti nella regione Campania" prevedendosi all'art. 1, comma 1 che "In considerazione dello stato di criticità derivante dalla non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani non pericolosi prodotti nella regione Campania, fino al 31 dicembre 2011 i rifiuti derivanti dalle attività di tritovagliatura praticate negli impianti STIR della regione Campania possono essere smaltiti in deroga al divieto disposto dall'articolo 182, comma 3, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e successive modificazioni, ed alle procedure di cui all'articolo 1, comma 7, del decreto legge 26 novembre 2010, n. 196, convertito con modificazioni, dalla legge 24 gennaio 2011, n. 1.E' comunque sempre richiesto il nulla osta della regione di destinazione.";

CONSIDERATO CHE

a. in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, convocata dal Governo al fine di chiedere la disponibilità a smaltire i rifiuti provenienti dalla Campania, in data 29/11/2010 è stato sancito l'accordo interregionale volto allo smaltimento dei rifiuti campani anche fuori regione e fissato per il giorno 30/11/2010 un incontro tecnico presso il Ministero dell'Ambiente per l'individuazione delle condizioni e delle quantità dei rifiuti campani che le altre regioni possono accogliere negli impianti disponibili sul proprio territorio;

b. nell'incontro tecnico del 30/11/2010 il Responsabile dell'Area di coordinamento "Tutela dell'ambiente e delle risorse del territorio" della regione Toscana ha segnalato la disponibilità da parte della regione medesima a ricevere negli impianti situati nel proprio territorio i rifiuti aventi codici CER 19.12.12 e 19.05.01, derivanti dagli stabilimenti di tritovagliatura della Regione Campania per un quantitativo medio giornaliero di circa 150 tonnellate, distribuito su un periodo di due mesi, eventualmente estendibile per ulteriori 30 giorni;

c. con D.G.R. n. 942 del 21/12/2010 la Giunta regionale della Campania ha deliberato di confermare l'opportunità ed urgenza di dare attuazione a quanto statuito nella seduta del 29/11/2010 della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, nel successivo incontro tecnico del 30/11/2010 e nello schema di "Accordo tra la Regione Toscana e la Regione Campania per il conferimento in impianti situati nel territorio della regione Toscana di rifiuti provenienti dalla regione Campania" (per un quantitativo medio giornaliero di circa 150 tonnellate distribuito su un periodo di circa due mesi, eventualmente estendibile per ulteriori 30 giorni e per un ammontare complessivo massimo di 13.500 ton), e di approvare pertanto il suddetto "Accordo" con tutte le specifiche tecniche in esso contenute;

d. con D.G.R. n. 150 del 12/04/2011 la Giunta Regionale della Campania ha deliberato di prorogare i tempi di scadenza dell' "Accordo tra la Regione Toscana e la Regione Campania per il conferimento in impianti situati nel territorio della regione Toscana di rifiuti provenienti dalla regione Campania", sottoscritto in data 30/12/2010 ai sensi della D.G.R n. 942 del 21/12/2010, per ulteriori tre mesi, lasciando inalterato l'ammontare complessivo stabilito;

e. che la Regione Toscana, con D.G.R.T. n. 1095 del 20/12/2010, ha approvato il suddetto schema di Accordo, nonché, con D.G.R.T n. 227 del 11/04/2011, la successiva proroga dell'Accordo per ulteriori tre mesi;

RILEVATO CHE

a. il suddetto Accordo, sottoscritto dai rappresentanti delle Regioni Toscana e Campania in data 30/12/2010, ha previsto lo smaltimento di complessive 13.500 tonnellate di rifiuti della Campania nelle discariche toscane di:Scapigliato (Comune di Rosignano Marittimo - LI - gestore REA SpA) e Legoli (Comune di Peccioli - PI - gestore Belvedere SpA);

b. l'Accordo ha previsto una validità di 90 giorni a decorrere dall'avvenuta notifica , la stessa è avvenuta in data 14/01/2011, e che essa è stata prorogata per ulteriori tre mesi ai sensi delle richiamate deliberazioni di Giunta regionale;

c. pertanto si sta approssimando la scadenza del termine di validità di cui al punto precedente;

d. l'Accordo sottoscritto in data 30/12/2011 è stato pienamente ottemperato e sono state esaurite le quantità di rifiuti ivi previste;

e. tuttora permane uno stato di elevata criticità derivante dalla non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani non pericolosi prodotti nella regione Campania;

PRESO ATTO

a. della nota prot. SAPNA/2011/1083 con la quale la Società Provinciale S.A.P.NA S.p.A., nel comunicare di aver contattato con positivo riscontro gli impianti toscani sulla scorta del richiamato accordo, ha chiesto alla Regione Campania, di attivarsi per l'ottenimento del nulla osta da parte della Regione di destinazione ai sensi dell'art. 1 comma 1 del D.L. n. 94/2011;

b. delle note prot. n. 4460/SP del 01/07/2011 e prot.n. 2011.0528245 del 6/07/2011 con le quali la

Regione Campania ha richiesto alla Regione Toscana il rilascio del nulla osta previsto dal D.L. 94/2011 o la proroga/ rinnovo del richiamato Accordo;

c. che la Regione Toscana, verificata l'effettiva possibilità tecnica, ha comunicato la disponibilità ad accogliere la richiesta della Regione Campania, tramite un "addendum" all'Accordo, al fine di consentire il conferimento nelle discariche toscane ivi individuate di ulteriori complessive 10.000 tonnellate di rifiuti fino al 31/12/2011, ferme restando le condizioni tecniche, economiche e gestionali previste dallo stesso accordo;

d. della sottoscrizione del citato *addendum* da parte degli Assessori delegati in data 12/07/2011;

RITENUTO

a. che il permanere delle condizioni di criticità derivanti dalla non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani nella regione Campania richiede l'indifferibile adozione degli atti necessari ad assicurare la prosecuzione dei conferimenti nelle discariche della regione Toscana;

b. pertanto di dover provvedere alla ratifica dell'"*addendum*" all' "*Accordo tra la Regione Toscana e la Regione Campania per il conferimento in impianti situati nel territorio della regione Toscana di rifiuti provenienti dalla regione Campania*", sottoscritto in data 12/07/2011, per consentire fino al 31/12/2011 il conferimento presso le discariche toscane di Scapigliato (Comune di Rosignano Marittimo - LI - gestore REA SpA) e Legoli (Comune di - Peccioli – PI - gestore Belvedere SpA) di ulteriori 10.000 tonnellate di rifiuti, ferme restando le condizioni tecniche, economiche e gestionali previste dallo stesso accordo, non modificate dall'"addendum";

VISTO
a. Il D.Lgs 152/2006 e s.m.i.;
b. la L.R. Toscana n. 25 del 18/05/1998 e s.m.i.;
c. la L.R. Campania n. 4 del 28/03/2007 e s.m.i.;
d. il D.L. 195/2009 convertito con modifiche dalla L.26/2010;
e. il D.L. 196/2010 convertito con modifiche dalla L.1/2011;
f. il D.L. 94/2011;
g. la D.G.R. n. 942 del 21/12/2010;
h. la D.G.R n. 150 del 12/04/2011;
i. l'"Addendum, allegato (all. A) sottoscritto in data 12/07/2011 dagli Assessori delegati e parte integrante della presente deliberazione che, nello specifico, stabilisce il conferimento di 10.000 tonnellate di rifiuti nelle due discariche di Legoli e Rosignano Marittimo e la validità dell'Accordo fino al 31/12/2011;
j. il parere reso dall'Avvocatura regionale con nota n. PS 093-21-00 2011 del 18/07/2011 sullo schema di "addendum", in riscontro alla richiesta di parere inviata con nota prot. n. 2011. 0544298 del 12/07/2011;

PROPONE e la Giunta, in conformità , a voto unanime

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente riportate e confermate:

1. di confermare l'opportunità e l'urgenza di dare attuazione all'"addendum", sottoscritto in data 12/07/2011 dagli Assessori delegati, all' "*Accordo tra la Regione Toscana e la Regione Campania per il conferimento in impianti situati nel territorio della regione Toscana di rifiuti provenienti dalla regione Campania*" sottoscritto in data 30/12/2010 ai sensi della D.G.R n. 942 del 21/12/2010, per consentire fino al 31/12/2011 il conferimento presso le discariche toscane di Scapigliato (Comune di Rosignano Marittimo - LI - gestore REA SpA) e Legoli (Comune di - Peccioli - PI- gestore Belvedere

SpA) di ulteriori 10.000 tonnellate di rifiuti, ferme restando le condizioni tecniche e gestionali previste dallo stesso accordo, non modificate dall'"addendum";

2. di ratificare, pertanto, il suddetto "addendum", con tutte le specifiche tecniche in esso contenute, che allegato al presente atto ne forma parte integrante;

3. di inviare copia della presente deliberazione a:

   3.1. Ministero dell'ambiente,
   3.2. Assessorato all'Ambiente della Regione Toscana,
   3.3. ISPRA,
   3.4. ARPA Toscana,
   3.5. ARPA Campania,
   3.6. Prefetto di Napoli,
   3.7. Amministrazione Provinciale di Napoli,
   3.8. Società Provinciale S.A.P.NA. S.p.A,
   3.9. AGC 21 - Programmazione e gestione rifiuti della Regione Campania,
   3.10. Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul B.U.R.C..

Addendum all'ACCORDO TRA LA REGIONE TOSCANA E LA REGIONE CAMPANIA PER IL COFERIMENTO IN IMPIANTI SITUATI NEL TERRITORIO DELLA REGIONE TOSCANA DI RIFIUTI PROVENIENTI DALLA REGIONE CAMPANIA sottoscritto in data 30/12/2010 (DGRT 1095 del 20/12/2010 e DGRC 942 del 21/12/2011)

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA DELLA REGIONE TOSCANA
E
IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA DELLA REGIONE CAMPANIA

Visto il Decreto Legislativo 3 aprile 2006 n. 152 "Norme in materia ambientale" ed in particolare la parte quarta "Norme in materia di gestione dei rifiuti e di bonifica dei siti inquinati";

Visto l'art. 1 comma 1 del D.L. 1° luglio 2011 n. 94 "Misure urgenti in tema di rifiuti solidi urbani prodotti nella regione Campania", con il quale, in considerazione dello stato di criticità derivante dalla non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani non pericolosi prodotti nella Regione Campania, è consentito smaltire fino al 31 dicembre 2011 fuori dal proprio territorio, previo nulla osta della Regione di destinazione, i rifiuti derivanti dalle attività di ritovagliatura praticate negli impianti della Regione Campania;

Verificato che l'accordo sottoscritto in data 30/12/2010 per il conferimento di 13.500 tonnellate di rifiuti ai fini dello smaltimento presso le discariche di Scapigliato (Comune di Rosignano Marittimo – LI – gestore REA SpA) di Legoli (Comune di Peccioli – PI – gestore Belvedere SpA) è stato pienamente ottemperato e che sono state esaurite le quantità di rifiuti ivi previste;

Considerato che tuttora permane lo stato di criticità della Regione Campania per lo smaltimento dei rifiuti;

Verificata l'effettiva possibilità tecnica di acconsentire al conferimento nelle discariche toscane sopra menzionate di ulteriori complessive 10.000 tonnellate di rifiuti fino al 31/12/2011;

In data 12 luglio 2011

CONCORDANO

Art. 1

di permettere, per fronteggiare la situazione di elevata criticità della gestione dei rifiuti nella Regione Campania, il trasferimento di rifiuti dalla Regione Campania alle seguenti discariche della Regione Toscana:

- Scapigliato (Comune di Rosignano Marittimo – LI – gestore REA SpA);
- Legoli (Comune di Peccioli – PI – gestore Belvedere SpA).

fonte: http://

Art. 2

I quantitativi di rifiuti conferibili complessivamente nelle due discariche toscane sono 10.000 tonnellate, suddivise in parti uguali tra le due discariche (5.000 tonnellate ciascuna).
Ferme restando le quantità totali, i gestori delle due discariche potranno tra loro concordare eventuali modifiche in merito alle quote sopra definite e alle modalità di conferimento, dandone informazione alla Regione Toscana, all'ATO Toscana Costa e alle Province interessate.

Art. 3

Il presente accordo ha validità fino al 31/12/2011, salvo rinnovi da concordare tra le parti.

Art. 4

Restano validi tutti gli articoli dell'accordo sottoscritto in data 30/12/2010 non modificati dal presente addendum

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
DELLA REGIONE TOSCANA

ASSESSORE DELEGATO DAL PRESIDENTE
DELLA GIUNTA REGIONALE TOSCANA
(ANNA RITA BRAMERINI)

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA
DELLA REGIONE CAMPANIA

ASSESSORE DELEGATO DAL PRESIDENTE
DELLA GIUNTA REGIONALE CAMPANA
(GIOVANNI ROMANO)

fonte: http://b

Delibera della Giunta Regionale n. 405 del 04/08/2011

A.G.C. 21 Programmazione e Gestione dei Rifiuti

Settore 2 Gestione

Oggetto dell'Atto:

RATIFICA DELL' "ACCORDO OPERATIVO TRA LA REGIONE EMILIA-ROMAGNA E LA REGIONE CAMPANIA, CON VALENZA DI NULLA OSTA AI SENSI DEL D.L. 94/2011, PER IL CONFERIMENTO IN IMPIANTO SITUATO NEL TERRITORIO DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA DI FRAZIONE DI RIFIUTO URBANO PRETRATTATO NEGLI IMPIANTI DELLA REGIONE CAMPANIA"

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO CHE

a. il Decreto Legislativo 3 aprile 2006 n. 152 "Norme in materia ambientale" prevede, all' art. 177 - Campo di applicazione – al comma 1 che "la parte quarta del presente decreto disciplina la gestione dei rifiuti e la bonifica dei siti inquinati, anche in attuazione delle direttive comunitarie, in particolare della direttiva 2008/98/CE, prevedendo misure volte a proteggere l'ambiente e la salute umana, prevenendo o riducendo gli impatti negativi della produzione e della gestione dei rifiuti, riducendo gli impatti complessivi dell'uso delle risorse e migliorandone l'efficacia" e , al comma 2, che "la gestione dei rifiuti costituisce attività di pubblico interesse" ;

b. il medesimo Decreto Legislativo n.152/2006 all'art.182 -Smaltimento dei rifiuti- prevede al comma 3 che "è vietato smaltire i rifiuti urbani non pericolosi in regioni diverse da quelle dove gli stessi sono prodotti, fatti salvi eventuali accordi regionali o internazionali, qualora gli aspetti territoriali e l'opportunità tecnico economica di raggiungere livelli ottimali di utenza servita lo richiedano" ;

c. l'art. 7 della L.R. 28/03/2007 e s.m.i. prevede al comma 1, lettera r) che è di competenza della Regione, nel rispetto della normativa statale vigente "la stipulazione di appositi accordi di programma o di convenzioni con altre Regioni al fine di autorizzare, in via eccezionale, lo smaltimento in altre regioni di rifiuti urbani prodotti in Campania e viceversa, nel rispetto di quanto previsto dal decreto legislativo n. 152/06, articolo 182";

d. il Decreto Legislativo n.152/2006 all'art.181 prevede al comma 5 che "per le frazioni di rifiuti urbani oggetto di raccolta differenziata destinati al riciclaggio ed al recupero è sempre ammessa la libera circolazione sul territorio nazionale tramite enti o imprese iscritti nelle apposite categorie dell'Albo nazionale gestori ambientali ai sensi dell'articolo 212, comma 5, al fine di favorire il più possibile il loro recupero privilegiando il principio di prossimità agli impianti di recupero";

e. con il D.L. 26 novembre 2010 n. 196, convertito con modificazioni dalla legge 24 gennaio 2011, n. 1, sono state emanate "Disposizioni relative al subentro delle amministrazioni territoriali della Regione Campania nelle attività di gestione del ciclo integrato dei rifiuti" prevedendosi, all'art. 1 comma 7, che: "fino alla completa realizzazione degli impianti necessari per la chiusura del ciclo integrato di gestione dei rifiuti nella Regione Campania…, ove si verifichi la non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani non pericolosi prodotti in Campania, il Governo promuove, nell'ambito di una seduta della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, un accordo interregionale volto allo smaltimento dei rifiuti campani anche in altre regioni. L'attuazione del presente comma non comporta nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica";

f. con il D.L. 1 luglio 2011 n. 94 sono state emanate "Disposizioni urgenti in tema di rifiuti solidi urbani prodotti nella regione Campania" prevedendosi all'art. 1, comma 1 che "In considerazione dello stato di criticità derivante dalla non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani non pericolosi prodotti nella regione Campania, fino al 31 dicembre 2011 i rifiuti derivanti dalle attività di tritovagliatura praticate negli impianti STIR della regione Campania possono essere smaltiti in deroga al divieto disposto dall'articolo 182, comma 3, del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, e successive modificazioni, ed alle procedure di cui all'articolo 1, comma 7, del decreto legge 26 novembre 2010, n. 196, convertito con modificazioni, dalla legge 24 gennaio 2011, n. 1. E' comunque sempre richiesto il nulla osta della regione di destinazione.";

g. con il medesimo decreto legge n. 94/2011 si è previsto all'art. 1 , comma 3 che "in attuazione del principio comunitario della prossimità in sede di smaltimento dei rifiuti, i trasferimenti connessi allo smaltimento dei rifiuti di cui al comma 1 hanno come destinazione prioritaria gli impianti ubicati nelle regioni limitrofe alla Campania."

CONSIDERATO CHE

a. attraverso l'adozione del suddetto decreto legge n. 94/2011, in particolare con la previsione della possibilità di deroga alle regole e procedure ordinarie in materia di smaltimento dei rifiuti urbani in regioni diverse da quelle in cui sono stati prodotti, il Governo ha di fatto chiamato le regioni a fornire un contributo per fronteggiare lo stato di criticità derivante dalla non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani non pericolosi prodotti nella regione Campania ;

b. al fine di rendere operativa la disposizione di cui all'art.1 comma 1 del D.L 94/2011 la Regione Campania ha richiesto alle Regioni Emilia-Romagna, Friuli Venezia Giulia, Liguria, Lombardia, Marche, Puglia, Sicilia e Toscana il nulla osta per il trasferimento, a cura della società provinciale SAPNA, dei rifiuti tritovagliati prodotti dagli impianti STIR della Provincia di Napoli, nonché richiesto alle Regioni Veneto, Emilia-Romagna e Puglia il nullaosta per il trasferimento, a cura della società provinciale EcoAmbiente Salerno, dei rifiuti tritovagliati prodotti dagli impianti STIR della Provincia di Napoli;

c. in data 4 luglio 2011 i Presidenti delle Regioni Liguria, Basilicata, Emilia Romagna, Lombardia Molise, Sicilia, Umbria, Lazio, Valle d'Aosta, Toscana, Marche, Calabria, Friuli Venezia Giulia, Puglia, e della Provincia Autonoma di Trento hanno sottoscritto un comunicato congiunto in cui hanno affermato la disponibilità a prestare il proprio contributo in un quadro di chiarezza e responsabilità generale in cui sia individuata e decisa la realizzazione di nuove discariche e impianti in Campania e confermato l'impegno del Governo;

d. a seguito di un vertice svolto presso la Regione Campania tra il Presidente della Regione, il Presidente della Provincia di Napoli, il Commissario Straordinario per l'impiantistica e l'Assessore regionale all'Ambiente, con comunicato del 4 luglio 2011 è stato reso noto che nel territorio napoletano sono state individuate cinque localizzazioni di cave abbandonate e dismesse da utilizzare come siti di smaltimento, in grado di garantire, una volta realizzati entro l'anno, la piena autosufficienza della città e della provincia di Napoli fino alla realizzazione dell'impiantistica necessaria al ciclo dei rifiuti;

e. la Regione Emilia Romagna, preso atto della volontà delle Amministrazioni campane di contribuire alla risoluzione della criticità in atto, ha ritenuto, quale forma di cooperazione istituzionale, di fornire un contributo per fronteggiare l'emergenza;

f. la Regione Emilia Romagna ha altresì ritenuto che il suo coinvolgimento possa avvenire solo sulla base di un Accordo con la Regione Campania, che preveda l'impegno della stessa a realizzare quanto dichiarato con il comunicato del 4 luglio sopra richiamato, e che una volta sottoscritto da entrambe le parti avrà anche il valore del nulla osta di cui all'art. 1 comma 1 del D.L. 94/2011;

g. tuttora permane uno stato di elevata criticità derivante dalla non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani non pericolosi prodotti nella regione Campania

PRESO ATTO

a. della nota prot. SAPNA/2011/1082 del 1/07/2011 con la quale la Società Provinciale S.A.P.NA S.p.A., nel comunicare di aver contattato con positivo riscontro impianti siti nella regione Emilia-Romagna per il conferimento di rifiuti prodotti dagli STIR della Provincia di Napoli, ha chiesto alla Regione Campania di attivarsi per l'ottenimento del nulla osta da parte della Regione di destinazione ai sensi dell'art. 1 comma 1 del D.L. n. 94/2011;

b. delle nota prot. n. 4452/SP del 01/07/2011 con la quale la Regione Campania ha conseguentemente richiesto alla Regione Emilia-Romagna il rilascio del nulla osta previsto dal D.L. 94/2011 ;

c. della nota prot. n. 4609/SP del 8/07/2011 con la quale la Regione Campania, facendo seguito alla disponibilità a contribuire alla risoluzione dell'emergenza rifiuti affermata lo scorso 4 luglio con comunicato congiunto dei 14 Presidenti delle Regioni, ha richiesto alla Regione Emilia-Romagna di pervenire alla conclusione di un accordo, con valenza anche di nulla osta ai sensi del D.L. n. 94/2011, per il conferimento di rifiuti organici presso impianti del territorio emiliano-romagnolo per un quantitativo complessivo pari a 5000 tonnellate e giornaliero massimo di 200 tonnellate con codice di arrivo 19.12.12.;

d. che la Regione Emilia-Romagna, verificata l'effettiva possibilità tecnica, ha manifestato la disponibilità ad accogliere la richiesta della Regione Campania, trasmettendo il richiesto accordo alla Regione Campania per la sottoscrizione;

e. della conseguente sottoscrizione con firma digitale in data 8/07/2011 da parte del Presidente della Regione Emilia-Romagna e dell'Assessore all'Ambiente della Regione Campania dell'*"Accordo operativo tra la Regione Emilia-Romagna e la Regione Campania, con valenza di nulla osta ai sensi del D.L. 94/2011, per il conferimento in impianto situato nel territorio della regione Emilia-Romagna di frazione di rifiuto urbano pretrattato negli impianti della regione Campania"*;

RITENUTO

a. che il permanere delle condizioni di criticità derivanti dalla non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani nella regione Campania richiede l'indifferibile adozione degli atti necessari ad assicurare il conferimento fuori regione dei rifiuti che attualmente non trovano collocazione nella regione Campania, al fine di scongiurare pericoli alla salute pubblica e all'ambiente, nonché prevenire problemi di ordine pubblico;

b. che sussistono i presupposti richiesti dalla normativa vigente per la sottoscrizione di un Accordo tra la Regione Campania e la Regione Emilia-Romagna per consentire il conferimento in impianto situato nel territorio della regione Emilia-Romagna di rifiuto urbano pretrattato negli impianti della regione Campania;

c. pertanto, di dover provvedere alla ratifica dell'*"Accordo operativo tra la Regione Emilia-Romagna e la Regione Campania, con valenza di nulla osta ai sensi del D.L. 94/2011, per il conferimento in impianto situato nel territorio della regione Emilia-Romagna di frazione di rifiuto urbano pretrattato negli impianti della regione Campania"*, sottoscritto in data 8/07/2011 dal Presidente della Regione Emilia-Romagna e dall'Assessore all'Ambiente della Regione Campania, per consentire in un arco temporale di novanta giorni decorrenti dalla data di sottoscrizione il conferimento nell'impianto di compostaggio sito a Ostellato (FE) in via dei Fiocinini – Località Valle di Mezzano- gestito da Herambiente Spa di rifiuti oggetto di pretrattamento, derivanti dagli stabilimenti di tritovagliatura di rifiuti urbani della regione Campania, per un quantitativo complessivo di 5.000 tonnellate e giornaliero massimo dell'ordine di 200 tonnellate (da calcolare sui giorni lavorativi), aventi in arrivo codice CER 19.12.12.

VISTO
a. Il D.Lgs 152/2006 e s.m.i.;
b. la L.R. Campania n. 4 del 28/03/2007 e s.m.i.;
c. il D.L. 195/2009 convertito con modifiche dalla L.26/2010;
d. il D.L. 196/2010 convertito con modifiche dalla L.1/2011;
e. il D.L. 94/2011;

f. l'*"Accordo operativo tra la Regione Emilia-Romagna e la Regione Campania, con valenza di nulla osta ai sensi del D.L. 94/2011, per il conferimento in impianto situato nel territorio della regione Emilia-Romagna di frazione di rifiuto urbano pretrattato negli impianti della regione Campania"*, sottoscritto in data 8/07/2011 dal Presidente della Regione Emilia-Romagna e dall'Assessore all'Ambiente della Regione Campania;
g. il parere reso dall'Avvocatura regionale con nota n. PS 092-21-00-2011 del 18/07/2011 sul richiamato Accordo operativo", in riscontro alla richiesta di parere inviata con nota prot. n. 2011.0544290 del 12/07/2011;

PROPONE e la Giunta, in conformità , a voto unanime

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente riportate e confermate:

1. di confermare l'opportunità e l'urgenza di dare attuazione all'*"Accordo operativo tra la Regione Emilia-Romagna e la Regione Campania, con valenza di nulla osta ai sensi del D.L. 94/2011, per il conferimento in impianto situato nel territorio della regione Emilia-Romagna di frazione di rifiuto urbano pretrattato negli impianti della regione Campania"*, sottoscritto in data 8/07/2011 dal Presidente della Regione Emilia-Romagna e dall'Assessore all'Ambiente della Regione Campania, per consentire in un arco temporale di novanta giorni decorrenti dalla data di sottoscrizione il conferimento, nell'impianto di compostaggio sito a Ostellato (FE) in via dei Fiocinini – Località Valle di Mezzano - gestito da Herambiente Spa, di rifiuti oggetto di pretrattamento, derivanti dagli stabilimenti di tritovagliatura di rifiuti urbani della regione Campania, per un quantitativo complessivo di 5.000 tonnellate e giornaliero massimo dell'ordine di 200 tonnellate (da calcolare sui giorni lavorativi), aventi in arrivo codice CER 19.12.12.;

2. di ratificare, pertanto, il suddetto "Accordo operativo" con tutte le specifiche tecniche in esso contenute, accordo che allegato al presente atto ne forma parte integrante;

3. di affidare all'ARPA Campania, con l'eventuale ausilio dell'ISPRA, le necessarie attività di verifica e monitoraggio delle attività connesse alla sua esecuzione;

4. di delegare l'A.G.C. 21- Programmazione e gestione rifiuti – alla gestione dell'iter tecnico amministrativo relativo all'attuazione del suddetto Accordo con esclusione degli aspetti economico-finanziari

5. di inviare copia della presente deliberazione a:

   5.1 Ministero dell'ambiente,Assessorato all'Ambiente della Regione Emilia-Romagna,
   5.2 ISPRA,
   5.3 ARPA Emilia-Romagna,
   5.4 ARPA Campania,
   5.5 Prefetto di Napoli,
   5.6 Amministrazione Provinciale di Napoli,
   5.7 Società Provinciale S.A.P.NA. S.p.A,
   5.8 AGC 21 - Programmazione e gestione rifiuti della Regione Campania,
   5.9 Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul B.U.R.C..

ACCORDO OPERATIVO TRA LA REGIONE EMILIA-ROMAGNA E LA REGIONE CAMPANIA, CON VALENZA DI NULLA-OSTA AI SENSI DEL D.L. 94/2011, PER IL CONFERIMENTO IN IMPIANTO SITUATO NEL TERRITORIO DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA DI FRAZIONE DI RIFIUTO URBANO PRETRATTATO NEGLI IMPIANTI DELLA REGIONE CAMPANIA

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

E

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA DELLA REGIONE CAMPANIA

Visto il D.Lgs n. 152/2006, che in particolare all'art. 178 comma 1 prevede che la gestione dei rifiuti costituisce attività di pubblico interesse ed è disciplinata dal medesimo decreto al fine di assicurare un'elevata protezione dell'ambiente e controlli efficaci;

Visti inoltre:

- l'art. 182, comma 3, del D.Lgs n. 152/2006, il quale dispone il divieto di smaltire i rifiuti urbani non pericolosi in Regioni diverse da quelle dove gli stessi sono prodotti, fatti salvi eventuali accordi regionali o internazionali, qualora gli aspetti territoriali e l'opportunità tecnico-economica di raggiungere livelli ottimali di utenza servita lo richiedano;

- l'art. 181, comma 5, del D.Lgs n. 152/2006, il quale prevede che per le frazioni di rifiuti urbani oggetto di raccolta differenziata destinati al riciclaggio ed al recupero è sempre ammessa la libera circolazione sul territorio nazionale tramite enti o imprese iscritti

fonte: http://burc.regione.campania.it

nelle apposite categorie dell’Albo nazionale gestori ambientali ai sensi dell’articolo 212, comma 5, al fine di favorire il più possibile il loro recupero privilegiando il principio di prossimità agli impianti di recupero;

- l’art. 1, comma 1, del Decreto Legge n. 94/2011, il quale prevede che in considerazione dello stato di criticita' derivante dalla non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani, fino al 31 dicembre 2011 i rifiuti derivanti dalle attivita' di tritovagliatura praticate negli impianti STIR della regione Campania possono essere smaltiti in deroga al divieto disposto dall'articolo 182, comma 3, del D.Lgs n. 152/2006 ed alle procedure di cui all'articolo 1, comma 7, del Decreto Legge n. 196/2010 – il quale prevede che i rifiuti possono essere smaltiti anche in altre Regioni sulla base di accordi interregionali promossi dal Governo nell’ambito della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome - mentre è comunque sempre richiesto il nulla-osta della Regione di destinazione;

Considerato che persiste la non autosufficienza del sistema di gestione dei rifiuti urbani non pericolosi prodotti in Campania, tale da non poter essere risolta con le strutture in dotazione esistenti nella stessa Regione;

Considerato che risulta urgente prevedere soluzioni transitorie al fine di scongiurare pericoli alla salute pubblica ed allo stato dell’ambiente nonché per prevenire problemi di ordine pubblico, risultando necessario il conferimento dei rifiuti urbani, che attualmente non trovano soluzione di smaltimento nella regione Campania, in altra regione;

Dato atto che a tali fini il presente Accordo operativo assume anche la valenza del nulla-osta di cui all’art. 1 del Decreto Legge n. 94/2011;

Verificata la disponibilità a ricevere, in impianti situati nel territorio emiliano-romagnolo, rifiuti oggetto di pretrattamento derivanti dagli stabilimenti di tritovagliatura di rifiuti urbani della Regione Campania, per un quantitativo complessivo di 5.000 tonnellate e giornaliero di massimo di 200 tonnellate, il cui codice CER in arrivo sia 19.12.12;

fonte: http://burc.regione.campania.it

Visto il quantitativo di rifiuti annualmente gestito negli impianti della Regione Emilia-Romagna e ritenuto necessario che detti conferimenti straordinari extraregionali non determinino impatti sulla capacità impiantistica riservata al recupero;

Individuato, per il conferimento dei rifiuti provenienti dalla Campania, alla luce dell'indagine effettuata sulla situazione impiantistica nel territorio della Regione Emilia-Romagna e della positiva concertazione avvenuta con la Provincia e il Comune interessati e con il gestore, l'impianto di compostaggio sito a Ostellato (FE) in via dei Fiocinini – Località Valle di Mezzano - e gestito dalla società Herambiente Spa;

Dato atto che sono state assicurate le garanzie ambientali chieste dalla Regione Emilia-Romagna e che la Regione Campania si impegna a mantenere gli impegni assunti per la realizzare i siti di smaltimento individuati;

CONCORDANO

che per fronteggiare la situazione di elevata criticità della gestione dei rifiuti nella Regione Campania, in un arco temporale di 90 giorni decorrenti dalla data di sottoscrizione del presente Accordo operativo, alle condizioni di cui agli articoli seguenti, la Regione Emilia-Romagna acconsente al conferimento di rifiuti dalla Regione Campania nell'impianto di compostaggio sito a Ostellato (FE) in via dei Fiocinini – Località Valle di Mezzano - e gestito da Herambiente Spa.

ART.1

Potranno essere recuperati nell'impianto sito a Ostellato in via dei Fiocinini – Località Valle di Mezzano - rifiuti oggetto di pretrattamento, derivanti dagli stabilimenti di tritovagliatura di rifiuti urbani della Regione Campania, per un quantitativo complessivo di 5.000 tonnellate e giornaliero massimo dell'ordine di 200 tonnellate (da calcolare sui giorni lavorativi), aventi in arrivo codice CER 19.12.12.

Le frazioni da selezione di rifiuti urbani debbono provenire esclusivamente dal trattamento di rifiuti urbani prodotti nei Comuni della Regione Campania. Gli stessi rifiuti devono essere avviati all'impianto di destinazione in Emilia-Romagna immediatamente a valle dell'attività di tritovagliatura e

fonte: http://burc.regione.campania.it

comunque entro e non oltre le successive 48 ore e devono possedere caratteristiche adeguate per la produzione di biostabilizzato FOS a norma della deliberazione di Giunta regionale n. 1696/06.

L'eventuale accertamento della non corrispondenza della provenienza dei flussi comporterà l'automatica risoluzione del presente Accordo operativo. La non corrispondenza dei rifiuti ai CER sopraindicati comporterà la loro restituzione al produttore con ogni onere a carico del medesimo.

ART.2

Il quantitativo di rifiuti conferibile sul territorio della Regione Emilia-Romagna e nell'impianto individuato è determinato in un quantitativo massimo giornaliero di 200 tonnellate nei giorni lavorativi, distribuito su un periodo di circa 90 giorni, per un quantitativo complessivo pari a 5.000 tonnellate.

ART.3

I rifiuti oggetto del presente accordo operativo saranno trasportati verso l'impianto di cui all'art. 1 tramite mezzi di trasporto su gomma i cui cassoni siano chiusi con piano mobile (walking floor) per ridurre al minimo l'impatto, a cura e spese della struttura campana conferente.

I rifiuti saranno conferiti nell'impianto di Ostellato secondo le quantità previste all'art. 1.

La Provincia di Ferrara potrà autorizzare modifiche dei quantitativi da gestire nell'impianto mantenendo comunque l'invarianza dei quantitativi previsti all'art. 2.

Le modalità tecniche operative, con particolare riferimento alle quantità giornaliere massime accettabili e a quanto non previsto nel presente Accordo, saranno definite con specifiche intese contrattuali tra il gestore degli impianti campani conferenti e il gestore dell'impianto emiliano-romagnolo, nel rispetto delle prescrizioni contenute nelle autorizzazioni e delle caratteristiche tecnologiche dell'impianto.

ART.4

La Regione Campania garantisce l'impiego di imprese di trasporto iscritte, per le categorie corrispondenti, presso

fonte: http://burc.regione.campania.it

le Sezioni Regionali dell'Albo delle imprese che effettuano la gestione dei rifiuti.

ART 5

Prima dell'avvio delle operazioni di gestione dei rifiuti di cui al presente Accordo, dovrà essere inviata alle Regioni interessate copia del contratto che disciplina i rapporti tra i gestori degli impianti di conferimento e il gestore in cui i rifiuti saranno conferiti.

ART.6

Il costo di conferimento e le modalità di pagamento verranno direttamente pattuiti tra i gestori degli impianti campani conferenti e quello dell'impianto in cui saranno conferiti i rifiuti sulla base dei valori medi di mercato, tenendo conto del principio di solidarietà che ispira il presente accordo operativo e degli eventuali maggiori costi e disagi derivanti dall'applicazione dello stesso. In particolare, nell'ambito del prezzo di conferimento si dovrà tenere conto di una quota da computare a titolo di ristoro ambientale, da riversare al Comune di Ostellato da parte della società Herambiente Spa nonché di una quota per far fronte agli oneri sostenuti da ARPA per le operazioni di vigilanza e controllo come quantificata dalla Regione e che nella pattuizione fra i gestori nonché nell'attuazione della stessa, sia pienamente coinvolto il Comune di Napoli;

ART.7

I controlli relativi all'attuazione del presente Accordo sono affidati alla Provincia di Ferrara, la quale si avvarrà dell'ARPA quale supporto tecnico per i controlli puntuali che dovranno avvenire con cadenza giornaliera. L'ARPA provvederà inoltre all'estrazione di copia dei formulari e dei registri di carico e scarico dell'impianto ricevente, relativamente alle giornate oggetto di conferimento ai fini del successivo invio alla Regione.
Il presente Accordo ha validità di nulla-osta ai sensi dell' art. 1 del Decreto Legge n. 94/2011 e durata di 90 giorni decorrenti dalla data della sua sottoscrizione.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Il presente Accordo operativo raccoglie e attesta il consenso degli intervenuti in ordine a quanto di rispettiva competenza. Esso sarà notificato alla Province e ai Comuni nei quali si trovano gli impianti di produzione dei rifiuti e quello di conferimento, nonché ai gestori degli impianti interessati, a cura del Servizio regionale competente.

Napoli lì 08 luglio 2011

Per la Regione Campania
Assessore Giovanni Romano

_____

Bologna lì 08 luglio 2011

Per la Regione Emilia-Romagna
Presidente Vasco Errani

_____

fonte: http://burc.regione.campania.it

Delibera della Giunta Regionale n. 402 del 04/08/2011

A.G.C. 21 Programmazione e Gestione dei Rifiuti

Oggetto dell'Atto:

LEGGE REGIONALE 28 MARZO 2007 N. 4 E SUCCESSIVE MODIFICHE ED INTEGRAZIONI: APPLICAZIONE ART 10, COMMA 5.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO CHE

a. il Decreto Legislativo 3 aprile 2006 n. 152 "Norme in materia ambientale" prevede, all' art. 177 - *Campo di applicazione* – comma 1 che "la parte quarta del presente decreto disciplina la gestione dei rifiuti e la bonifica dei siti inquinati, anche in attuazione delle direttive comunitarie, in particolare della direttiva 2008/98/CE, prevedendo misure volte a proteggere l'ambiente e la salute umana, prevenendo o riducendo gli impatti negativi della produzione e della gestione dei rifiuti, riducendo gli impatti complessivi dell'uso delle risorse e migliorandone l'efficacia" e, al comma 2, che "la gestione dei rifiuti costituisce attività di pubblico interesse";
b. il medesimo Decreto Legislativo prevede all'art. 182-bis, comma 1 - *Principi di autosufficienza e prossimità* - che " Lo smaltimento dei rifiuti ed il recupero dei rifiuti urbani non differenziati sono attuati con il ricorso ad una rete integrata ed adeguata di impianti, tenendo conto delle migliori tecniche disponibili e del rapporto tra i costi e i benefici complessivi, al fine di:
   a) realizzare l'autosufficienza nello smaltimento dei rifiuti urbani non pericolosi e dei rifiuti del loro trattamento in ambiti territoriali ottimali;
   b) permettere lo smaltimento dei rifiuti ed il recupero dei rifiuti urbani indifferenziati in uno degli impianti idonei più vicini ai luoghi di produzione o raccolta, al fine di ridurre i movimenti dei rifiuti stessi, tenendo conto del contesto geografico o della necessità di impianti specializzati per determinati tipi di rifiuti;
   c) utilizzare i metodi e le tecnologie più idonei a garantire un alto grado di protezione dell'ambiente e della salute pubblica;
c. la Legge Regionale 28 marzo 2007 n. 4 recante "Norme in materia di gestione, trasformazione, riutilizzo dei rifiuti e bonifica dei siti inquinati" e s.m.i. prevede all'articolo 8 – *Competenze delle Province* – al comma 1, lettere a) e b) che "Sono di competenza delle province, nel rispetto della normativa statale vigente:
   a) l'organizzazione, l'affidamento e il controllo del servizio di gestione integrata dei rifiuti;
   b) le funzioni amministrative concernenti la programmazione e organizzazione del recupero e dello smaltimento dei rifiuti, l'adozione del piano d'ambito e del programma degli interventi di cui al decreto legislativo n.152/06, articolo 203"
d. la medesima Legge Regionale 28 marzo 2007 n. 4, in particolare, all'art 10 al comma 5 (aggiunto dall'art. 1 comma 3 della legge regionale 5 maggio 2011 n. 7) prevede che "Qualora il piano d'ambito di una provincia non riesca a garantire il pieno rispetto del principio dell'autosufficienza per fondate e comprovate ragioni oggettive, la Giunta regionale, su motivata richiesta della provincia interessata, acquisito il parere dei competenti organi tecnici e tecnico-sanitari, conferma la effettiva ricorrenza delle ragioni medesime. In tal caso, entro quarantacinque giorni dalla adozione della delibera di Giunta regionale, le altre province procedono alla modifica o alla integrazione dei rispettivi piani d'ambito, al fine di garantire il principio dell'autosufficienza su base regionale, nel rispetto dell'articolo 182-bis del D. Lgs 152/2006 e in coerenza con gli indirizzi del piano regionale di gestione dei rifiuti. I provvedimenti relativi devono essere accompagnati da forme di compensazione, definite d'intesa tra le province interessate.";

CONSIDERATO CHE

a. il Presidente della Provincia di Napoli con nota prot. n. 63955 del 7/06/2011 acquisita al prot. reg. n. 7580/UDCP/GAB/GAB del 8/06/2011 avente ad oggetto "Insufficienza per comprovate e fondate ragioni oggettive della gestione del ciclo dei rifiuti in Provincia di Napoli. Attivazione del

procedimento di cui all'art. 10 della L.R. n. 4/2007 così come integrato dall'art. 1, comma 3 della L.R. n. 7/2011" ha richiesto l'attivazione del procedimento di cui alla disposizione legislativa in oggetto;

b. la società provinciale SAPNA S.p.a.:
   b.1. con nota n. prot.1181 del 14/07/2011 aveva già segnalato la ridotta capacità degli invasi attualmente coltivati in provincia di Napoli evidenziando – tra l'altro che la capacità residua della discarica di Terzigno è disponibile solo nella parte sommitale ed è inaccessibile ai mezzi per il trasporto della FUT nonché utilizzabile per un quantitativo minimo di autocompattatori;
   b.2. con successiva nota 1228 del 22/07/2011, richiamando ancora le ridotte capacità delle discariche di Chiaiano e Terzigno, ha segnalato che, ferme restando le quantità di RSU conferite presso gli STIR delle altre province campane, al fine di consentire lo smaltimento della produzione giornaliera di RSU dei Comuni della provincia di Napoli (pari a 3.200 ton7die) nonché di continuare il recupero delle giacenze presenti in alcuni comuni e dovendo provvedere allo svuotamento dei siti di stoccaggio provvisori autorizzati con ordinanze del Presidente della Provincia di Napoli, risulta necessario evacuare, a far data da lunedì 25/07/2011, circa 1.300 ton/die di rifiuti (R.E.R. 19.12.12 e 19.05.01) dagli STIR della provincia di Napoli;
   b.2. ha segalato inoltre che, tenuto conto degli attuali conferimenti fuori Regione, risulta evidente la necessità di provvedere all'emissione di un provvedimento che consenta di smaltire la restante aliquota di FUT presso discariche ubicate nelle altre province campane;
   b.3. ha rappresentato infine che, in assenza di ulteriori provvedimenti e/o evacuazioni, si ipotizzano giacenze, a far data dal 26/07, di circa 1.200 – 1.300 ton/die di RSU, che aumenteranno fino a 1.500 – 1.600 ton all'esaurimento della disponibilità dei conferimenti di RSU presso la Regione Liguria;
c. con nota prot. n. 69946 del 21/06/2011, acquisita al prot. reg. n. 2011. 0495963 del 24/06/2011, avente ad oggetto "Emergenza rifiuti Provincia di Napoli "il Presidente della Provincia di Napoli, facendo seguito a quanto definito negli incontri tenutisi presso la Prefettura di Napoli e la Presidenza della Regione, ha trasmesso la relazione fatta tenere da parte della Società provinciale S.A.P.NA S.p.A con la quale si descrive lo stato di saturazione dell'impiantistica presente sul territorio provinciale , e confermato le criticità e la relativa attuale non autosufficienza del sistema di gestione del ciclo integrato dei rifiuti;
d. con la medesima nota il Presidente della Provincia di Napoli, tenuto conto delle criticità descritte nella richiamata relazione della società provinciale S.A.P.NA S.p.A nonché di quanto già rappresentato nella richiamata nota prot. 63955 del 07/06/2011 e facendo altresì seguito alle tre ordinanze contingibili ed urgenti adottate in data 18 giugno 2011, ha invitato il Presidente della Regione a considerare l'opportunità di far ricorso, nell'immediato, anche ai poteri di cui all'art. 7 – bis della legge 24 gennaio 2011, n. 1, onde superare l'attuale stato emergenziale;
e. con nota prot. n. 1493 del 09/06/2011 il Presidente della Provincia di Salerno, nell'adombrare l'adozione di misure eccezionali, ha :
   e.1. rappresentato la situazione di forte criticità caratterizzante il ciclo integrato dei rifiuti in Campania e nella Provincia di Salerno,
   e.2. lamentato l'assenza sul territorio provinciale di impianti autorizzati al conferimento della Frazione Umida Tritovagliata (CER 19.12.12) prodotta dall'impianto STIR di Battipaglia;
   e.3. esposto la necessità di evitare rischi a carattere igienico-ambientale a danno della popolazione provinciale salernitana;
   e.4. rilevato l'indispensabilità di individuare soluzioni di gestione alternative e straordinarie da operare solo per il tempo strettamente necessario a evitare rischi igienico ambientale,
   e.5, chiesto di assicurare per il breve periodo necessario lo smaltimento di tali frazioni nelle discariche in esercizio sul territorio regionale,
   e.6. chiesto di avere conferma ufficiale delle azioni intraprese per la ripresa del conferimento della frazione umida trio vagliata fuori regione, o delle misure alternative in via di attuazione, con indicazione certa dei tempi e delle modalità di soluzione della presente situazione di stallo;

f. con successiva nota n.2066 del 21/07/2011 il Presidente della Provincia di Salerno "*stante il perdurare della situazione già denunciata di forte criticità caratterizzante la gestione del ciclo integrato dei rifiuti nel territorio della provincia di Salerno, determinata dall'assenza di discariche e di impianti autorizzati al conferimento della FUT prodotta dall'impianto STIR di Battipaglia, ha chiesto di attivare* –nell'immedfiato- *le procedure di cui alle disposizioni legislative all'art. 1, comma 7-bis D.L. n. 196/2010 convertito in Legge n. 1/2011, nonché quelle di cui all'art. 10 L.R. n. 4/2007 come integrata dall'art. 1, comma 3 L.R. n. 7/2011,*"
g. il Coordinatore dell'A.G.C. 21, per l'acquisizione dei previsti pareri *dei competenti organi tecnici e tecnico-sanitari,* con nota n. 0561953 del 18/07/2011, ha interessato, ARPAC, AA.SS.LL. ed Amministrazioni provinciali delle province di Napoli e Salerno;
h. in data 22/07/2011 ha convocato una riunione con i rappresentanti di tali organi durante la quale:
   h.1 il rappresentante della provincia di Napoli ha fatto presente che sussistono motivazioni tecniche tali da non consentire la piena disponibilità dei volumi residui di discarica espressi dalle relazioni del Dipartimento provinciale dell'ARPAC di Napoli; in particolare per quanto riguarda la discarica di Terzigno la teorica disponibilità di 100.000 ton di rifiuti si riduce a 30.000 ton in quanto occorre considerare anche la volumetria occupata dal terreno vegetale per le operazioni di ricopertura giornaliera; per quanto riguarda la discarica di Chiaiano la disponibilità di volumi ammonta all'interno dell'invaso a non più di 80.000 m^3 dei quali 30.000 non sono utilizzabili per sequestro temporaneo della A.G. mentre i rimanenti 50.000 m^3 potrebbero essere disponibili a seguito di interventi tecnici in corso di valutazione; ha inoltre evidenziato che il regime vincolistico vigente impedisce l'individuazione di siti di discarica idonei sul 92% del territorio provinciale;
   h.2 relativamente alla provincia di Salerno l'ARPAC ha rilevato che effettivamente allo stato attuale non risultanattiva alcuna discarica per il conferimento di rifiuti derivati dal ciclo dei rifiuti urbani ed ha evidenziato altresì come sia ancora in definizione la possibilità tecnica della riapertura diella discarica di Macchia Soparana;

RILEVATO CHE

dalle richiamate considerazioni emerge la sussistenza dei presupposti per l'attivazione del procedimento di cui all'art. 10 comma 5 della L.R. 4/2007, previsto qualora il piano d'ambito di una provincia non riesca a garantire il pieno rispetto del principio dell'autosufficienza per fondate e comprovate ragioni oggettive, al fine dell'applicazione del secondo periodo del predetto comma che prevede che "in tal caso, entro quarantacinque giorni dalla adozione della delibera di Giunta regionale, le altre province procedono alla modifica o alla integrazione dei rispettivi piani d'ambito, al fine di garantire il principio dell'autosufficienza su base regionale, nel rispetto dell'articolo 182-bis del D. Lgs 152/2006 e in coerenza con gli indirizzi del piano regionale di gestione dei rifiuti. I provvedimenti relativi devono essere accompagnati da forme di compensazione, definite d'intesa tra le province interessate";

PRESO ATTO

dello stato di saturazione dell'impiantistica presente sui territori provinciali di Napoli e Salerno e confermate le criticità e la relativa attuale non autosufficienza del sistema di gestione del ciclo integrato dei rifiuti di dette provincie che induce ad attivare tutte le procedure previste dalle disposizioni legislative statali e regionali al fine di garantire il principio dell'autosufficienza su base regionale, nel rispetto dell'articolo 182-bis del D. Lgs 152/2006;

RITENUTO

a. pertanto necessario che la Giunta Regionale provveda – su motivata richiesta delle province interessate ed acquisito il parere dei competenti organi tecnici e tecnico sanitari- a confermare la effettiva ricorrenza delle fondate e comprovate ragioni oggettive per le quali le provincie di Napoli e Salerno non garantiscono il pieno rispetto del principio dell'autosufficienza;

b. altresì, che ricorrano le condizioni per applicare il secondo periodo del predetto comma, il quale prevede che "in tal caso, entro quarantacinque giorni dalla adozione della delibera di Giunta regionale, le altre province procedono alla modifica o alla integrazione dei rispettivi piani d'ambito, al fine di garantire il principio dell'autosufficienza su base regionale, nel rispetto dell'articolo 182-bis del D. Lgs 152/2006 e in coerenza con gli indirizzi del piano regionale di gestione dei rifiuti. I provvedimenti relativi devono essere accompagnati da forme di compensazione, definite d'intesa tra le province interessate";

VISTO

a. il D.Lgs 152/2006;
b. la L.R. Campania n. 4/2007 e ss.mm.ii.;
c. la L.R. Campania n. 7/2011
d. la D.G.R. n. 265 del 14/06/2011

propone e la Giunta, in conformità, a voto unanime

DELIBERA

Per quanto sopra esposto e che qui s'intende integralmente riportato e trascritto:

1. di confermare la effettiva ricorrenza delle fondate e comprovate ragioni oggettive per le quali le provincie di Napoli e Salerno non garantiscono il pieno rispetto del principio dell'autosufficienza;
2. di demandare a successivo provvedimento l'individuazione e le modalità di attivazione di forme di compensazione, definite d'intesa tra le province;
3. di trasmettere il presente provvedimento a:
   3.1. Amministrazioni provinciali di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno;
   3.2. Società provinciali di Avellino IrpiniAmbiente, Benevento - SAMTE, Caserta - GISEC, Napoli – SAPNA e Salerno - EcoAmbienteSalerno;
   3.3. Prefetti di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno;
   3.4. AGC 01 - Gabinetto Presidente Giunta Regionale;
   3.5. AGC 21 - Programmazione e Gestione Rifiuti;
   3.6. Settore Stampa, Documentazione, Informazione per la pubblicazione sul B.U.R.C.

Delibera della Giunta Regionale n. 426 del 04/08/2011

A.G.C. 21 Programmazione e Gestione dei Rifiuti

Settore 1 Programmazione

Oggetto dell'Atto:

DISCIPLINARE TECNICO PER L'UTILIZZO DEL BIOSTABILIZZATO OTTENUTO DAL PROCESSO DI STABILIZZAZIONE DELLE MATRICI ORGANICHE DEI RIFIUTI.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione della presente

PREMESSO

a. Che l'articolo 19 del decreto-legge 23 maggio 2008, n. 90, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 luglio 2008, n. 123, ha stabilito che "lo stato di emergenza dichiarato nella Regione Campania, ai sensi dell'articolo 5 della legge 24 febbraio 1992, n. 225, cessa il 31 dicembre2009";
b. Che per l'effetto del citato art. 19 del D.L.90/2008 ed alla stregua delle previsioni della legge 26 febbraio 2010, n. 26 di conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 30 dicembre 2009, n. 195, recante "Disposizioni urgenti per la cessazione dello stato di emergenza in materia di rifiuti nella Regione Campania, per l'avvio della fase post emergenziale nel territorio della Regione Abruzzo ed altre disposizioni urgenti relative alla Presidenza del Consiglio dei Ministri ed alla protezione civile", la gestione ordinaria del ciclo integrato dei rifiuti nella Regione Campania è rientrata nelle attribuzioni proprie degli enti territoriali competenti alle condizioni stabilite a legislazione vigente;
c. Che sono in corso di attivazione, presso gli impianti di selezione e trattamento dei rifiuti (cd. impianti STIR) di cui all'articolo 6, comma 1, del decreto-legge 23 maggio 2008, n. 90, convertito, con modificazioni, dalla legge 14 luglio 2008, n.123, interventi tecnici volti a conseguire idonei livelli di biostabilizzazione dei rifiuti,
d. Che al fine di consentire l'utilizzo del compost fuori specifica, anche indicato comunemente come "biostabilizzato", prodotto dagli impianti di cui sopra (cd. impianti STIR), all'art. 6-ter del D.L. 90/2008 come modificato dalla legge 1/2011 viene previsto:
   d.1) l'aggiunta ai codici CER dei rifiuti prodotti dagli impianti STIR previsti dal comma 1 dell'art. 6-ter, anche del codice CER 19.05.03 "compost fuori specifica", prodotto in seguito all'introduzione di nuovi processi di trattamento, dagli impianti STIR;
   d.2) l'aggiunta di un nuovo periodo al comma 1 dell'art. 6-ter, per consentire l'impiego del compost fuori specifica, previa autorizzazione regionale, quale materiale di:
   - ricomposizione ambientale per copertura e risagomatura di cave abbandonate e dimesse e di discariche chiuse ed esaurite;
   - copertura giornaliera per gli impianti di discarica in esercizio.
e. Che l'Amministrazione Regionale intende predisporre una disciplina tecnica organica che regolamenti la produzione, la qualità e gli utilizzi del rifiuto ottenuto dalla biostabilizzazione delle frazioni organiche dei rifiuti;
f. Che ,nelle more di una tale disciplina in raccordo con il redigendo piano di riduzione dei rifiuti urbani biodegradabili di cui all'art. 5 d.lgs. 36/2003, è necessario disciplinare l'utilizzo del CER 19.05.03;
g. Che nel territorio della Regione Campania sono in esercizio e regolarmente autorizzati alcuni impianti di trattamento dei rifiuti che, attraverso un processo di biostabilizzazione delle matrici organiche dai rifiuti, producono un rifiuto speciale non pericoloso che, ai fini del presente atto, viene definito "biostabilizzato";
h. Che è necessario regolamentare uniformemente su tutto il territorio regionale il processo di produzione e di qualità del biostabilizzato;
i. che il biostabilizzato, nel rispetto dei principi generali di tutela ambientale, qualora abbia le caratteristiche idonee, possa essere utilizzato così come stabilito dalla legge 1/2011;

CONSIDERATO

a. che occorre disciplinare la produzione, la qualità e gli utilizzi del rifiuto ottenuto dalla stabilizzazione delle matrici organiche dei rifiuti tenendo conto dei tempi necessari per gli adeguamenti strutturali dei processi di produzione e dell' adeguamento delle autorizzazioni all'utilizzo già rilasciate ai gestori delle cave e delle discariche;

b. che occorre tener conto anche dell'adeguamento dei Piani di Gestione degli impianti, qualora intendano prevedere l'utilizzo, quale materiale da impiegare nella copertura giornaliera dei rifiuti in discarica, ricomposizione ambientale per copertura e risagomatura di cave abbandonate e dimesse e di discariche chiuse ed esaurite;

RITENUTO

a. che in considerazione della notevole variabilità dei processi tecnologici che portano alla produzione di biostabilizzato, nonché all'evoluzione delle tecniche di laboratorio per la verifica dei parametri analitici che caratterizzano il biostabilizzato e ne consentono un uso idoneo, verrà avviata nel breve termine, in collaborazione con le aziende pubbliche e private che producono il biostabilizzato una sperimentazione dalla quale sarà possibile ricavare ulteriori dati sulle caratteristiche dei materiali prodotti da cui ne potrà derivare una integrazione al presente atto;

b. di dover assumere le misure atte ad assicurare, in tempi assolutamente solleciti, la realizzazione di indispensabili iniziative volte al coordinamento della complessiva azione per la gestione del ciclo dei rifiuti regionale;

c. che nelle more della definizione del programma complessivo previsto nel Piano Regionale di Gestione dei Rifiuti Urbani , occorre evitare ogni pregiudizievole ritardo nell'attivazione di ogni utile iniziativa , attesa la prevalente assoluta necessità strategica di acquisire l'autosufficenza regionale, ritardo peraltro contestato anche dagli organismi comunitari;

d. il presente disciplinare tecnico risulta coerente e funzionale con le "Linee di Piano 2008-2013 per la gestione dei rifiuti urbani" di cui alle DGR n. 215/2009 e 78/2010 e alla DGR n. 265 del 14/06/2011 (Adozione piano regionale di gestione dei rifiuti urbani della Campania ed avvio fase di consultazione pubblica);

e. l'assoluta priorità e la valenza strategica delle azioni promosse, stante l'attuale deficitaria dotazione impiantistica in regione Campania, è necessario provvedere alla approvazione del disciplinare sulla produzione, la qualità e gli utilizzi del rifiuto ottenuto dalla stabilizzazione delle matrici organiche dei rifiuti di cui all'Allegato A, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

VISTI

a. la L.R. n. 28.3.2007, n. 4 e s.m.i.;
b. il . D.L. 23.5.2008, n. 90, convertito con modificazioni dalla legge 14.7.2008, n. 123, e s.m.i.;
c. il D.L. 30.12.2009, n. 195, convertito con modificazioni dalla legge 26 febbraio 2010, n. 26 e s.m.i.;
d. il D.L. 26.11.2010, n. 196, convertito, con modificazioni, in legge 24.1.2011, n 1;
e. la Direttiva 2001/42/CE;
f. la Direttiva 2006/12/CE;
g. la procedura di infrazione n. 2195/2007;
h. il D.lgs n. 152/06 e ss.mm.ii.;
i. il D.lgs n. 163/06 e ss.mm.ii.;
j. il Decreto PCM n. 226 del 20/10/2009;
k. DGR n. 215/2009;
l. DGR 78/2010;
m. DGR n. 127 del 28/3/2011
n. il Piano di gestione dei Rifiuti Urbani di cui alla D.G.R. n. 265 del 14/6/2011;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità resa dal dirigente del Settore a mezzo di sottoscrizione del presente provvedimento;

PROPONE e la Giunta, in conformità, a voto unanime,

DELIBERA

per i motivi espressi in narrativa che qui si intendono integralmente riportati e confermati;

1. di approvare il disciplinare tecnico della produzione, della qualità e degli utilizzi del rifiuto ottenuto dalla stabilizzazione delle matrici organiche dei rifiuti di cui all'Allegato A, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento vigente;
2. di stabilire che:
   2.1 il presente disciplinare entra in vigore a partire dalla data di pubblicazione della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania (B.U.R.C);
   2.2 gli utilizzi del biostabilizzato individuati dal predetto Allegato A, sono gli unici ammessi sul territorio della Regione Campania, fatto salvo quanto già disposto dalla normativa nazionale;
   2.3 l'utilizzo del biostabilizzato per la copertura giornaliera e finale in discarica si configura come attività di recupero e, nelle quantità massime previste dall'Allegato A, è esentato dal pagamento del tributo speciale per il deposito dei rifiuti solidi in discarica;
   2.4 la Regione, entro 120 giorni dall'entrata in vigore del presente atto, provvede alla revisione e all'adeguamento delle vigenti autorizzazioni per la gestione delle discariche in conformità con il presente atto;
3. di trasmettere il presente provvedimento:
   3.1 all'AGC 01 - Gabinetto Presidente Giunta Regionale;
   3.2 all'AGC 05 - Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile;
   3.4 all'Amministrazioni provinciali;
   3.5 all'ARPAC:
   3.6 al Settore Stampa, Documentazione, Informazione per la pubblicazione sul B.U.R.C.

REGIONE CAMPANIA

ASSESSORATO ALL'ECOLOGIA,
TUTELA DELL'AMBIENTE,
PROGRAMMAZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI,
TUTELA DELLE ACQUE

ALLEGATO A

fonte: http://burc.regione.campania.it

UTILIZZO DELLA FRAZIONE ORGANICA OTTENUTA DAL PROCESSO DI TRITOVAGLIATURA E STABILIZZAZIONE AEROBICA DEL RIFIUTO URBANO COME MATERIALE DI COPERTURA GIORNALIERA E SUPERFICIALE FINALE DELLE DISCARICHE.

Il presente disciplinare definisce le condizioni tecniche (di processo e di composizione) per l'utilizzazione quale materiale di copertura delle discariche del compost fuori specifica (codice CER 19 05 03) ottenuto dal processo di trito vagliatura del rifiuto urbano indifferenziato e successiva stabilizzazione aerobica della frazione prevalentemente umida.
Il compost fuori specifica, nel prosieguo denominato "**biostabilizzato**", a seconda della rispondenza alle specifiche tecniche di seguito illustrate, può trovare utilizzo quale materiale di copertura giornaliera o superficiale finale delle discariche.

1 Biostabilizzato per la copertura giornaliera delle discariche

1.1 Specifiche per la produzione

La frazione umida, ottenuta dal processo di triturazione/separazione meccanica del rifiuto urbano indifferenziato, deve essere sottoposta ad un processo aerobico di stabilizzazione della durata minima di 21 giorni in modo da ottenere una frazione organica stabilizzata biologicamente, avente le caratteristiche riportate nella tabella 1 colonna A.
Con il processo di stabilizzazione occorre ottenere l'igienizzazione della biomassa e la riduzione della sua putrescibilità e lo stesso deve essere condotto in modo da assicurare:

a. il controllo delle condizioni di processo;
b. un apporto di ossigeno sufficiente a mantenere le condizioni aerobiche della massa in tutte le fasi.

Le condizioni minime che deve rispettare il processo di produzione, affinchè il biostabilizzato possa essere utilizzato come terreno di copertura giornaliera delle discariche sono contenute nei successivi punti A),B),C):

A) la temperatura dei rifiuti nella fase accelerata deve essere mantenuta per almeno tre giorni oltre i 55 ℃;
B) la durata della stabilizzazione (costituita da bioossidazione e maturazione), intendendo come tale il periodo intercorso fra l'ingresso delle matrici organiche nel processo e l'uscita della biomassa stabilizzata, deve essere pari ad almeno 21 giorni. Durante questa fase occorre insufflare costantemente aria nella massa. Non deve essere conteggiato, al fine del rispetto del predetto periodo di 21 giorni, il periodo di tempo in cui le matrici, prese in carico nell'impianto, vengono depositate in attesa di essere avviate a processo. Presso l'impianto di biostabilizzazione, deve essere tenuta idonea registrazione dei tempi di avvio delle matrici a processo e delle relative quantità per la verifica della durata del suddetto periodo di stabilizzazione;

fonte: http://burc.regione.campania.it

C) Il biostabilizzato, una volta ultimato il processo di stabilizzazione, deve essere sottoposto ad una vagliatura finale a 25 mm.

Il processo di stabilizzazione e maturazione deve avvenire su superfici impermeabilizzate ed in ambiente confinato per limitare l'impatto delle esalazioni maleodoranti e per intercettare le polveri e le sostanze maleodoranti con idonee misure e sistemi di abbattimento.

Tali aree devono essere destinate allo scopo ed autorizzate.

1.2 Specifiche di utilizzo

Fatto salvo quanto disciplinato dalla legislazione vigente in materia, il biostabilizzato prodotto secondo il processo riportato nel paragrafo precedente può essere utilizzato per la copertura giornaliera dei rifiuti conferiti in discarica (D.Lgs. 36/03 - Allegato 1, punto 2.10 relativo alla "Modalità e criteri di coltivazione").

Tale utilizzo è ammesso unicamente in discariche per rifiuti non pericolosi e secondo le seguenti condizioni operative:

a. Il biostabilizzato deve possedere tutte le caratteristiche indicate nella tabella 1 colonna A;
b. Il biostabilizzato deve essere conforme ai criteri di ammissibilità di cui al DM 27/09/2010 emanato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare;
c. Il suo utilizzo, come materiale di copertura, può sostituire il terreno di copertura espressamente previsto nel Piano di Gestione Operativa della discarica. Tale sostituzione deve essere prevista nel Piano di gestione della discarica;
d. La quantità impiegata (espressa in tonnellate) non deve essere superiore al 20% della massa di rifiuti smaltiti in discarica su base annua;
e. Il biostabilizzato può essere utilizzato in quantità non superiore al 50% della massa di terreno vegetale prevista dal piano di gestione operativo, previa miscelazione;
f. Il tempo massimo di detenzione del biostabilizzato nell'area di discarica prima dell'utilizzo, deve essere non superiore a tre giorni dal ricevimento dello stesso.

2 Biostabilizzato per la copertura superficiale finale delle discariche

2.1 Specifiche per la produzione

Se il biostabilizzato descritto nel paragrafo 1 viene sottoposto ad un ulteriore processo di maturazione di almeno 90 giorni e se rispetta le condizioni riportate nella tabella 1 colonna B, può essere utilizzato anche per la copertura superficiale finale delle discariche a conclusione del loro ciclo di vita.

Oltre al controllo del processo di stabilizzazione già descritto precedentemente, nella fase di maturazione la massa deve essere rivoltata almeno una volta la settimana in modo da evitare l'insorgere di fenomeni di anaerobiosi favorendo la disgregazione del materiale, il ripristino della porosità e l'omogeneità del trattamento a tutta la massa.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Il processo di stabilizzazione e maturazione deve avvenire sempre in condizioni controllate, come già descritto precedentemente.

2.2 Specifiche di utilizzo

Fatto salvo quanto disciplinato dalla legislazione vigente, tale biostabilizzato può essere utilizzato:

a. Per la copertura giornaliera delle discariche secondo quanto espressamente previsto nel paragrafo 1.2 lettere a, b, c, d, f. Esso può essere utilizzato in quantità non superiore all'80% della massa di terreno vegetale prevista dal piano di gestione operativo, previa miscelazione con lo stesso.
b. Per la copertura superficiale finale delle discariche, in applicazione di quanto previsto dal punto 1 del paragrafo 2.4.3 dell'Allegato 1 del D.Lgs. n. 36/03 e dall' autorizzazione alla costruzione ed alla gestione della discarica. Tale utilizzo è ammesso qualora siano rispettate le seguenti condizioni:
    1. il biostabilizzato deve possedere tutte le caratteristiche indicate nella tabella 1 colonna B;
    2. Il biostabilizzato deve essere conforme ai criteri di ammissibilità di cui al DM 27/09/2010 emanato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare;
    3. l'utilizzo del biostabilizzato deve essere espressamente previsto nel Piano di Ripristino Ambientale della discarica e nel provvedimento di autorizzazione alla gestione post-operativa della discarica e deve essere riportato come operazione di recupero di rifiuti [R10];
    4. il biostabilizzato deve essere miscelato al terreno nella proporzione del 50% ed utilizzato per un primo spessore che non dovrà superare i 50 cm di altezza;
    5. venga posto su questo primo strato un ulteriore strato di terreno vegetale di spessore di almeno 50 cm di altezza; lo spessore di questo secondo strato potrà essere superiore ai 50 cm in considerazione della destinazione d'uso finale prevista per l'area.

Il biostabilizzato prodotto secondo entrambe le modalità sopra riportate può essere utilizzato per il riempimento di cave da attrezzarsi come discariche secondo la normativa vigente, per tendere alla preesistente morfologia di cava.

3. Condizioni di controllo delle caratteristiche del biostabilizzato

Ai fini della verifica delle caratteristiche del biostabilizzato deve essere svolto un controllo periodico da effettuare presso gli impianti di produzione e presso la discarica dai relativi gestori.

Presso l'impianto di produzione, fermo restando le analisi per la caratterizzazione dei rifiuti e la relativa tempistica prevista dalla normativa vigente, ai fini dell'utilizzazione del biostabilizzato come

fonte: http://burc.regione.campania.it

terreno di copertura delle discariche, i parametri prestazionali riportati nella tabella 1, devono essere verificati con cadenza trimestrale per il biostabilizzato di cui al paragrafo 1 e con cadenza quadrimestrale per quello di cui al paragrafo 2.

Il relativo campionamento deve essere effettuato su lotti di 1000 t di rifiuti secondo i criteri, le procedure, i metodi e gli standard di cui alla norma UNI 10802 “Rifiuti liquidi, granulari, pastosi e fanghi-Campionamento manuale e preparazione ed analisi degli eluati”.

Ai fini dell'utilizzazione di cui al presente disciplinare gli impianti di biostabilizzazione esistenti o da realizzarsi alla data di entrata in vigore del presente atto, devono effettuare la prima caratterizzazione di base del materiale almeno 60 giorni prima del loro primo utilizzo in discarica.

I referti analitici devono essere conservati presso l’impianto di produzione del biostabilizzato per almeno 5 anni.

I produttori devono mettere a disposizione del gestore della discarica la certificazione dalla quale risulti che il processo di produzione rispetta le condizioni minime di cui ai precedenti paragrafi, nonchè tutte le analisi di caratterizzazione relative almeno all'ultimo trimestre/quadrimestre. Il gestore della discarica è tenuto a definire, nel Piano di Gestione Operativa (nel caso di utilizzo per copertura giornaliera) o nel Piano di Gestione Post-Operativa (nel caso di utilizzo per copertura superficiale finale) la procedura e la tempistica di verifica del rispetto delle condizioni di cui al presente disciplinare, al fine dell’ammissione del biostabilizzato quale materiale per la copertura dei rifiuti in discarica.

Il gestore della discarica dovrà in ogni caso procedere alla verifica dei parametri di cui alla tabella 1 almeno una volta all’anno e all’atto del primo utilizzo.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Parametri	Unità di misura	A Biostabilizzato per la copertura giornaliera	B Biostabilizzato per la copertura finale
Plastica	% s.s.		≤10
Inerti	% s.s.		≤15
Vetro	% s.s.		≤15
Ferrosi	% s.s.		≤0,5
Umidità		≤50	≤30
Sostanza Organica (C.O.)	% s.s.		≥40
Sostanza Umificata	% s.s.		≥20
Salmonelle	n°/50g		Assente
Granulometria	mm	≤25	≤25
IRD *(UNI/TS 11184)*	mgO_2 x kg SV x h^{-1}	1000	300
pH			6-8,5
Processo aerobico		minimo 21 giorni	minimo 21 gg + minimo 90 gg di maturazione

Tab.1 *Parametri caratteristici del biostabilizzato*

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 582 del 05/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 2 Tutela dell'ambiente

Oggetto dell'Atto:

PROCEDURA DI VERIFICA DI ASSOGGETTABILITA' ALLA VALUTAZIONE DI IMPATTO AMBIENTALE (AI SENSI DELL'ART. 20 DEL D. LGS. N. 152/2006 E SS.MM.II.) - PARERE DELLA COMMISSIONE V.I.A. RELATIVO AL "PROGETTO DI COLTIVAZIONE PER LA PROSECUZIONE DELLE ATTIVITA' E DI RICOMPOSIZIONE AMBIENTALE DI UNA CAVA DI CALCARE" SITA ALLA LOCALITA' MAIULO, NEL COMUNE DI CASTEL DI SASSO - PROPOSTO DALLA SOCIETA' BETON ME.CA S.R.L. AI SENSI DELL'ART. 24, COMMA 3 E ART. 89, COMMI 4 E 5 DELLE NORME DI ATTUAZIONE DEL P.R.A.E. - SOGGETTO

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che il titolo III della parte seconda del D. Lgs. n. 152/2006 e ss.mm.ii, in recepimento delle Direttive 85/377/ CEE e 97/11/CE, detta norme in materia di Impatto Ambientale di determinati progetti, pubblici e privati, di interventi, impianti e opere, nonché detta disposizioni in materia di Valutazione di Impatto Ambientale per le Regioni e Province Autonome;

b. che con Delibera di Giunta Regionale n. 426/08, si è provveduto a riorganizzare le strutture (Commissione VIA, Tavoli Tecnici) e le procedure istruttorie per la formulazione del parere di compatibilità ambientale, approvando apposito Disciplinare;

c. che con Delibera di Giunta Regionale n. 912 del 15/05/2009, sono stati istituiti n. 3 Tavoli Tecnici VIA tematici preposti alle istruttorie delle pratiche soggette a V.I.A., V.I., Sentito, Screening per le materie inerenti le attività estrattive e la ricomposizione ambientale delle cave;

d. che con Delibera di Giunta Regionale n°294 del 21/06/2011, sono stati rinnovati gli organismi preposti allo svolgimento delle procedure di VIA e VI, di cui alla DGR n. 426 del 14 marzo 2008 al fine di assicurare il proseguimento delle attività istruttorie inerenti alle procedure di VIA e VI in corso.

CONSIDERATO

a. che con nota prot. n. 149700 del 24.02.2011, il Settore Provinciale del Genio Civile di Caserta, in qualità di soggetto procedente per conto della Società BETON ME.CA s.r.l., ha trasmesso l'istanza per la procedura di Verifica di Assoggettabilità alla Valutazione di Impatto Ambientale, relativamente al "*Progetto di coltivazione per la prosecuzione delle attività e di ricomposizione ambientale di una cava di calcare*" ubicata alla località Monte Maiulo, nel Comune di Castel di Sasso (CE)

b. che la procedura di Verifica di Assoggettabilità alla Valutazione di Impatto Ambientale, è svolta dai Tavoli Tecnici e si conclude con l'emanazione del Decreto del Dirigente Coordinatore dell'A.G.C. 05, previo parere della Commissione Regionale per la V.I.A.

RILEVATO

a. che detto progetto, istruito dal Tavolo Tecnico Tematico Cave n. 3, è stato sottoposto all'esame della Commissione Regionale per la V.I.A., che nella seduta del 14/07/2011 ha espresso il proprio parere favorevole, e conseguentemente ha deciso di escludere il presente progetto dall'assoggettamento alla procedura di Valutazione di Impatto Ambientale, formulando le seguenti prescrizioni:
   a.1 Con riferimento alle previste operazioni necessarie al raccordo morfologico ed altimetrico delle superfici del piazzale di cava e per le operazioni di apposizione di terreno vegetale sui singoli gradoni a farsi, nel progetto che sarà eventualmente autorizzato dal Settore Provinciale Genio Civile di Caserta, sia previsto che per l'acquisizione di materiale proveniente dall'esterno, si faccia ricorso esclusivamente a terreno vegetale ovvero terre e rocce da scavo, come definite ai sensi dell'art.186 del D. Lgs. n. 152/2006 e ss.mm.ii. Tutto ciò al fine di assicurare che il materiale che verrà utilizzato sia privo di elementi contaminanti, tossici e/o pericolosi, che determinerebbero fenomeni di percolazione e/o di inquinamento da materiali tossici e da metalli pesanti.
   a.2 Al fine di accelerare il processo dinamico di evoluzione pedogenetica e produzione di humus, e garantire così un esito favorevole alle operazioni di piantumazione, nel progetto che sarà eventualmente autorizzato dal Settore Provinciale Genio Civile di Caserta, sia previsto che il materiale da utilizzare dovrà essere preminentemente terreno vegetale proveniente da scotico di

terreno a destinazione agraria, da prelevare fino alla profondità massima di un metro. E sia fatto assolutamente **divieto** di utilizzare per le operazioni di recupero morfologico-vegetazionale materiali classificabili, anche a seguito di procedimenti analitici (quali il Test di Cessione), come rifiuti speciali non pericolosi, in quanto oltre a determinare problematiche relative all'evoluzione pedogenetica delle piantumazioni previste, ciò implica la necessità che la società Beton MeCa attivi la procedura per l'autorizzazione alla gestione di rifiuti (come previsto dalla Parte IV del D. Lgs. n. 152/2006), eventualità questa che vanificherebbe la tempistica progettuale prevista nel cronoprogramma trasmesso (diagramma di GANTT).

a.3 Il progetto che sarà eventualmente autorizzato dal Settore Provinciale Genio Civile di Caserta venga corredato dalla redazione di un piano di monitoraggio nel quale:

a.3.1) vengano descritte le misure di monitoraggio con particolare riguardo al controllo dei valori delle emissioni di polveri e del rumore al di sotto dei limiti di legge;

a.3.2) sia espressamente definita una procedura (concordata con il Genio Civile di Caserta) per il controllo del materiale proveniente dall'esterno. In particolare tale procedura dovrà indicare le modalità, i tempi ed i soggetti incaricati dell'acquisizione delle seguenti informazioni e delle attività correlate:

- ’indicazione dei siti di provenienza del materiale prodotto nonché dei procedimenti analitici cui è stato sottoposto, con l’indicazione dei risultati e del soggetto che ha materialmente eseguito il prelievo del campione;
- a documentazione attestante il rispetto dei requisiti previsti al comma 1 dell'art. 186 del TUA;
- e quantità e la tipologia/natura del materiale acquistato (con l’indicazione dell’eventuale codice CER);
- a redazione di relazioni periodiche (almeno quadrimestrali) da inviare al Settore Genio civile di Caserta e da affiggere esternamente all’area di cava per essere visibile da chiunque abbia interesse; il contenuto minimo di questi report periodici dovrà prevedere oltre alle informazioni acquisite tramite la redazione del piano di monitoraggio, anche i dati qualitativi (tipologie di materiali utilizzabili) e quantitativi (volumi acquisibili dall’esterno) desumibili dal progetto autorizzato e vistato dal Genio Civile, nonché la tempistica delle attività previste, la rappresentazione planimetrica dei punti della ricomposizione nelle varie fasi temporali con l'indicazione delle tipologie di materiali utilizzate, e la rappresentazione fotografica dello stato di avanzamento dei lavori.

a.4 Per quanto riguarda l'ipotesi progettuale che prevede la possibilità di installare pannelli fotovoltaici sulle pedate di alcuni gradoni, nel progetto che sarà eventualmente autorizzato dal Settore Provinciale Genio Civile di Caserta, venga posto il divieto che tale area possa essere, attualmente ma anche nel prossimo futuro, oggetto di interventi di installazione di pannelli fotovoltaici, in quanto in caso contrario l'ulteriore compromissione degli elementi paesaggistici che ne deriverebbe, sarebbero tali da prefigurare tale parere come un **parere negativo**.

a.5 In relazione alla destinazione finale per usi agricoli prescelta per l’area del piazzale di cava, nel progetto che sarà eventualmente autorizzato dal Settore Provinciale Genio Civile di Caserta, sia espressamente prevista la rimozione integrale di tutti gli impianti ed eventuali altri immobili attualmente presenti, e conseguentemente la realizzazione, nell’intera area del piazzale di cava, di operazioni di piantumazione di essenze arbustive-arboree autoctone coerenti con la fascia fitoclimatica dell’area di progetto.

a.6 Con riferimento alle previste piantumazione di essenze erbacee, arbustive ed arboree, nel progetto che sarà eventualmente autorizzato dal Settore Provinciale Genio Civile di Caserta, sia espressamente prevista la redazione di un programma di monitoraggio e controllo, che consenta di verificare il grado di attecchimento delle piantumazioni, nonché il processo di sviluppo delle essenze, al fine di accertare eventuali fallanze ed intervenire tempestivamente per la loro

sostituzione e per predisporre le opportune azioni necessarie ad assicurare loro uno sviluppo fisiologico.

a.7 In relazione alle operazioni di apposizione di terreno vegetale sulle superfici pianeggianti, al fine di consentire i successivi interventi di piantumazione e idrosemina, nel progetto che sarà eventualmente autorizzato dal Settore Provinciale Genio Civile di Caserta, sia espressamente previsto che lo stoccaggio del materiale da utilizzare venga effettuato in maniera tale da garantire la conservazione delle caratteristiche umiche del terreno, significativamente rilevanti per l'attecchimento delle essenze da impiantare.

a.8 In considerazione del fatto che il diagramma GANTT depositato prevede lo svolgimento delle attività progettate per un periodo temporale di 5 anni e sei mesi, ed in considerazione del fatto che l'art. 26, comma 6, del TUA stabilisce che tenuto conto delle caratteristiche del progetto, è possibile stabilire un termine più lungo dei cinque anni dalla pubblicazione del provvedimento di VIA, si prescrive che il provvedimento relativo al progetto in esame avrà validità di 5 anni e sei mesi,, fermo restando che gli ultimi sei mesi dovranno essere utilizzati esclusivamente per le fasi conclusive della ricomposizione ambientale. Nel caso in cui le scadenze temporali dovessero subire un ritardo, sarà necessario reiterare la procedura di VIA, a meno della concessione di una proroga su istanza del proponente.

b. che la Commissione Regionale VIA, nella seduta del 14/07/2011, ha inoltre formulato la raccomandazione al Settore Provinciale Genio Civile di Caserta, che nello svolgimento dei compiti di polizia mineraria, vengano eseguite le operazioni di monitoraggio e controllo periodicamente, ma pur sempre in continuum, al fine di verificare e validare la provenienza, le quantità e la compatibilità dei materiali reperiti dall'esterno, anche al fine di garantire l'esecuzione del progetto di recupero ambientale nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti (art. 183 e seguenti del D. Lgs. n. 152/2006 e ss.mm.ii.) e dei limiti temporali predefiniti.

c. che la Società BETON ME.CA. s.r.l., ha effettuato il versamento per oneri istruttori determinati con D.G.R.C. n. 683 del 08/10/2010, con versamento su conto corrente postale del 21/02/2011.

RITENUTO di dover provvedere all'emissione del decreto;

VISTA la delibera di G. R. n. 426/08;

VISTA la delibera di G. R. n. 912/09;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore, nonché della dichiarazione di conformità resa dal Dirigente del Servizio 03.

D E C R E T A

per i motivi espressi in narrativa e che qui si intendono integralmente trascritti e confermati:

1. di escludere dalla procedura di Valutazione di Impatto Ambientale, su conforme giudizio della Commissione Regionale V.I.A., espresso nella seduta del 14/07/2011 il "*Progetto di coltivazione per la prosecuzione delle attività e di ricomposizione ambientale di una cava di calcare*" ubicata alla località Monte Maiulo, nel Comune di Castel di Sasso (CE) con le seguenti prescrizioni:

1.1 Con riferimento alle previste operazioni necessarie al raccordo morfologico ed altimetrico delle superfici del piazzale di cava e per le operazioni di apposizione di terreno vegetale sui singoli gradoni a farsi, nel progetto che sarà eventualmente autorizzato dal Settore Provinciale Genio Civile di Caserta, sia previsto che per l'acquisizione di materiale proveniente dall'esterno, si

faccia ricorso esclusivamente a terreno vegetale ovvero terre e rocce da scavo, come definite ai sensi dell'art.186 del D. Lgs. n. 152/2006 e ss.mm.ii.

1.2 Al fine di accelerare il processo dinamico di evoluzione pedogenetica e produzione di humus, e garantire così un esito favorevole alle operazioni di piantumazione, nel progetto che sarà eventualmente autorizzato dal Settore Provinciale Genio Civile di Caserta, sia previsto che il materiale da utilizzare dovrà essere preminentemente terreno vegetale proveniente da scotico di terreno a destinazione agraria, da prelevare fino alla profondità massima di un metro. E sia fatto assolutamente **divieto** di utilizzare per le operazioni di recupero morfologico-vegetazionale materiali classificabili, anche a seguito di procedimenti analitici (quali il Test di Cessione), come rifiuti speciali non pericolosi, in quanto oltre a determinare problematiche relative all'evoluzione pedogenetica delle piantumazioni previste, ciò implica la necessità che la società Beton MeCa attivi la procedura per l'autorizzazione alla gestione di rifiuti (come previsto dalla Parte IV del D. Lgs. n. 152/2006), eventualità questa che vanificherebbe la tempistica progettuale prevista nel cronoprogramma trasmesso (diagramma di GANTT).

1.3 Il progetto che sarà eventualmente autorizzato dal Settore Provinciale Genio Civile di Caserta venga corredato dalla redazione di un piano di monitoraggio nel quale:

a.3.1) vengano descritte le misure di monitoraggio con particolare riguardo al controllo dei valori delle emissioni di polveri e del rumore al di sotto dei limiti di legge;

a.3.2) sia espressamente definita una procedura (concordata con il Genio Civile di Caserta) per il controllo del materiale proveniente dall'esterno. In particolare tale procedura dovrà indicare le modalità, i tempi ed i soggetti incaricati dell'acquisizione delle seguenti informazioni e delle attività correlate:

- ’indicazione dei siti di provenienza del materiale prodotto nonché dei procedimenti analitici cui è stato sottoposto, con l'indicazione dei risultati e del soggetto che ha materialmente eseguito il prelievo del campione;
- a documentazione attestante il rispetto dei requisiti previsti al comma 1 dell'art. 186 del TUA;
- e quantità e la tipologia/natura del materiale acquistato (con l'indicazione dell'eventuale codice CER);
- a redazione di relazioni periodiche (almeno quadrimestrali) da inviare al Settore Genio civile di Caserta e da affiggere esternamente all'area di cava per essere visibile da chiunque abbia interesse; il contenuto minimo di questi report periodici dovrà prevedere oltre alle informazioni acquisite tramite la redazione del piano di monitoraggio, anche i dati qualitativi (tipologie di materiali utilizzabili) e quantitativi (volumi acquisibili dall'esterno) desumibili dal progetto autorizzato e vistato dal Genio Civile, nonché la tempistica delle attività previste, la rappresentazione planimetrica dei punti della ricomposizione nelle varie fasi temporali con l'indicazione delle tipologie di materiali utilizzate, e la rappresentazione fotografica dello stato di avanzamento dei lavori.

1.4 Per quanto riguarda l'ipotesi progettuale che prevede la possibilità di installare pannelli fotovoltaici sulle pedate di alcuni gradoni, nel progetto che sarà eventualmente autorizzato dal Settore Provinciale Genio Civile di Caserta, venga posto il divieto assoluto che tale area possa essere, attualmente ma anche nel prossimo futuro, oggetto di interventi di installazione di pannelli fotovoltaici, in quanto in caso contrario l'ulteriore compromissione degli elementi paesaggistici che ne deriverebbe, sarebbero tali da prefigurare tale parere come un **parere negativo**.

1.5 In relazione alla destinazione finale per usi agricoli prescelta per l'area del piazzale di cava, nel progetto che sarà eventualmente autorizzato dal Settore Provinciale Genio Civile di Caserta, sia espressamente prevista la rimozione integrale di tutti gli impianti ed eventuali altri immobili attualmente presenti, e conseguentemente la realizzazione, nell'intera area del piazzale di cava,

di operazioni di piantumazione di essenze arbustive-arboree autoctone coerenti con la fascia fitoclimatica dell'area di progetto.

1.6 Con riferimento alle previste piantumazione di essenze erbacee, arbustive ed arboree, nel progetto che sarà eventualmente autorizzato dal Settore Provinciale Genio Civile di Caserta, sia espressamente prevista la redazione di un programma di monitoraggio e controllo, che consenta di verificare il grado di attecchimento delle piantumazioni, nonché il processo di sviluppo delle essenze, al fine di accertare eventuali fallanze ed intervenire tempestivamente per la loro sostituzione e per predisporre le opportune azioni necessarie ad assicurare loro uno sviluppo fisiologico.

1.7 In relazione alle operazioni di apposizione di terreno vegetale sulle superfici pianeggianti, al fine di consentire i successivi interventi di piantumazione e idrosemina, nel progetto che sarà eventualmente autorizzato dal Settore Provinciale Genio Civile di Caserta, sia espressamente previsto che lo stoccaggio del materiale da utilizzare venga effettuato in maniera tale da garantire la conservazione delle caratteristiche umiche del terreno, significativamente rilevanti per l'attecchimento delle essenze da impiantare.

1.8 In considerazione del fatto che il diagramma GANTT depositato prevede lo svolgimento delle attività progettate per un periodo temporale di 5 anni e sei mesi, ed in considerazione del fatto che l'art. 26, comma 6, del TUA stabilisce che tenuto conto delle caratteristiche del progetto, è possibile stabilire un termine più lungo dei cinque anni dalla pubblicazione del provvedimento di VIA, si prescrive che il provvedimento relativo al progetto in esame avrà validità di 5 anni e sei mesi,, fermo restando che gli ultimi sei mesi dovranno essere utilizzati esclusivamente per le fasi conclusive della ricomposizione ambientale. Nel caso in cui le scadenze temporali dovessero subire un ritardo, sarà necessario reiterare la procedura di VIA, a meno della concessione di una proroga su istanza del proponente.

2. di raccomandare al Settore Provinciale Genio Civile di Caserta, che nello svolgimento dei compiti di polizia mineraria, vengano eseguite le operazioni di monitoraggio e controllo periodicamente, ma pur sempre in continuum, al fine di verificare e validare la provenienza, le quantità e la compatibilità dei materiali reperiti dall'esterno, anche al fine di garantire l'esecuzione del progetto di recupero ambientale nel rispetto delle disposizioni di legge vigenti (art. 183 e seguenti del D. Lgs. n. 152/2006 e ss.mm.ii.) e dei limiti temporali predefiniti;
3. che l'Amministrazione che provvederà al rilascio del provvedimento finale è tenuta ad acquisire tutti gli altri pareri e/o valutazioni previste per legge, ed a verificare l'ottemperanza delle prescrizioni riportate e la congruità del progetto esecutivo con il progetto definitivo esaminato dalla Commissione VIA ed assunto a base del presente parere. E' fatto altresì obbligo, che nel caso che l'ottemperanza delle prescrizioni di Enti terzi avessero a richiedere varianti sostanziali o formali del progetto definitivo esaminato, il progetto completo delle varianti sia sottoposto a nuova procedura;
4. di inviare, per gli adempimenti di competenza, il presente atto al Settore Tutela Ambiente ove è visionabile la documentazione oggetto del procedimento de quo;
5. di inviare il presente atto all'ARPAC per i controlli di propria competenza, di cui all'art. 29 comma 2 del D. Lgs. n. 152/2006 e ss.mm.ii;
6. di trasmettere il presente atto al competente Settore Stampa e Documentazione ed Informazione e Bollettino Ufficiale per la relativa pubblicazione sul BURC, al Settore Provinciale Genio Civile di Caserta ed al web master per la pubblicazione sul sito della Regione Campania.

Dott. Michele Palmieri

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 225 del 08/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 7 Settore provinc.ecologia,tutela dell'amb.,disinquinam.,protez.civ. - Napoli

Oggetto dell'Atto:

LGS 152/06 E SMI, ART. 269 COMMA 8. AUTORIZZAZIONE ALLE EMISSIONI IN ATMOSFERA PER LO STABILIEMENTO GESTITO DALLA ARCADIA YACHTS SRL, CON SEDE LEGALE IN NAPOLI PIAZZA DEI MARTIRI N. 30 ED OPERATIVA IN TORRE ANNUNZIATA ALLA VIA TERRAGNETA N. 90, CON ATTIVITA' DI CANTIERE NAVALE CON PRODUZIONE DI SCAFI IN VETRORESINA, FALEGNAMERIA, VERNICIATURA, ASSEMBLAGGIO E RIFINITURE.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che l'art. 269, comma 1 del Decreto Legislativo 3 aprile 2006 n. 152, "Norme in materia ambientale" e successive modifiche e integrazioni così recita: "Fatto salvo quanto stabilito dall'articolo 267, commi 2 e 3, dal comma 10 del presente articolo e dall'articolo 272, commi 1 e 5, per tutti gli stabilimenti che producono emissioni deve essere richiesta una autorizzazione ai sensi della parte quinta del presente decreto. L'autorizzazione è rilasciata con riferimento allo stabilimento. I singoli impianti e le singole attività presenti nello stabilimento non sono oggetto di distinte autorizzazioni";
b. che l'autorità competente al rilascio dell'autorizzazione alle emissioni in atmosfera è la Regione o la Provincia autonoma, ai sensi dell'art. 268 comma 1 lettera o) normativa succitata;
c. che la **Società Arcadia Yachts S.r.l.** è stata autorizzata alle emissioni in atmosfera con D.D. n.206 dell'01/07/2009 per attività in deroga, di cui all'art.272 co.2, D.lgs.152/06;
d. che il legale rappresentante pro tempore della **Arcadia Yachts S.r.l., con sede legale in Napoli alla Piazza dei Martiri, 30 ed operativa in Torre Annunziata alla via Terragneta, 90,** con attività di cantiere navale con produzione di scafi in vetroresina, falegnameria, verniciatura, assemblaggio e rifiniture, ha presentato domanda di autorizzazione alle emissioni in atmosfera, ai sensi dell'art. 269, comma 8, del D. Lgs. 152/2006, per modifiche sostanziali allo stabilimento, costituite da aumento delle materie prime impiegate e l'implementazione delle fasi di falegnameria, incollaggio e verniciatura;
e. che allegata alla domanda, acquisita al protocollo del Settore con prot. n.185883 del 08/03/2011, è stata prodotta relazione a firma di tecnico abilitato, attestante il rispetto dei limiti delle emissioni stabiliti dalle vigenti normative;

RILEVATO

a. che nella Conferenza di Servizi tenutasi il 07/06/2011, il cui verbale si richiama:

a.1. è stato acquisito il parere favorevole della Provincia reso con nota prot.gen. n.63309 del 06/06/2011 con la prescrizione di fornire tabella riassuntiva delle emissioni prodotte e informazioni riguardanti produzione e smaltimento rifiuti e approvvigionamento idrico;
a.2. è stato acquisito il certificato di agibilità ed usabilità prot. 27 del 15/06/2009 rilasciato dal Comune di Torre Annunziata da cui risulta che l'immobile è destinato ad attività produttiva nel settore della nautica ed è munito di concessione edilizia n.19 del 17/06/97 e permesso di costruire n.6 del 27/11/2001;
a.3. l'A.S.L. ha espresso parere favorevole igienico-sanitario;
a.4. è stato chiesto alla Società di produrre la documentazione integrativa richiesta dalla Provincia e i chiarimenti richiesti dall'Amministrazione procedente da trasmettere a tutti gli Enti partecipanti alla Conferenza;
a.5. l'Amministrazione procedente ha invitato l'ARPAC ed il Comune assenti nella seduta conclusiva ad esprimere entro 20 giorni dal ricevimento della integrazione documentale il proprio parere motivato ritenendo, in caso di mancato riscontro, acquisiti gli assensi ai sensi dell'art.14 ter, comma 7, L.241/90;

CONSIDERATO

a. che la Società, con nota acquisita agli atti prot. 490144 del 22/06/2011, ha trasmesso al Settore procedente e a tutti gli Enti partecipanti alla Conferenza le schede analitiche delle emissioni e le informazioni sulla produzione e smaltimento rifiuti e approvvigionamento idrico richieste dalla Provincia, relazionando circa le quantità annue di solventi immesse nel ciclo produttivo e al non assoggettamento all'art.275 del D.Lgs.152/06 in quanto non vengono superate le soglie di consumo annue;
b. che è trascorso il tempo concesso all'ARPAC e al Comune per esprimere il proprio parere e gli stessi non hanno manifestato la propria volontà e, pertanto ai sensi dell'art.14 ter, comma 7, L.241/90 si considera acquisito il loro assenso;

DATO ATTO

a. **che l'autorizzazione in oggetto è riferita precipuamente alle emissioni in atmosfera, per cui eventuali motivi ostativi correlati ad altre normative, ivi comprese le difformità edilizie, non rilevano ai fini ambientali (cfr. sentenza Tar Campania I Sezione n. 21605 del 30/12/2008);**
b. **che l'autorizzazione di cui all'art. 269 D. Lgs. 152/06 e s.m.i. non sana la mancanza di altre autorizzazioni richieste per l'espletamento dell'attività;**

RITENUTO di autorizzare, alle emissioni in atmosfera ai sensi dell'art. 269, comma 8, conformemente alle posizioni espresse in Conferenza e per quanto su "considerato", lo stabilimento sito **in Torre Annunziata, alla via Terragneta, 90,** gestito dalla **Arcadia Yachts s.r.l.**, esercente attività di cantiere navale con produzione di scafi in vetroresina, falegnameria, verniciatura, assemblaggio e rifiniture con la prescrizione di effettuare l'autocontrollo delle emissioni con cadenza semestrale e di sostituire i carboni attivi quando saturi;

VISTI

a. il Decreto Legislativo n. 152/06 e s. m. i.;
b. la Legge n.241/90 e s. m. i.;
c. il D.D. n. 9 del 20/04/2011 dell'A.G.C. 05;

In conformità dell'istruttoria effettuata dal Settore e della proposta del responsabile del procedimento di adozione del presente atto

DECRETA

per quanto esposto in narrativa, che si intende qui integralmente trascritto e confermato, di:

1. **autorizzare** alle emissioni in atmosfera provenienti dall'attività di cantiere navale con produzione di scafi in vetroresina, falegnameria, verniciatura, assemblaggio e rifiniture, ai sensi dell'art. 269, comma 8, D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., lo stabilimento sito in **Torre Annunziata, alla via Terragneta, 90,** gestito dalla **Arcadia Yachts s.r.l.,** con **sede legale in Napoli alla Piazza dei Martiri, 30,** così come di seguito specificato:

CAMINO	PROVENIENZA EMISSIONI	INQUINANTI	CONCENTRAZIONE mg/nmc	PORTATA m^3/h	FLUSSI DI MASSA g/h	SISTEMI DI ABBATTIMENTO
E1	Lavoraz.resine Carteggiatura resine incollaggio	COV di classe III Polveri	13,073 7,1	31.000	405 218,75	Filtri e carbone attivo
E2	Lavoraz. resine	Stirene	3,027	15.000	44,15	Filtri e carbone attivo
E3	Lavoraz. resine	Stirene	3,027	15.000	44,15	Filtri e carbone attivo
E4	Lavoraz. legno	Polveri	29,7	25.000	0,6	Filtri attivo
E5	Verniciatura Incollaggio	COV di classe III – IV - V	7,02	10.000	70,25	Filtri e carbone attivo
E6	Verniciatura Incollaggio	COV di classe III – IV - V	7,02	10000	70,25	Filtri e carbone attivo

2.**obbligare** la ditta all'osservanza delle seguenti prescrizioni:

2.1. rispettare il ciclo produttivo e le tecnologie indicate nella relazione tecnica

2.2. i metodi di prelievo e di analisi delle emissioni, nonché i criteri di valutazione delle stesse per il rispetto dei limiti, dovranno essere rispondenti alla normativa vigente in materia;

2.3. contenere le emissioni prodotte nei limiti suindicati, di cui alla relazione allegata all'istanza;

2.4. le misurazioni e/o valutazioni periodiche di tutte le emissioni prodotte dovranno essere effettuate con cadenza **semestrale** e dovranno essere successivamente trasmesse al Settore Provinciale Ecologia, Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento di Napoli della G. R. della Campania, all'ARPAC;

2.5. gli impianti di abbattimento devono essere tenuti in continua e costante efficienza ed occorre sostituire i carboni attivi **quando saturi**;

2.6. i camini di emissione devono superare di almeno 1 metro il colmo dei tetti degli eventuali edifici ubicati nel raggio di 10 metri;

2.7. provvedere all'annotazione dei dati in appositi registri con pagine numerate, tenuti a disposizione dell'autorità competente al controllo e redatti sulla scorta degli schemi esemplificativi di cui alle appendici 1 e 2 dell'allegato IV alla parte quinta del D. Lgs n. 152/06;

2.8. rispettare quanto stabilito dall'art. 269 comma 5 del D. Lgs n. 152/06 e s.m.i. in particolare:

2.8.1. comunicare agli enti di cui al punto 2.4 la data di messa in esercizio dei camini, almeno 15 giorni prima;

2.8.2. effettuare per un periodo continuativo di 10 giorni di marcia controllata, decorrenti dalla data di messa a regime, campionamenti e analisi delle emissioni prodotte;

2.8.3. trasmettere nei successivi 15 giorni le risultanze delle misurazioni e/o valutazioni delle emissioni al Settore Provinciale Ecologia, Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento di Napoli della G. R. della Campania, all'ARPAC – CRIA;

2.9. la messa a regime dovrà avvenire entro 60 giorni dalla data di messa in esercizio, salvo richiesta motivata di proroga;

2.10. rispettare quanto previsto dall'art. 269 comma 8 D. Lgs n. 152/06 e s.m.i. in caso di modifica dell'impianto autorizzato, in particolare:

2.10.1. comunicare, in via preventiva, la modifica non sostanziale;

2.10.2. richiedere, in via preventiva, l'aggiornamento dell'autorizzazione in caso di modifica sostanziale;

3.**precisare** che:

3.1l'autorizzazione de qua ha la durata di quindici anni decorrente dal presente atto, sostituisce ogni altro provvedimento precedentemente emanato e viene rilasciata ai fini delle emissioni in atmosfera, fatti salvi comunque tutti i visti, autorizzazioni e concessioni di competenza di altri enti, propedeutici ed essenziali all'esercizio dell'attività;

3.2la domanda di rinnovo deve essere presentata almeno un anno prima della scadenza;

4.**demandare** all'ARPAC - CRIA, ai sensi dell'art. 5 della L.R. n.10/98, i controlli necessari per l'accertamento della regolarità delle misure e dei dispositivi di prevenzione contro l'inquinamento nonché del rispetto dei valori limite;

5.**precisare** che gli oneri per i suddetti accertamenti, ai sensi del D.D. n. 154/2007, sono a carico della ditta;

6.**stabilire** che gli esiti delle verifiche da parte degli enti di controllo devono essere comunicati a questo Settore per l'eventuale applicazione di quanto previsto dall'art. 278 del D. Lgs. n. 152/2006 e s.m.i.;

7.notificare il presente provvedimento alla **Arcadia Yachts S.r.l., con sede legale in Napoli alla Piazza dei Martiri, 30 ed operativa in Torre Annunziata alla via Terragneta, 90;**

8.**inviare**, per quanto di competenza, copia del presente atto al Comune di **Torre Annunziata**, alla Provincia di Napoli, all'ASL NA 3 Sud ex NA 5 e all'ARPAC;

9.**inoltrare** copia del presente atto all'AGC 05 Ecologia, Tutela Ambiente, Disinquinamento, Protezione Civile, alla Segreteria di Giunta, nonché al Settore Stampa, Documentazione ed Informazione, Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul BURC.

dr.ssa Lucia Pagnozzi

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 223 del 08/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 7 Settore provinc.ecologia,tutela dell'amb.,disinquinam.,protez.civ. - Napoli

Oggetto dell'Atto:

D.LGS. 3 APRILE 2006 N. 152, ART. 269 COMMA 2. DINIEGO DELL'AUTORIZZAZIONE ALLE EMISSIONI IN ATMOSFERA. DIITTA: IODICE MADDALENA. ATTIVITA': COLTIVAZIONI FLORICOLE. SEDE LEGALE: VIA F. CAPPIELLO, PARCO PIO - SAN GIORGIO A CREMANO (NA); SEDE OPERATIVA: COMUNE DI NAPOLI, VIA DELLE NINFEE 48

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che ai sensi del Decreto Legislativo 3 aprile 2006 n. 152, “Norme in materia ambientale” e successive modifiche e integrazioni, art. 269 comma 1, per tutti gli stabilimenti che producono emissioni in atmosfera deve essere richiesta una autorizzazione, ad eccezione degli impianti soggetti ad autorizzazione integrata ambientale e degli impianti di cui all'articolo 272, commi 1 e 5;
b. che l’autorità competente al rilascio dell’autorizzazione alle emissioni in atmosfera è la Regione o la Provincia autonoma, ai sensi dell’art. 268 comma 1 lettera o) normativa succitata;
c. che il titolare della ditta Iodice Maddalena, con sede operativa nel Comune di Napoli in via delle Ninfee 48, ha presentato domanda di autorizzazione alle emissioni in atmosfera, ai sensi dell’art. 269 comma 2 del d. lgs. 152/2006 per l'attività di coltivazioni floricole;
d. che allegata alla domanda, acquisita al protocollo del Settore in data 23/04/10 con prot. 357295, è stata prodotta relazione a firma di tecnico abilitato, attestante il rispetto dei limiti delle emissioni stabiliti dalle vigenti normative;

RILEVATO

a. che nella Conferenza di Servizi, iniziata in data 26/07/10 e conclusasi in data 16/11/10, i cui verbali si richiamano, l'Arpac e l'ASL hanno espresso parere sfavorevole in quanto l'impianto genera emissioni di CO superiori ai limiti massimi previsti dalla normativa e non sono compatibili con la zona agricola;
b. che il verbale della Conferenza, in cui sono stati indicati i motivi ostativi all'accoglimento dell'istanza, è stato notificato al tecnico della società, presente in Conferenza, ai sensi dell'art. 10 bis della L.241/90 e s.m.i;
c. la società ha prodotto integrazioni documentali in data 17/11/10 con prot. 919837 e ha chiesto la riapertura del procedimento con nota prot. 72140 del 03/12/10;
d. che nella Conferenza di Servizi, svoltasi in data 24/05/11, il cui verbale si richiama:
   d.1 Il Comune di Napoli – SUAP con nota prot. 238286 del 23/12/10 ha comunicato che l'immobile ove si svolge l'attività è munito di concessione edilizia in sanatoria rilasciata con DD. n. 866 del 06/11/01, mentre per il condotto di evacuazione dei fumi non risulta titolo edilizio;
   d.2 la Provincia di napoli con nota prot. 588/15 del 23/05/11 ha fatto richiesta di atti tecnici integrativi;
   d.3 l’ARPAC, vista la documentazione agli atti e sentito il tecnico presente in Conferenza che ha dichiarato con riferimento al progetto presentato che in fase di prova si è riscontrata la incompatibilità tra la caldaia e il sistema di abbattimento previsto e quindi si è evidenziata la necessità di una riprogettazione, ha espresso parere non favorevole al rilascio dell'autorizzazione;
   d.4 L'ASL preso atto delle dichiarazioni del tecnico, considerato il parere dell'Arpac, ha espresso parere non favorevole in quanto ha ritenuto che non siano assicurate le condizioni necessarie alla tutela dei lavoratori e della salute pubblica;

RITENUTO di **denegare**, per quanto su considerato e conformemente alle posizioni prevalenti espresse in Conferenza di servizi, l’autorizzazione alle emissioni in atmosfera alla ditta Iodice maddalena, con sede operativa in Napoli, via delle Ninfee 48, per l’attività di coltivazioni floricole.

VISTI

a. il Decreto Legislativo n. 152/06 e s. m. i.;
b. la Legge n.241/90 e s. m. i.;
c. il D.D. n. 9 del 20/04/2011 dell’A.G.C. 05;

In conformità dell’istruttoria effettuata dal Settore, della proposta del responsabile del procedimento di adozione del presente atto

DECRETA

per quanto esposto in narrativa, che si intende qui integralmente riportato e trascritto

1. di **denegare**, conformemente ai pareri prevalenti espressi in Conferenza di servizi, l'autorizzazione alle emissioni in atmosfera alla ditta **Iodice Maddalena**, con sede operativa in Napoli, via delle Ninfee 48, per l'attività di coltivazioni floricole;
2. di **notificare** il presente provvedimento alla sig.ra **Iodice Maddalena**, titolare della omonima ditta individuale e residente in Napoli, via delle Ninfee 48
3. di **inviare**, per quanto di competenza, copia del presente atto al Comune di Napoli, alla Provincia di Napoli, all'ASL competente e all'ARPAC - Dipartimento Provinciale di Napoli;
4. di **inoltrare** copia del presente atto all'AGC 05 Ecologia, Tutela Ambiente, Disinquinamento, Protezione Civile, alla Segreteria di Giunta, nonché al Settore Stampa, Documentazione ed Informazione, Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul BURC.

Avverso il presente atto è ammesso ricorso giurisdizionale al TAR entro 60 giorni dalla notifica, o ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 giorni.

Dott.ssa Lucia Pagnozzi

Decreto Dirigenziale n. 222 del 08/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 7 Settore provinc.ecologia,tutela dell'amb.,disinquinam.,protez.civ. - Napoli

Oggetto dell'Atto:

DLGS 152/2006 SMI, ART. 269 COMMA 2. AUTORIZZAZIONE ALLE EMISSIONI IN ATMOSFERA PER LO STABILIMENTO GESTITO DALLA ELCA GROUP SRL, CON SEDE OPERATIVA IN MARIGLIANELLA ALLA VIA XI SETTEMBRE 2001 N. 18, PER L'ATTIVITA' DI REALIZZAZIONE MACCHINE OPERATIVE PER LE INDUSTRIE.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che l'art. 269, comma 1 del Decreto Legislativo 3 aprile 2006 n. 152, "Norme in materia ambientale" e successive modifiche e integrazioni così recita: "Fatto salvo quanto stabilito dall'articolo 267, commi 2 e 3, dal comma 10 del presente articolo e dall'articolo 272, commi 1 e 5, per tutti gli stabilimenti che producono emissioni deve essere richiesta una autorizzazione ai sensi della parte quinta del presente decreto. L'autorizzazione è rilasciata con riferimento allo stabilimento. I singoli impianti e le singole attività presenti nello stabilimento non sono oggetto di distinte autorizzazioni";
b. che l'autorità competente al rilascio dell'autorizzazione alle emissioni in atmosfera è la Regione o la Provincia autonoma, ai sensi dell'art. 268 comma 1 lettera o) normativa succitata;
c. che il legale rappresentante pro-tempore della **Società "ELCA GROUP s.r.l.", con sede operativa in Mariglianella alla via XI Settembre 2001, 18** , con attività di **realizzazione di macchine operative per le industrie**, ha presentato domanda di autorizzazione alle emissioni in atmosfera, ai sensi del D.lgs. 152/06, art.269, comma 2;
d. che allegata alla domanda, acquisita al protocollo del Settore con nota prot. n. 354465 del 04/05/10, è stata prodotta relazione tecnica a firma di tecnico abilitato, attestante il rispetto dei limiti delle emissioni stabiliti dalle vigenti normative;

RILEVATO

a. che nella Conferenza di Servizi del 06/07/2011, i cui verbali si richiamano:

a.1. la Provincia, con nota prot. 5389 del 29/06/2011, ha espresso parere favorevole con la prescrizione che venga installato un impianto di abbattimento a servizio della fase di taglio lamiere con sega a nastro. Raccomanda una corretta gestione dei rifiuti prodotti e delle acque di piazzale di prima pioggia;
a.2. la Società, in merito alle richieste della Provincia, ha dichiarato che le seghe a nastro usate sono del tipo a bagno d'olio e a velocità ridotta, e pertanto non vi è alcuna emissione di inquinanti strumentalmente misurabili;
a.3. il Comune ha espresso parere favorevole per gli aspetti urbanistici-edilizi e ha dichiarato che lo stabilimento ove si svolge l'attività ricade in zona D/1 del vigente P.R.G.;
a.4. l' ASL ha espresso parere favorevole per gli aspetti igienico-sanitari subordinandolo al parere dell' ARPAC in merito all'idoneità degli impianti di abbattimento. Inoltre ha prescritto che la Società si munisca di autorizzazione per lo scarico delle acque reflue;
a.5. l' Amministrazione procedente ha assegnato all' ARPAC, assente, 20 gg. per esprimere il proprio parere;

CONSIDERATO

a. che l'ARPAC, a cui il verbale è stato notificato in data 08/07/2011, con prot. 539019, non ha, ad oggi, trasmesso il proprio parere e, pertanto, ai sensi dell'art. 14ter, comma 7, L. 241/90 e s.m.i., si considera acquisito l' assenso;
b. che la relazione tecnica, allegata all'istanza, descrittiva del ciclo produttivo e dell'impianto, prevede che gli inquinanti, prodotti dalle fasi di taglio al plasma e saldatura, sono convogliati, abbattuti con sistema di filtri ad alta efficienza e quelli residui convogliati in atmosfera con specifici camini di emissione;
c. che le caratteristiche del sistema di abbattimento adottato sono conformi a quelle previste dalla D.G.R. 4102/92 e i valori di emissioni previsti ai camini rientrano nei limiti fissati alla

Parte II dell' All. I, alla parte V del D.lgs. 152/06;

DATO ATTO

a. che l'autorizzazione in oggetto è riferita precipuamente alle emissioni in atmosfera, per cui eventuali motivi ostativi correlati ad altre normative, ivi comprese le difformità edilizie, non rilevano ai fini ambientali (cfr. sentenza Tar Campania I Sezione n. 21605 del 30/12/2008);
b. che l'autorizzazione di cui all'art. 269 D. Lgs. 152/06 e s.m.i. non sana la mancanza di altre autorizzazioni richieste per l'espletamento dell'attività;

RITENUTO di autorizzare, in base ai pareri espressi in Conferenza e per quanto su considerato, alle emissioni in atmosfera, ai sensi dell'art. 269, comma 2, D.lgs. 152/06, conformemente alle posizioni espresse in Conferenza, lo stabilimento sito in **Mariglianella alla via XI Settembre 2001, 18,** gestito dalla **Società "ELCA GROUP s.r.l.",** esercente attività di **realizzazione di macchine operative per le industrie;**

VISTI
a. il Decreto Legislativo n. 152/06 e s. m. i.;
b. la Legge n.241/90 e s. m. i.;
c. il D.D. n. 9 del 20/04/2011 dell'A.G.C. 05;

In conformità dell'istruttoria effettuata dal Settore e della proposta del responsabile del procedimento di adozione del presente atto

DECRETA

per quanto esposto in narrativa, che si intende qui integralmente trascritto e confermato, di:

1. autorizzare alle emissioni in atmosfera provenienti dall'attività di **realizzazione di macchine operative per le industrie**, ai sensi dell'art. 269, comma 2, D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., lo stabilimento sito in **Mariglianella alla via XI Settembre 2001, 18,** gestito dalla **Società "ELCA GROUP s.r.l.",,** così come di seguito specificato:

1.1

CAMINO	PROVENIENZA EMISSIONI	INQUINANTI	CONCENTRAZIONE mg/nmc	PORTATA nm^3/h	FLUSSI DI MASSA g/h	SISTEMI DI ABBATTIMENTO
E1	**Taglio al plasma**	**polveri** **ossido di manganese**	**30** **0,30**	**7650**	**229,5** **2,295**	**Impianto con 32 filtri a cartucce ad alta efficienza**
E2	**saldatura**	**polveri** **ossido di manganese** **ossido di rame**	**3** **0,03** **0,03**	**4800**	**10,80** **0,144** **0,144**	**Convogliamento di 3 impianti con 2 filtri a cartucce cadauno**

2. **obbligare** la società all'osservanza delle seguenti prescrizioni:

2.1. rispettare il ciclo produttivo e le tecnologie indicate nella relazione tecnica;
2.2. i metodi di prelievo e di analisi delle emissioni, nonché i criteri di valutazione delle stesse per il rispetto dei limiti, dovranno essere rispondenti alla normativa vigente in materia;
2.3. contenere le emissioni prodotte nei limiti suindicati, di cui alla relazione allegata all'istanza;
2.4. le misurazioni e/o valutazioni periodiche di tutte le emissioni prodotte dovranno essere effettuate con cadenza **annuale** e dovranno essere successivamente trasmesse al Settore Provinciale Ecologia, Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento di Napoli della G. R. della Campania e all'ARPAC;
2.5. i sistemi di abbattimento devono essere tenuti in continua e costante efficienza;
2.6. i camini di emissione devono superare di almeno 1 metro il colmo dei tetti degli eventuali edifici ubicati nel raggio di 10 metri;
2.7. provvedere all'annotazione dei dati in appositi registri con pagine numerate, tenuti a disposizione dell'autorità competente al controllo e redatti sulla scorta degli schemi esemplificativi di cui alle appendici 1 e 2 dell'allegato IV, alla parte quinta del D. Lgs n. 152/06;
2.8 rispettare quanto stabilito dall'art. 269 comma 5 del D. Lgs n. 152/06 e s.m.i. in particolare:
2.8.1. comunicare agli enti di cui al punto 2.4 la data di messa in esercizio dei camini, almeno 15 giorni prima;
2.82. effettuare per un periodo continuativo di 10 giorni di marcia controllata, decorrenti dalla data di messa a regime, campionamenti e analisi delle emissioni prodotte;
2.8.3. trasmettere nei successivi 15 giorni le risultanze delle misurazioni e/o valutazioni delle emissioni al Settore Provinciale Ecologia, Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento di Napoli della G. R. della Campania, all'ARPAC – CRIA;
2.9. dovrà munirsi di autorizzazione allo scarico delle acque reflue;
2.10. la messa a regime dovrà avvenire entro 60 giorni dalla data di messa in esercizio, salvo richiesta motivata di proroga;

2.11. rispettare quanto previsto dall'art. 269 comma 8 D. Lgs n. 152/06 e s.m.i. in caso di modifica dell'impianto autorizzato, in particolare:

2.11.1. comunicare, in via preventiva, la modifica non sostanziale;

2.112. richiedere, in via preventiva, l'aggiornamento dell'autorizzazione in caso di modifica sostanziale;

3.**precisare** che:

3.1.l'autorizzazione de qua ha la durata di quindici anni decorrente dal presente atto, sostituisce ogni altro provvedimento precedentemente emanato e viene rilasciata ai fini delle emissioni in atmosfera, fatti salvi comunque tutti i visti, autorizzazioni e concessioni di competenza di altri enti, propedeutici ed essenziali all'esercizio dell'attività;

3.2. la domanda di rinnovo deve essere presentata almeno un anno prima della scadenza;

4.**demandare** all'ARPAC - CRIA, ai sensi dell'art. 5 della L.R. n.10/98, i controlli necessari per l'accertamento della regolarità delle misure e dei dispositivi di prevenzione contro l'inquinamento nonché del rispetto dei valori limite;

5.**precisare** che gli oneri per i suddetti accertamenti, ai sensi del D.D. n. 154/2007, sono a carico della ditta;

6.**stabilire** che gli esiti delle verifiche da parte degli enti di controllo devono essere comunicati a questo Settore per l'eventuale applicazione di quanto previsto dall'art. 278 del D. Lgs. n. 152/2006 e s.m.i.;

7.notificare il presente provvedimento alla **Società "ELCA GROUP s.r.l.", con sede operativa in Mariglianella alla via XI Settembre 2001, 18 ;**

8.**inviare**, per quanto di competenza, copia del presente atto al Comune di Mariglianella, alla Provincia di Napoli, all'ASL NA 3 Sud ex NA 54e all'ARPAC;

9.**inoltrare** copia del presente atto all'AGC 05 Ecologia, Tutela Ambiente, Disinquinamento, Protezione Civile, alla Segreteria di Giunta, nonché al Settore Stampa, Documentazione ed Informazione, Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul BURC.

dr.ssa Lucia Pagnozzi

Decreto Dirigenziale n. 221 del 08/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 7 Settore provinc.ecologia,tutela dell'amb.,disinquinam.,protez.civ. - Napoli

Oggetto dell'Atto:

D. LGS. 3 APRILE 2006 N. 152 E S.M.I., ART. 269 COMMA 2. AUTORIZZAZIONE ALLE EMISSIONI IN ATMOSFERA PER LO STABILIMENTO GESTITO DALLA SOCIETA' "FERRO E FUOCO S.N.C", CON SEDE LEGALE ED OPERATIVA IN PROCIDA ALLA VIA ROMA, 15/17, CON ATTIVITA' DI FABBRO.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che l'art. 269, comma 1 del Decreto Legislativo 3 aprile 2006 n. 152, "Norme in materia ambientale" e successive modifiche e integrazioni così recita: "Fatto salvo quanto stabilito dall'articolo 267, commi 2 e 3, dal comma 10 del presente articolo e dall'articolo 272, commi 1 e 5, per tutti gli stabilimenti che producono emissioni deve essere richiesta una autorizzazione ai sensi della parte quinta del presente decreto. L'autorizzazione è rilasciata con riferimento allo stabilimento. I singoli impianti e le singole attività presenti nello stabilimento non sono oggetto di distinte autorizzazioni";
b. che l'autorità competente al rilascio dell'autorizzazione alle emissioni in atmosfera è la Regione o la Provincia autonoma, ai sensi dell'art. 268 comma 1 lettera o) normativa succitata;
c. che il legale rappresentante pro-tempore della **Società "FERRO E FUOCO s.n.c.", con sede legale ed operativa in Procida alla via Roma, 15/17,** ha presentato domanda di autorizzazione alle emissioni in atmosfera, ai sensi del D.lgs. 152/06, art.272, comma 2 per l'attività di saldatura di oggetti e superfici metalliche;
d. che allegata alla domanda, acquisita al protocollo del Settore con nota prot. n. 599771 del 03/07/09, integrata in data 21/03/2011 con prot. 219525, è stata prodotta relazione tecnica a firma di tecnico abilitato, attestante il rispetto dei limiti delle emissioni stabiliti dalle vigenti normative;

RILEVATO

a. che nella Conferenza di Servizi iniziata il 25/03/2011 e conclusa il 21/06/2011, i cui verbali si richiamano:

a.1. il Comune, con nota del 23/03/2011, prot. 3380, ha espresso parere favorevole;
a.2. l' ARPAC ha chiesto alla Ditta di produrre un progetto di adeguamento;
a.3. l'Amministrazione regionale ha assegnato alla Società un termine di 30 gg., per la presentazione delle integrazioni richieste dall'ARPAC;
a.4. nella seduta del 21/06/2011 è stato esaminato il progetto di adeguamento,trasmesso dal la Società e acquisito agli atti con prot. 343997 del 02/05/2011;
a.5. l'Amministrazione procedente ha rilevato, come già evidenziato dall' ARPAC, che, il ciclo produttivo prevede anche lavorazioni di smerigliatura e taglio al plasma, attività non comprese tra quelle in deroga, ma attività con inquinamento atmosferico significativo, ai sensi dell'art. 269 comma 2;
a.6. l'ASL ha espresso parere favorevole per gli aspetti igienico-sanitari, subordinandolo all'acquisizione del parere dell' ARPAC;
a.7. l' Amministrazione procedente ha assegnato all' ARPAC, assente nella seduta del 21/06/2011, un termine di 20 gg., per trasmettere il proprio parere;
a.8. ai sensi dell'art. 14 ter, comma 7 della L. 241/90 si considera acquisito l' assenso della Provincia;

CONSIDERATO

a. che l' ARPAC, con nota 19/07/2011, acquisita il 21/07/2011, prot. 573204, ha espresso parere favorevole con la prescrizione di sostituire i filtri a carbone attivo ogni 2 anni, di misurare ed analizzare le missioni ogni anno e di predisporre prese di campionamento con idoneo accesso per i controlli;

DATO ATTO

a. che l'autorizzazione in oggetto è riferita precipuamente alle emissioni in atmosfera, per cui eventuali motivi ostativi correlati ad altre normative, ivi comprese le difformità edilizie, non rilevano ai fini ambientali (cfr. sentenza Tar Campania I Sezione n. 21605 del 30/12/2008);
b. che l'autorizzazione di cui all'art. 269 D. Lgs. 152/06 e s.m.i. non sana la mancanza di altre autorizzazioni richieste per l'espletamento dell'attività;

RITENUTO di autorizzare alle emissioni in atmosfera, ai sensi dell'art. 269, comma 2, D.lgs. 152/06, conformemente alle risultanze istruttorie ed alle posizioni espresse in Conferenza, lo stabilimento sito in Procida**, alla via Roma, 15/17,** gestito dalla **Società "FERRO E FUOCO s.n.c.",** esercente attività di fabbro, con l'obbligo, per la società, di misurare ed analizzare in autocontrollo le emissioni con cadenza almeno annuale, di sostituire i filtri a carbone attivi ogni 2 anni e di predisporre prese di campionamento con idoneo accesso per i controlli;

VISTI
a. il Decreto Legislativo n. 152/06 e s. m. i.;
b. la Legge n.241/90 e s. m. i.;
c. il D.D. n. 9 del 20/04/2011 dell'A.G.C. 05;

In conformità dell'istruttoria effettuata dal Settore e della proposta del responsabile del procedimento di adozione del presente atto

DECRETA

per quanto esposto in narrativa, che si intende qui integralmente trascritto e confermato, di:

1. autorizzare alle emissioni in atmosfera provenienti dall'attività di fabbro, ai sensi dell'art. 269, comma 2, D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., lo stabilimento gestito dalla **Società "FERRO E FUOCO s.n.c.", con sede legale ed operativa in Procida alla via Roma, 15/17,** così come di seguito specificato:

1.1

CAMINO	PROVENIENZA EMISSIONI	INQUINANTI	CONCENTRAZIONE mg/m³	PORTATA m^3/h	FLUSSI DI MASSA g/h	SISTEMI DI ABBATTIMENTO
E1	**Taglio al plasma, saldatura a filo continuo e smerigliatura**	**polveri**	**<5**	**4000**	**<20**	**Filtri a cartucce in poliestere autopulenti e Filtri a carboni attivi**

2. obbligare la società all'osservanza delle seguenti prescrizioni:
2.1. rispettare il ciclo produttivo e le tecnologie indicate nella relazione tecnica;
2.2. i metodi di prelievo e di analisi delle emissioni, nonché i criteri di valutazione delle stesse per il rispetto dei limiti, dovranno essere rispondenti alla normativa vigente in materia;
2.3. contenere le emissioni prodotte nei limiti suindicati, di cui alla relazione allegata all'istanza;
2.4. le misurazioni e/o valutazioni periodiche di tutte le emissioni prodotte dovranno essere effettuate con cadenza **annuale** e dovranno essere successivamente trasmesse al Settore

Provinciale Ecologia, Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento di Napoli della G. R. della Campania e all'ARPAC;

2.5. i sistemi di abbattimento devono essere tenuti in continua e costante efficienza con la sostituzione biennale dei filtri a carbone attivo;

2.6. i camini di emissione devono superare di almeno 1 metro il colmo dei tetti degli eventuali edifici ubicati nel raggio di 10 metri;

2.7. provvedere all'annotazione dei dati in appositi registri con pagine numerate, tenuti a disposizione dell'autorità competente al controllo e redatti sulla scorta degli schemi esemplificativi di cui alle appendici 1 e 2 dell'allegato IV, alla parte quinta del D. Lgs n. 152/06;

2.8 rispettare quanto stabilito dall'art. 269 comma 5 del D. Lgs n. 152/06 e s.m.i. in particolare:

2.8.1. comunicare agli enti di cui al punto 2.4 la data di messa in esercizio dei camini, almeno 15 giorni prima;

2.82. effettuare per un periodo continuativo di 10 giorni di marcia controllata, decorrenti dalla data di messa a regime, campionamenti e analisi delle emissioni prodotte;

2.8.3. trasmettere nei successivi 15 giorni le risultanze delle misurazioni e/o valutazioni delle emissioni al Settore Provinciale Ecologia, Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento di Napoli della G. R. della Campania, all'ARPAC – CRIA;

2.9. la messa a regime dovrà avvenire entro 60 giorni dalla data di messa in esercizio, salvo richiesta motivata di proroga;

2.10. rispettare quanto previsto dall'art. 269 comma 8 D. Lgs n. 152/06 e s.m.i. in caso di modifica dell'impianto autorizzato, in particolare:

2.10.1. comunicare, in via preventiva, la modifica non sostanziale;

2.10.2. richiedere, in via preventiva, l'aggiornamento dell'autorizzazione in caso di modifica sostanziale;

3.**precisare** che:

3.1.l'autorizzazione de qua ha la durata di quindici anni decorrente dal presente atto, sostituisce ogni altro provvedimento precedentemente emanato e viene rilasciata ai fini delle emissioni in atmosfera, fatti salvi comunque tutti i visti, autorizzazioni e concessioni di competenza di altri enti, propedeutici ed essenziali all'esercizio dell'attività;

3.2. la domanda di rinnovo deve essere presentata almeno un anno prima della scadenza;

4.**demandare** all'ARPAC - CRIA, ai sensi dell'art. 5 della L.R. n.10/98, i controlli necessari per l'accertamento della regolarità delle misure e dei dispositivi di prevenzione contro l'inquinamento nonché del rispetto dei valori limite;

5.**precisare** che gli oneri per i suddetti accertamenti, ai sensi del D.D. n. 154/2007, sono a carico della ditta;

6.**stabilire** che gli esiti delle verifiche da parte degli enti di controllo devono essere comunicati a questo Settore per l'eventuale applicazione di quanto previsto dall'art. 278 del D. Lgs. n. 152/2006 e s.m.i.;

7.notificare il presente provvedimento alla **Società "FERRO E FUOCO s.n.c.", con sede legale ed operativa in Procida alla via Roma, 15/17;**

8.**inviare**, per quanto di competenza, copia del presente atto al Comune di Procida, alla Provincia di Napoli, all'ASL NA 2 Nord ex NA 2 e all'ARPAC;

9.**inoltrare** copia del presente atto all'AGC 05 Ecologia, Tutela Ambiente, Disinquinamento, Protezione Civile, alla Segreteria di Giunta, nonché al Settore Stampa, Documentazione ed Informazione, Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul BURC.

dr.ssa Lucia Pagnozzi

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 224 del 08/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 7 Settore provinc.ecologia,tutela dell'amb.,disinquinam.,protez.civ. - Napoli

Oggetto dell'Atto:

AUTORIZZAZIONE ALLE EMISSIONI IN ATMOSFERA RILASCIATA ALLA "NOV ART DI RUSSO LUIGI" CON DD 530 DEL 12/11/2008 AI SENSI DEL DLGS 152/06 PER ATTIVITA' IN DEROGA DI CUI ALL'ART. 272 COMMA 2, CON STABILIMENTO IN CASALNUOVO ALLA VIA PIGNA, 14. MODIFICA E VOLTURA ALLA "NOVART INFISSI SRL".

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che l'art. 269, comma 1 del D.Lgs. 3 aprile 2006, n. 152, "Norme in materia ambientale" e s.m.i., così recita: "Fatto salvo quanto stabilito dall'art. 267, commi 2 e 3, dal comma 10 del presente articolo e dall'art.272, commi 1 e 5, per tutti gli stabilimenti che producono emissioni in atmosfera deve essere richiesta una autorizzazione, ai sensi della parte quinta del presente decreto. L'autorizzazione è rilasciata con riferimento allo stabilimento. I singoli impianti e le singole attività presenti nello stabilimento non sono oggetto di distinte autorizzazioni";

b. che l'autorità competente al rilascio dell'autorizzazione all'emissione in atmosfera è la Regione o la Provincia autonoma ai sensi dell'art.268, comma 1, lett. o), normativa succitata;

c. che con D.D. n. 530 del 12/11/2008, la **Ditta "NOVART di Russi Luigi"**, con stabilimento in **Casalnuovo, alla via Pigna, 14,** è stata autorizzata alle emissioni in atmosfera per le attività in deroga di cui all'art. 272 comma 2 ed elencate nella parte II dell'allegato IV come "**produzione di mobili, oggetti, imballaggi, prodotti semi-finiti in materiale a base di legno con utilizzo giornaliero massimo complessivo di materie prime non superiore a 2000 kg.", "verniciatura, laccatura, doratura di mobili ed altri oggetti in legno, con consumo massimo, teorico di solvente non superiore a 15 tonnellate/anno" e "utilizzazione di mastici e colle, con consumo complessivo di sostanze collanti non superiore a 100 kg./giorno";**

d. che la "NOVART INFISSI s.r.l." con nota del 03/09/2009 acquisita con prot. 772959 del 09/09/2009, ha chiesto la voltura in proprio favore dell'autorizzazione di cui al D.D. n. 530 del 12/11/2008, per acquisto di ramo d'azienda dalla "NovArt di Russo Luigi";

RILEVATO

a. che con D.D. n. 176 del 28/05/2010, alla luce dell'accertamento della sopravvenuta non condonabilità di parte dei locali, ove veniva svolta l'attività ai sensi del D.D. n. 530/2008, si è prescritto alla Ditta di svolgere la propria attività di falegnameria, verniciatura e lavorazione di alluminio esclusivamente nei locali oggetto di concessione in sanatoria n. 9 del 05/02/1999, stabilendo che, nelle more del trasferimento di tutte le lavorazioni nei locali citati, l'efficacia dell'autorizzazione, rilasciata con D.D. 530/2008, veniva sospesa.

b. che in data 14/07/2010 il Decreto n. 176 del 28/05/2010 è stato notificato al sig. Valpiani Giuseppe, amministratore della "NOVART INFISSI s.r.l.".

c. che la "NOVART INFISSI s.r.l." con nota del 04/08/2011, acquisita il 04/08/2011 con prot. 611189 ha comunicato che, non avendo la Società provveduto a quanto disposto con D.D. 176 del 28/05/2010, la Procura della Repubblica di Nola in data 25/07/2011 ha apposto i sigilli all'opificio sede dell'attività produttiva, per poi dissequestrare l'area, in data 29/07/2011 onde permettere alla Ditta di adempiere alle prescrizioni di cui al D.D. n. 176 del 2010;

d. che, con la suddetta nota, la Società ha trasmesso relazione tecnica da cui si evince che gli impianti sono stati posizionati esclusivamente all'interno dei locali oggetto di concessione edilizia n. 9 del 05/02/1999, la dismissione e rimozione della seconda cabina di verniciatura (mod. Azzurra FC 4B) e la rimozione di ogni attrezzatura dalle aree non

comprese nella predetta concessione edilizia; ha, inoltre chiesto la conferma e l'aggiornamento dell'autorizzazione alle emissioni in atmosfera n.530 del 12/11/2008, reiterata con nota del 05/08/2011, acquisita con prot. 613698 del 05/08/2011.

CONSIDERATO

a. che la Società ha trasmesso, con la richiesta del 05/08/2011, il verbale di accertamento sullo stato dei luoghi dell'area/impianto, già sottoposto a dissequestro temporaneo e apposizione di sigilli, redatto il 04/08/2011 dall' Aliquota Polizia Provinciale – sezione della Procura della Repubblica di Nola, attestante "tutti i lavori sono stati effettuati in adeguamento alle prescrizioni del provvedimento della Giunta Regionale della Campania n. 176/2010".

b. che la Società "NOVART INFISSI s.r.l." ha ottemperato, come risulta dal verbale succitato, alle prescrizioni di cui al punto 2 del D.D. n. 176 del 28/05/2010;

RITENUTO

a. di revocare, per quanto su considerato, il punto 3 del D.D. n. 176 del 28/05/2010;

b. di volturare alla "NOVART INFISSI s.r.l." l'autorizzazione alle emissioni in atmosfera per le attività in deroga, di cui al D.D. n. 530 del 12/11/2008, rilasciata alla "NovArt di Russo Luigi" che dovranno essere esercitate esclusivamente nelle aree e locali oggetto di concessione edilizia n. 9 del 05/02/1999, come previsto ai punti 1 e 2 del D.D. n. 176 del 28/05/2010:

VISTI
a. il Decreto Legislativo n. 152/06 e s. m. i;
b. la Legge n.241/90 e s. m. i;
c. il D.D. n. 19 del 10/08/2009 dell'A.G.C. 05;

In conformità all'istruttoria effettuata dal Settore e della proposta del responsabile del procedimento di adozione del presente atto

DECRETA

1. di volturare l'autorizzazione alle emissioni in atmosfera rilasciata alla "NovArt di Russo Luigi" con D.D. n. 530 del 12/11/2008, alla "NOVART INFISSI s.r.l."con stabilimento in Casalnuovo alla via Pigna, 14; che dovranno essere esercitate esclusivamente nelle aree e locali oggetto di concessione edilizia n. 9 del 05/02/1999, come previsto ai punti 1 e 2 del D.D. n. 176 del 28/05/2010;

2. di obbligare la ditta all'osservanza delle seguenti prescrizioni:
2.1. rispettare il ciclo produttivo e le tecnologie indicate nella relazione tecnica;
2.2. ottemperare alle prescrizioni previste nel Decreto di autorizzazione n. 530 del 12/11/2008 che qui si intendono integralmente riportate, fermo restando ulteriori disposizioni contenute nel D.Lgs. 152/06;
2.3. l'altezza dei camini deve essere di almeno 1 metro superiore al colmo dei tetti degli edifici circostanti nel raggio di 10 metri;
2.4. le misurazioni e/o valutazioni periodiche delle emissioni prodotte dovranno, dalla Società,

essere effettuate con cadenza annuale e successivamente trasmesse al Settore Provinciale Ecologia, Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento di Napoli della G. R. della Campania, al Dipartimento Provinciale ARPAC di Napoli;
2.5. la prima verifica di autocontrollo delle emissioni dovrà essere effettuata entro 30 gg. dalla notifica del presente provvedimento;
2.6. i metodi di prelievo e di analisi delle emissioni, nonché i criteri di valutazione delle stesse per il rispetto dei limiti, dovranno essere rispondenti alla normativa vigente in materia;
2.7. gli impianti di abbattimento devono essere tenuto in continua e costante efficienza;
2.8. provvedere all'annotazione in appositi registri con pagine numerate, tenuti a disposizione dell'autorità competente al controllo e redatti sulla scorta degli schemi esemplificativi di cui alle appendici 1 e 2 dell'allegato VI alla parte quinta del D. Lgs n. 152/06;
2.9. rispettare quanto previsto dall'art. 269 comma 8 D. Lgs n. 152/06 in caso di modifica dell'impianto autorizzato, in particolare:
2.9.1. comunicare, in via preventiva, la modifica non sostanziale;
2.9.2. richiedere, in via preventiva, l'aggiornamento dell'autorizzazione in caso di modifica sostanziale;

3. di demandare all'ARPAC - Dipartimento Provinciale di Napoli, ai sensi dell'art. 5 della L.R. n.10/98, i controlli necessari per l'accertamento della regolarità delle misure e dei dispositivi di prevenzione contro l'inquinamento nonché del rispetto dei valori limite;
4. di precisare che gli oneri per i suddetti accertamenti, ai sensi della Delibera di G.R. n.750/04, sono a carico della ditta interessata;
5. di stabilire che gli esiti delle verifiche da parte degli enti di controllo devono essere comunicati a questo Settore per l'eventuale applicazione di quanto previsto dall'art. 278 del D.lgs n. 152/06;
6. di notificare il presente provvedimento alla Società "NOVaRT INFISSI s.r.l.", con sede legale e operativa nel Comune di Casalnuovo, alla via Pigna, 14;
7. di inviare, per quanto di competenza, copia del presente atto al Comune di Casalnuovo, alla Provincia di Napoli, all'ASL competente e all'ARPAC - Dipartimento Provinciale di Napoli;
8. di inoltrare copia del presente atto all'A.G.C. 05 Ecologia, Tutela Ambiente, Disinquinamento, Protezione Civile, alla Segreteria di Giunta, nonché al Settore Stampa, Documentazione ed Informazione, Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul BURC.

Dott.ssa Lucia Pagnozzi

Decreto Dirigenziale n. 59 del 05/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 1 Ecologia

Oggetto dell'Atto:

POR CAMPANIA 2000/2006 - MISURA 1.9 PROGETTO: I SGM SGM 009 "RECUPERO E FRUIZIONE DEI SENTIERI DI OSSERVAZIONE BOTANICA DI VALORE PAESAGGISTICO E NATURALISTICO: SENTIERO S. CROCE - MACCHIE - PARCO D'AMORE SPINA SENTIERO PERRONCELLI ACQUA PASSERA, SENTIERO TRANSMATESIMO E DELLA TRANSUMANZA MONTE ESULE MONTE MILETTO" (CODICE MONIT 100058) BENEFICIARIO FINALE: COMUNE DI SAN GREGORIO MATESE (CE). CHIUSURA STRALCIO FINANZIARIO

IL DIRIGENTE

PREMESSO CHE:

- con Decisione C(2000) 2347 dell'8 agosto 2000, la Commissione Europea ha approvato il Programma Operativo Regionale 2000/2006 (POR) della Campania, successivamente modificato con Decisione C(2006) 2165 del 23 maggio 2006 e Decisione C(2007) 1573 del 02 aprile 2007;
- ai fini dell'attuazione dello stesso, la Regione Campania, con Deliberazione n. 5549 del 15/11/2000, ha adottato il Complemento di Programmazione, oggetto di successive modifiche, l'ultima approvata con Delibera n. 1434 del 11/09/2009;
- il suddetto complemento descrive cinque tipologie di interventi diretti all'attuazione della Misura 1.9;
- la Giunta Regionale, con Delibera n. 5247/2001, ha emanato le Linee Guida ai Progetti Integrati;
- con Delibera n. 1646 del 24/04/2002 la Giunta Regionale ha individuato il tetto indicativo di risorse all'interno del quale va contenuto il quadro finanziario del PI stesso;
- l'atto deliberativo regionale n. 550 del 07/04/2004 ha approvato il P.I. Parco Regionale del Matese nel quale è compreso negli interventi entro tetto il progetto I SGM SGM 009 "Recupero e fruizione dei sentieri di osservazione botanica di valore paesaggistico e naturalistico:sentiero S. Croce – Macchie – Parco d'Amore Spina sentiero Perroncelli Acqua passera, sentiero transmatesimo e della transumanza Monte Esule Monte Miletto";
- a far data dal 09/04/2009 con D.D. dell'AGC 09 n. 60 è stato nominato come nuovo Responsabile della Misura 1.9 il dott. Michele Palmieri;
- con Decisione C(2006) 3424 la Commissione ha adottato gli Orientamenti sulla chiusura degli interventi (2000/2006) dei Fondi strutturali;
- con Decisione C(2009) 960 dell'11 febbraio 2009 la Commissione Europea ha modificato gli Orientamenti sulla chiusura degli interventi (2000/2006) dei Fondi strutturali;
- con Decisione (CE) n. 1112 del 18 febbraio 2009, che ha modificato la Decisione (2000) 2347 del 8 agosto 2000 di adozione del POR Campania 2000/2006, la Commissione Europea ha prorogato il termine per l'ammissibilità delle spese al 30 giugno 2009, incluso le spese effettuate dagli organismi che concedono gli aiuti ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 1260/99;
- la Regione Campania con D.G.R. 1748/2008 e s.m.i. ha approvato le linee guida di chiusura del POR Campania 2000/2006 che definiscono la tempistica e le modalità per la chiusura del Programma e delle operazioni ad esso afferenti in coerenza con i suddetti orientamenti comunitari;
- con Deliberazione n. 1276 del 22 luglio 2009, la Giunta Regionale, nel confermare la volontà di consentire il completamento delle operazioni avviate con le risorse del POR Campania 2000/2006, ha definito le modalità e i termini con i quali procedere al completamento, all'uopo utilizzando, previa verifica della coerenza con le regole di ammissibilità proprie delle singole fonti di copertura, le risorse del ciclo di programmazione 2007/2013, le rinvenienze finanziarie del Programma 2000/2006 o le ulteriori risorse finanziarie individuate nella Programmazione regionale unitaria;
- con la stessa D.G.R. n. 1276/2009 sono stati stabiliti, fra l'altro, gli obblighi, per i Responsabili di Misura FESR, inerenti alla ricognizione e comunicazione all'Autorità di Gestione delle operazioni avviate e non completate con le risorse del POR Campania 2000/2006 e propedeutici all'adozione degli atti di programmazione degli obiettivi operativi del POR FESR Campania 2007/2013;

CONSIDERATO:

- che con Decreto Dirigenziale n. 229 del 11/04/2005 è stato ammesso a finanziamento il progetto I SGM SGM 009 a favore del Comune di San Gregorio Matese (CE) per l'importo di Euro 400.000,00;
- che con Decreto Dirigenziale n. 845 del 05/12/2005 è stato liquidato il primo acconto pari a Euro 200.000,00;

- che con Decreto Dirigenziale n. 364 del 25/05/2006 è stata liquidata la somma di Euro 80.000 quale secondo acconto;
- che con Decreto Dirigenziale n. 823 del 24/10/2006 è stata liquidata la somma di Euro 91.439,41 quale secondo terzo acconto;
- che, con nota prot. n. 1809 del 14/04/2008, il Comune di San Gregorio Matese (CE) ha provveduto a trasmettere il quadro riepilogativo di tutte le spese relative alla realizzazione del progetto, ammontante ad Euro 390.153,49;
- che relativamente al progetto in questione, risulta liquidata sul POR 2000/2006 Misura 1.9 la complessiva somma di Euro 371.439,41 mentre le spese ammesse e certificate sul medesimo programma al 30/06/2009 ammontano ad Euro 363.400,00 con un a differenza pari ad Euro 8.039,41;
- che la differenza tra le spese attestate dal Beneficiario Finale e l'importo liquidato di Euro 371.439,41 ammonta ad Euro 18.714,08;

RILEVATO CHE

- in virtù della D.G.R. n. 891 del 14/12/2010, i progetti non completati e non operativi al 30/06/2009 nell'ambito del POR 2000/06 ed inseriti nell'Allegato IV al Rapporto Finale di Esecuzione, possono essere riprogrammati per la parte residua sulle risorse liberate dal precedente programma e non ancora impegnate;
- il progetto I SGM SGM 009 è stato inserito nel suddetto allegato;

RITENUTO

- di procedere alla chiusura dello stralcio finanziario del progetto oggetto del presente decreto a valere sulla Misura 1.9 del POR Campania 2000/2006, per l'importo di Euro 363.400,00, così suddiviso:

A - Lavori a misura, a corpo, in economia	273.900,00
B12 - I.V.A. ed eventuali altre imposte	58.900,00
B7 - Spese tecniche	30.600,00
Totale	**363.400,00**

- di dovere rinviare, per quanto sopra esposto ed ai sensi della D.G.R. n. 891 del 14/12/2010, a successivi provvedimenti l'ammissione ed il relativo impegno dell'importo non liquidato alla Comune di San Gregorio Matese (CE) pari ad Euro 18.714,08 nonché l'adeguamento contabile per l'importo liquidato e non certificato, pari a Euro 8.039,41 tra il capitolo di entrata del POR 2000/2006 della misura 1.9 e il capitolo di uscita delle risorse liberate;

PRESO ATTO

- che la partecipazione del FESR, che ha garantito il cofinanziamento dell'intervento, è pari al 50% del costo complessivo dell'intervento definitivamente imputabile al POR 2000/2006 – Asse 1-Misura -1.9;

VISTO

- il Complemento di Programmazione POR Campania 2000/2006;
- il Regolamento (CE) 1260/99;
- la D.G.R. 1276 del 22/07/ 2009;
- la D.G.R. 891 del 14/12/2010;
- la Decisione C(2000) 2347 del 08/08/2000;
- il D.D. n. 229 del 11/04/2005;
- il D.D. n. 845 del 05/12/2005;
- il D.D. n. 823 del 24/10/2006;

alla stregua dell'istruttoria di coerenza con il P.O.R. Campania 2000/2006 e con la Misura 1.9 compiuta dal Responsabile della Misura e della espressa dichiarazione di regolarità tecnica e contabile resa dal medesimo

DECRETA

per i motivi esposti in narrativa che si intendono qui di seguito integralmente riportati e trascritti:

- di procedere alla chiusura del progetto I SGM SGM 009 "Recupero e fruizione dei sentieri di osservazione botanica di valore paesaggistico e naturalistico:sentiero S. Croce – Macchie – Parco d'Amore Spina sentiero Perroncelli Acqua passera, sentiero transmatesimo e della transumanza Monte Esule Monte Miletto" - Beneficiario Finale: Comune di San Gregorio Matese (CE), codice MONIT 100058, a valere sulla misura 1.9 del POR Campania 2000/2006 e che le spese rendicontate afferenti all'intervento ammontano a Euro 363.400,00;
- che l'importo di Euro 363.400,00 già certificato alla CE, costituisce il costo definitivo imputabile sulla predetta Misura 1.9 per il progetto I SGM SGM 009 "Recupero e fruizione dei sentieri di osservazione botanica di valore paesaggistico e naturalistico:sentiero S. Croce – Macchie – Parco d'Amore Spina sentiero Perroncelli Acqua passera, sentiero transmatesimo e della transumanza Monte Esule Monte Miletto" (codice MONIT 100058)
- che il seguente quadro di spesa finale dello stralcio finanziario dell'operazione imputabile alla Misura 1.9 del POR Campania 2000/2006 corrisponde agli importi rendicontati:

A - Lavori a misura, a corpo, in economia	273.900,00
B12 - I.V.A. ed eventuali altre imposte	58.900,00
B7 - Spese tecniche	30.600,00
Totale	**363.400,00**

- di dovere rinviare, per quanto sopra esposto ed ai sensi della D.G.R. n. 891 del 14/12/2010, a successivi provvedimenti l'ammissione ed il relativo impegno dell'importo non liquidato alla Comune di San Gregorio Matese (CE) pari ad Euro 18.714,08 nonché l'adeguamento contabile per l'importo liquidato e non certificato, pari a Euro 8.039,41 tra il capitolo di entrata del POR 2000/2006 della misura 1.9 e il capitolo di uscita delle risorse liberate;
- che la partecipazione del FESR, che ha garantito il cofinanziamento dell'intervento è pari al 50% del costo complessivo dell'intervento ovvero Euro 181.700,00 definitivamente imputabile al POR 2000-2006 – Asse 1 – Misura 1.9;
- che, ai sensi della D.G.R. della Campania n. 1748/2008 modificata con successive DD.GG.RR. n. 1100/2009 e 1820/2009, il Beneficiario Finale resta obbligato a:
  - conservare il fascicolo del progetto in parola, contenente tutti i documenti tecnico-amministrativi e contabili inerenti l'operazione, conformemente all'art. 38, paragrafo 6, del Reg. (CE) 1260/99, per un periodo minimo di tre anni successivamente al pagamento da parte della Commissione Europea del saldo dell'intervento comunitario sul P.O.R., ferme restando le disposizioni nazionali in materia;
  - consentire, in qualsiasi momento, la consultazione della suddetta documentazione alla Regione, al Ministero dell'Economia e delle Finanze (IGRUE- Ispettorato Generale per i rapporti finanziari con l'Unione Europea) ed ai servizi ispettivi della Commissione UE nonché al valutatore indipendente del POR Campania;
- di inviare il presente atto al Settore 02 Gestione Amministrativa delle Entrate e della Spesa di Bilancio, all'Autorità di Gestione del FESR, all'Autorità di Pagamento FESR, al Beneficiario Finale, all'A.G.C. 01 Settore stampa, documentazione, informazione e bollettino ufficiale per la relativa pubblicazione sul B.U.R.C.

Il Dirigente del Settore Ecologia
Responsabile della Misura 1.9
dott. Michele Palmieri

Decreto Dirigenziale n. 60 del 05/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 1 Ecologia

Oggetto dell'Atto:

POR CAMPANIA 2000/2006 - MISURA 1.9 PROGETTO I PCE PCE 003 "LA PORTA DI INGRESSO AL PARCO. RECUPERO PAESAGGISTICO ED AMBIENTALE DELLE AREE INDIVIDUATE SULLA DIRETTRICE CAPRIATI, FONTEGRECA E GALLO" - CODICE MONIT 100103. BENEFICIARIO FINALE: PROVINCIA DI CASERTA. CHIUSURA STRALCIO FINANZIARIO

IL DIRIGENTE

PREMESSO CHE:

- con Decisione C(2000) 2347 dell'8 agosto 2000, la Commissione Europea ha approvato il Programma Operativo Regionale 2000/2006 (POR) della Campania, successivamente modificato con Decisione C(2006) 2165 del 23 maggio 2006 e Decisione C(2007) 1573 del 02 aprile 2007;
- ai fini dell'attuazione dello stesso, la Regione Campania, con Deliberazione n. 5549 del 15/11/2000, ha adottato il Complemento di Programmazione, oggetto di successive modifiche, l'ultima approvata con Delibera n. 1434 del 11/09/2009;
- il suddetto complemento descrive cinque tipologie di interventi diretti all'attuazione della Misura 1.9;
- la Giunta Regionale, con Delibera n. 5247/2001, ha emanato le Linee Guida ai Progetti Integrati;
- con Delibera n. 1646 del 24/04/2002 la Giunta Regionale ha individuato il tetto indicativo di risorse all'interno del quale va contenuto il quadro finanziario del PI stesso;
- l'atto deliberativo regionale n. 550 del 07/04/2004 ha approvato il P.I. Parco Regionale del Matese nel quale è compreso negli interventi entro tetto il progetto I PCE PCE 003 "La porta di ingresso al Parco - Recupero paesaggistico ed ambientale delle aree individuate sulla direttrice Capriati - Fontegreca e Gallo";
- a far data dal 09/04/2009 con D.D. dell'AGC 09 n. 60 è stato nominato come nuovo Responsabile della Misura 1.9 il dott. Michele Palmieri;
- con Decisione C(2006) 3424 la Commissione ha adottato gli Orientamenti sulla chiusura degli interventi (2000/2006) dei Fondi strutturali;
- con Decisione C(2009) 960 dell'11 febbraio 2009 la Commissione Europea ha modificato gli Orientamenti sulla chiusura degli interventi (2000/2006) dei Fondi strutturali;
- con Decisione (CE) n. 1112 del 18 febbraio 2009, che ha modificato la Decisione (2000) 2347 del 8 agosto 2000 di adozione del POR Campania 2000/2006, la Commissione Europea ha prorogato il termine per l'ammissibilità delle spese al 30 giugno 2009, incluso le spese effettuate dagli organismi che concedono gli aiuti ai sensi dell'art. 9 del Reg. CE n. 1260/99;
- la Regione Campania con D.G.R. 1748/2008 e s.m.i. ha approvato le linee guida di chiusura del POR Campania 2000/2006 che definiscono la tempistica e le modalità per la chiusura del Programma e delle operazioni ad esso afferenti in coerenza con i suddetti orientamenti comunitari;
- con Deliberazione n. 1276 del 22 luglio 2009, la Giunta Regionale, nel confermare la volontà di consentire il completamento delle operazioni avviate con le risorse del POR Campania 2000/2006, ha definito le modalità e i termini con i quali procedere al completamento, all'uopo utilizzando, previa verifica della coerenza con le regole di ammissibilità proprie delle singole fonti di copertura, le risorse del ciclo di programmazione 2007/2013, le rinvenienze finanziarie del Programma 2000/2006 o le ulteriori risorse finanziarie individuate nella Programmazione regionale unitaria;
- con la stessa D.G.R. n.1276/2009 sono stati stabiliti, fra l'altro, gli obblighi, per i Responsabili di Misura FESR, inerenti alla ricognizione e comunicazione all'Autorità di Gestione delle operazioni avviate e non completate con le risorse del POR Campania 2000/2006 e propedeutici all'adozione degli atti di programmazione degli obiettivi operativi del POR FESR Campania 2007/2013;

CONSIDERATO:

- che con Decreto Dirigenziale n. 604 del 31/08/2005 è stato ammesso a finanziamento il progetto I PCE PCE 003 a favore della Provincia di Caserta per l'importo di € 557.000,00, giusto impegno n. 5638 del 07/11/2005;
- che con Decreto Dirigenziale n. 645 del 30/08/2006 è stato rimodulato, a seguito di gara, l'importo in € 406.063,21 e contestualmente liquidato il primo acconto pari a € 203.031,61 in ragione del 50%;

- che con Decreto Dirigenziale n. 622 del 05/07/2007 è stato liquidato il secondo acconto per un importo pari a € 81.212,64;
- che con Decreto Dirigenziale n. 399 del 16/06/2009 è stata liquidata la somma di Euro 114.591,45 a titolo di saldo sul costo totale rimodulato del progetto;
- che il quadro economico finale, riepilogativo di tutte le spese sostenute per la realizzazione del progetto e presentato dalla Provincia di Caserta con la Dichiarazione di Spesa Finale del Beneficiario Finale, è il seguente:

Lavori a misura, a corpo o in economia	292.347,85
Allacciamenti ai pubblici servizi	1.069,58
Spese tecniche	40.799,68
Spese per attività di consulenza o di supporto	6.443,45
IVA	52.251,76
Totale	**392.912,32**

- che relativamente al progetto in questione, risulta liquidata sul POR 2000/2006 Misura 1.9 la complessiva somma di Euro 398.835,70 mentre le spese ammesse e certificate sul medesimo programma al 30/06/2009 ammontano ad Euro 391.166,94;
- che la differenza tra l'importo liquidato di Euro 398.835,70 e le spese rendicontate e certificate sulla richiamata Misura 1.9 di Euro 391.166,94 ammonta ad Euro 7.668,76;

RILEVATO CHE

- con nota del Settore Ecologia prot. n. 0787413 del 15/09/2009 si è provveduto a comunicare le modalità di restituzione delle somme residue;
- la Provincia di Caserta, con ordinativo di pagamento n. 6381 del 01 ottobre 2009, ha provveduto alla restituzione di somme residue alla Regione Campania per un totale di Euro 5.923,38;
- in virtù della D.G.R. n. 891 del 14/12/2010, i progetti non completati e non operativi al 30/06/2009 nell'ambito del POR 2000/06 ed inseriti nell'Allegato IV al Rapporto Finale di Esecuzione, possono essere riprogrammati per la parte residua sulle risorse liberate dal precedente programma e non ancora impegnate;
- il progetto I PCE PCE 003 è stato inserito nel suddetto allegato;

RITENUTO

- di procedere alla chiusura dello stralcio finanziario del progetto oggetto del presente decreto a valere sulla Misura 1.9 del POR Campania 2000/2006, per l'importo di Euro 391.166,94, così suddiviso:

Lavori a misura, a corpo o in economia	292.347,85
Allacciamenti ai pubblici servizi	923,10
Spese tecniche	39.200,82
Spese per attività di consulenza o di supporto	6.443,45
IVA	52.251,72
Totale	**391.166,94**

- di dovere rinviare, per quanto sopra esposto ed ai sensi della D.G.R. n. 891 del 14/12/2010, a successivi provvedimenti l'adeguamento contabile per l'importo liquidato e non certificato, pari a Euro 1.745,38, tra il capitolo di entrata del POR 2000/2006 della Misura 1.9 ed il capitolo di uscita delle risorse liberate;

PRESO ATTO

- che la partecipazione del FESR, che ha garantito il cofinanziamento dell'intervento, è pari al 50% del costo complessivo dell'intervento definitivamente imputabile al POR 2000/2006 – Asse 1- Misura -1.9;

VISTO

- il Complemento di Programmazione POR Campania 2000/2006;
- il Regolamento (CE) 1260/99;
- la D.G.R. 1276 del 22/07/ 2009;
- la D.G.R. 891 del 14/12/2010;
- la Decisione C(2000) 2347 del 08/08/2000;
- il D.D. n. 604 del 31/08/2005;
- il D.D. n. 645 del 30/08/2006;
- il D.D. n. 622 del 05/07/2007;
- il D.D. n. 399 del 16/06/2009;

alla stregua dell'istruttoria di coerenza con il P.O.R. Campania 2000/2006 e con la Misura 1.9 compiuta dal Responsabile della Misura e della espressa dichiarazione di regolarità tecnica e contabile resa dal medesimo

DECRETA

per i motivi esposti in narrativa che si intendono qui di seguito integralmente riportati e trascritti:

- di procedere alla chiusura del progetto "I PCE PCE 003 - La porta di ingresso al Parco - Recupero paesaggistico ed ambientale delle aree individuate sulla direttrice Capriati - Fontegreca e Gallo" - Beneficiario Finale: Provincia di Caserta (codice MONIT 100103) a valere sulla misura 1.9 del POR Campania 2000/2006 e che le spese rendicontate afferenti all'intervento ammontano a Euro 391.166,94;
- che l'importo di Euro 391.166,94 già certificato alla CE, costituisce il costo definitivo imputabile sulla predetta Misura 1.9 per il progetto "I PCE PCE 003 - La porta di ingresso al Parco - Recupero paesaggistico ed ambientale delle aree individuate sulla direttrice Capriati - Fontegreca e Gallo" - Beneficiario Finale: Provincia di Caserta (codice MONIT 100103);
- che il seguente quadro di spesa finale dello stralcio finanziario dell'operazione imputabile alla Misura 1.9 del POR Campania 2000/2006 corrisponde agli importi rendicontati:

Lavori a misura, a corpo o in economia	292.347,85
Allacciamenti ai pubblici servizi	923,10
Spese tecniche	39.200,82
Spese per attività di consulenza o di supporto	6.443,45
IVA	52.251,72
Totale	**391.166,94**

- di dovere rinviare, ai sensi della D.G.R. n. 891 del 14/12/2010, a successivi provvedimenti l'adeguamento contabile per l'importo liquidato e non certificato, pari a Euro 1.745,38, tra il capitolo di entrata del POR 2000/2006 della misura 1.9 e il capitolo di uscita delle risorse liberate;
- che la partecipazione del FESR, che ha garantito il cofinanziamento dell'intervento è pari al 50% del costo complessivo dell'intervento ovvero Euro 195.583,47 definitivamente imputabile al POR 2000-2006 – Asse 1 – Misura 1.9;
- che, ai sensi della D.G.R. della Campania n. 1748/2008 modificata con successive DD.GG.RR. n. 1100/2009 e 1820/2009, il Beneficiario Finale resta obbligato a:

- conservare il fascicolo del progetto in parola, contenente tutti i documenti tecnico-amministrativi e contabili inerenti l'operazione, conformemente all'art. 38, paragrafo 6, del Reg. (CE) 1260/99, per un periodo minimo di tre anni successivamente al pagamento da parte della Commissione Europea del saldo dell'intervento comunitario sul P.O.R., ferme restando le disposizioni nazionali in materia;
- consentire, in qualsiasi momento, la consultazione della suddetta documentazione alla Regione, al Ministero dell'Economia e delle Finanze (IGRUE- Ispettorato Generale per i rapporti finanziari con l'Unione Europea) ed ai servizi ispettivi della Commissione UE nonché al valutatore indipendente del POR Campania;

- di inviare il presente atto al Settore 02 Gestione Amministrativa delle Entrate e della Spesa di Bilancio, all'Autorità di Gestione del FESR, all'Autorità di Pagamento FESR, al Beneficiario Finale, all'A.G.C. 01 Settore stampa, documentazione, informazione e bollettino ufficiale per la relativa pubblicazione sul B.U.R.C.

Il Dirigente del Settore Ecologia
dott. Michele Palmieri

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 575 del 05/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 2 Tutela dell'ambiente

Oggetto dell'Atto:

D.P.R. 357/97 E S.M.I. - PARERE DELLA COMMISSIONE V.I.A. RELATIVO AL PROGETTO "STABILIMENTO BALNEARE "LIDO ADRIANA" CON ANNESSO RISTORANTE "DA RAFFAELE A MARE" IN LOCALITA' ERCHIE NEL COMUNE DI MAIORI" PROPOSTO DAL SIG. SPAGNUOLO MATTIA. PROCEDURA DI VI.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che, in adempimento della direttiva 79/409/CEE "Uccelli" e, in particolare, della Direttiva 92/43/CEE "Habitat" (che dispone che qualsiasi piano o progetto, non direttamente connesso e necessario alla gestione di un sito, ma che possa avere incidenze significative su di esso, singolarmente o congiuntamente ad altri piani e progetti, deve formare oggetto di una opportuna Valutazione dell'Incidenza che ha sul sito, tenendo conto degli obiettivi di conservazione del medesimo), con D.P.R. 08.09.97 n° 357 sono state dettate disposizioni in merito alla procedura di svolgimento della Valutazione di Incidenza;

b. che con successivo D.P.R. 12.03.03, n° 120 sono state apportate modifiche ed integrazioni al succitato DPR 357/97;

c. che con DGR n° 426/08, si è provveduto a riorganizzare le strutture (Commissione VIA, Tavoli Tecnici) e le procedure istruttorie per la formulazione del parere di compatibilità ambientale, approvando apposito Disciplinare;

d. che la stessa DGR n. 426 prevede la possibilità, in caso di documentata e certificata urgenza, di derogare dall'ordine cronologico di presentazione al protocollo per l'esame istruttorio delle istanze ;

e. che con la D.G.R. n.1235 del 10/07/2009, la Giunta Regionale ha, tra l'altro, disposto che i Tavoli tecnici possano funzionare in composizione variabile costituita da almeno tre componenti, di cui almeno uno dell'AGC 05, da individuare su designazione del Coordinatore dell'AGC 05 secondo le esigenze tecniche delle attività di valutazione da effettuare;

f. che con DPGR n. 9 del 29 gennaio 2010 pubblicato sul BURC n. 10 del 1 febbraio 2010 è stato emanato il regolamento regionale n. 1/2010 *"Disposizioni in materia di procedimento di valutazione di incidenza"* ;

g. che con DGR n. 324 del 19 marzo 2010 sono state emanate le *"Linee Guida e Criteri di indirizzo per l'effettuazione della valutazione di incidenza in Regione Campania"* ;

h. che con DGR n. 294 del 21/06/2011 si è stabilito di rinnovare, nelle more della adozione del nuovo disciplinare organizzativo delle strutture regionali preposte alla valutazione di impatto ambientale (VIA) e alla valutazione di incidenza (VI) di cui ai regolamenti regionali nn. 2/2010 e 1/2010, il funzionamento degli organismi preposti allo svolgimento delle procedure di VIA, VI, di cui alla DGR n. 426 del 14 marzo 2008;

CONSIDERATO

a. che, con nota prot. n. 436900 del 03/06/2011 il Coordinatore dell'AGC 05, rilevate le criticità nelle attività dei Tavoli tecnici costituiti con DD n.198 del 07/04/2008 e ss.mm.ii. dovute all'elevato numero di istanze inerenti la VIA e la Valutazione d'Incidenza, ha designato alcuni componenti di tavoli tecnici VIA per l'esame delle istanze di Valutazione d'Incidenza inerenti le strutture balneari di carattere stagionale;

b. che con nota prot. n. 467351 del 14/06/2011 il proponente sig. **Spagnuolo Mattia**, ha inoltrato l'istanza di valutazione di incidenza (valutazione appropriata ai sensi dell'art. 6 del reg. regionale n. 1/2010) per il progetto **"Stabilimento balneare "Lido Adriana" con annesso ristorante "Da Raffaele a Mare in località Erchie nel comune di Maiori";**

c. che la procedura di valutazione di incidenza è svolta dai Tavoli Tecnici, secondo le indicazioni di cui al citato art. 5 del DPR 357/97 e s.m.i. e dell'art. 6 del reg. regionale n. 1/2010, e si conclude con l'emanazione del Decreto del Dirigente Coordinatore dell'A.G.C. 05, previo parere della Commissione Regionale per la V.I.A.;

RILEVATO

a. che, detto progetto, istruito dal Tavolo Tecnico di cui alla nota n. 436900 del 03/06/2011, è stato sottoposto all'esame della Commissione V.I.A. che nella seduta del 28/06/201, ha accolto la proposta del Tavolo Tecnico ed ha espresso parere **favorevole di Valutazione di Incidenza con le seguenti prescrizioni:**
   1.1 apporre, in prossimità delle docce, specifica segnaletica che vieti categoricamente l'utilizzo di shampoo, bagnoschiuma, saponi e di qualsiasi altro prodotto chimico
   1.1 dovrà essere assicurata la manutenzione periodica delle vasche imhoff prestando particolare attenzione al corretto funzionamento ed il pronto intervento in caso di perdite
   1.1 le eventuali piantumazioni dovranno prevedere esclusivamente il ricorso a specie vegetali autoctone, arbustive e arboree, tipiche dell'ambiente mediterraneo (es. lentisco. rosmarino ,ecc.)
   La procedura di valutazione di incidenza dovrà essere effettuata con cadenza quinquennale e comunque in sede di eventuali modifiche delle caratteristiche strutturali, dimensionali e/o spaziali e/o gestionali delle strutture.

b. che il sig. **Spagnuolo Mattia**, ha effettuato il versamento degli oneri per la valutazione d'incidenza determinate con D.G.R. n°683 del 08/10 /2010;

RITENUTO, di dover provvedere all'emissione del decreto di Valutazione di Incidenza;

VISTA
la delibera di G. R. n. 426/08;
la delibera di G.R. n. 1235/09;
il regolamento regionale n. 1/2010;
la delibera di G.R. n. 324/2010;
la delibera di G.R. n. 294 del 21/06/2011;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore, nonché della dichiarazione di conformità resa dal Dirigente del Servizio 03.

D E C R E T A

per i motivi espressi in narrativa e che qui si intendono integralmente trascritti e confermati:

1. di esprimere, in merito al Progetto "**Stabilimento balneare "Lido Adriana" con annesso ristorante "Da Raffaele a Mare in località Erchie nel comune di Maiori"** proposto dal **Sig. Spagnuolo Mattia***,* su conforme giudizio della Commissione V.I.A. espresso nella seduta del 28/06/2011, **parere favorevole di Valutazione di Incidenza con le seguenti prescrizioni:**
   1.1 apporre, in prossimità delle docce, specifica segnaletica che vieti categoricamente l'utilizzo di shampoo, bagnoschiuma, saponi e di qualsiasi altro prodotto chimico
   1.2 dovrà essere assicurata la manutenzione periodica delle vasche imhoff prestando particolare attenzione al corretto funzionamento ed il pronto intervento in caso di perdite

1.3 le eventuali piantumazioni dovranno prevedere esclusivamente il ricorso a specie vegetali autoctone, arbustive e arboree, tipiche dell'ambiente mediterraneo (es. lentisco. rosmarino, ecc.)

La procedura di valutazione di incidenza dovrà essere effettuata con cadenza quinquennale e comunque in sede di eventuali modifiche delle caratteristiche strutturali, dimensionali e/o spaziali e/o gestionali delle strutture.

2 che l'Amministrazione, che provvederà al rilascio del provvedimento finale, è tenuta ad acquisire tutti gli altri pareri e/o valutazioni previste per legge, ed a verificare l'ottemperanza delle prescrizioni riportate e la congruità del progetto esecutivo con il progetto definitivo esaminato dalla Commissione VIA ed assunto a base del presente parere. E' fatto altresì obbligo, che nel caso dell'ottemperanza delle prescrizioni di Enti terzi avessero a richiedere varianti sostanziali o formali del progetto definitivo esaminato, il progetto completo delle varianti sia sottoposto a nuova procedura.

3 di inviare, per gli adempimenti di competenza, il presente atto al Settore Tutela dell'Ambiente ove è visionabile la documentazione oggetto del procedimento de quo.

4 di trasmettere il presente atto al Proponente sig. **Spagnuolo Mattia,** al Corpo Forestale dello Stato e al Settore Stampa e Documentazione ed Informazione e Bollettino Ufficiale per la relativa pubblicazione sul BURC.

Dott. Michele Palmieri

Decreto Dirigenziale n. 583 del 05/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 2 Tutela dell'ambiente

Oggetto dell'Atto:

P.O.R. CAMPANIA 2000 - 2006 - MISURA 1.8 AZIONE B) - DELIBERA DI G.R. N.1082/2005 - BANDO PER LA "REALIZZAZIONE DI INTERVENTI DI MESSA IN SICUREZZA, RISANAMENTO E RECUPERO DEL COSTRUITO, DI PROPRIETA' DEGLI ENTI LOCALI, INTERESSATO DALLA PRESENZA DI MATERIALI CONTENENTI AMIANTO (L.257/92 E D.P.R. 8.09.94 E SS MM ED II)" - DECRETO DIRIGENZIALE N.693 DEL 10 OTTOBRE 2005. BENEFICIARIO FINALE: COMUNE DI SAN SEBASTIANO AL VESUVIO (NA) - D.D. N.209 DEL 05.04.2006. OPERAZIONE: "BONIFICA DI AMIANTO

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. CHE, con Delibera di Giunta Regionale n.1082 del 4.08.05, tra l'altro, venivano approvati i criteri e gli indirizzi da inserire nel bando pubblico per la *"Realizzazione di interventi di messa in sicurezza, risanamento e recupero del costruito, di proprietà degli Enti Locali, interessato dalla presenza di materiali contenenti amianto (L.257/92 e D.P.R. 8.09.94 e ss mm ed ii)"* da finanziare con i fondi F.E.S.R., nell'ambito dell'Azione b), Misura 1.8 del P.O.R., di cui al Q.C.S. 2000/2006;
b. CHE, con decreto del dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente e del Responsabile della Misura 1.8 n.693 del 10.10.05, pubblicato sul B.U.R.C. n.54 del 24.10.05, veniva, tra l'altro, approvato il bando pubblico di cui alla Delibera di Giunta Regionale n.1082 del 4.08.05;
c. CHE, con decreto n.209 del 05.04.2006 del Responsabile dell'Asse 1 e del Responsabile della Misura 1.8, veniva, tra l'altro, approvato l'elenco dei progetti ammessi alla partecipazione dei fondi di cui sopra (Allegato A) e venivano ammessi a finanziamento i progetti ivi inclusi, per l'importo complessivo di € 16.254.353,01;
d. CHE, il progetto: *"Bonifica di amianto presso: Vecchio Municipio in P.zza Municipio; Sede Federazione Caccia e Pesca in P.zza Municipio; Scuola elementare Toti, via Falcone; Sede municipale in P.zza R. Papasso; Scuole Bruno Ciar in via degli Atronauti; Scuola elementare in via degli Astronauti; Scuola elementare in via Falconi"*, proposto dal comune di San Sebastiano al Vesuvio (NA), nella qualità di Beneficiario Finale, rientrava nell'elenco dei progetti ammessi con il decreto n.209/06 alla partecipazione dei fondi FESR del P.O.R - Misura 1.8 - Azione b), di cui al Q.C.S. 2000/2006, per il **costo totale ammissibile** di **€ 93.590,00,** a valere sulle somme già impegnate con la delibera di G.R. n.4068/01 sui capitoli: 2180 – imp. n.4875, 2182 – imp. n.4876 - e 2184 – imp. n.4877 del bilancio di esercizio finanziario 2001, nella misura, rispettivamente, del 50%, del 35% e del 15%;
e. CHE il B.F., con nota del Responsabile del V Settore prot. n.6271/06 del 23.05.06, acquisita al protocollo regionale in data 12.06.06 con n.510517, trasmetteva il decreto dirigenziale n.209/06, sottoscritto per accettazione dal Legale Rappresentante e dal Responsabile Unico del Procedimento;
f. CHE, con decreto n.658 del 12.07.07 del Responsabile dell'Asse 1 e del Responsabile della Misura, veniva disposta la liquidazione in favore del comune di San Sebastiano al Vesuvio del I acconto di € 43.330,32, a titolo di anticipazione sul contributo in parola, salvo conguaglio finale;
g. CHE, con decreto n.548 dell'11.06.09 del Responsabile dell'Asse 1 e del Responsabile della Misura, sulla base del costo definitivo dell'operazione di € 86.660.64, giusta nota del Legale Rappresentante prot. n.5861/08, acquisita al protocollo regionale n.468454 del 28.05.09, veniva disposta la liquidazione del **saldo** di € 43.330,32 e veniva individuata una **rinvenienza** di € 6.929.36;
h. CHE il comune di San Sebastiano al Vesuvio, con delibera di G.C. n.108 del 26.06.09, rettificava il costo definitivo dell'operazione in € 85.828,66 e disponeva la liquidazione in favore della Regione della somma di € 831,98, a titolo di ulteriore economia sul finanziamento di che trattasi;
i. CHE, in ragione di ciò, con decreto n.856 del 6.11.09 del Responsabile dell'Asse 1 e del Responsabile della Misura veniva accertato il credito della Regione di € 831.98 e venivano aggiornate le **rinvenienze** in € 7.761.34;
j. CHE la Giunta della Regione Campania, con delibera n.1748 del 31 ottobre 2008 come modificata ed integrata da ultimo con la delibera n.1100 del 12 giugno 2009, approvava le linee guida per la chiusura del POR 2000/2006;
k. CHE la Giunta della Regione Campania, con delibera n.1276 del 22 luglio 2009, stabiliva le procedure per garantire il completamento delle operazioni avviate con le risorse del POR Campania 2000/2006;
l. CHE la Giunta della Regione Campania, con delibera n.1820 del 18 dicembre 2009 prorogava la scadenza indicata nelle citate linee guida, per l'inoltro delle dichiarazioni finali di spesa dei Responsabili delle Misure all'Autorità di Pagamento, confermando le ulteriori disposizioni contenute in queste ultime e conferendo mandato ai Responsabili delle Misure di darne

comunicazione immediata ai Beneficiari Finali, al fine di consentire loro l'espletamento delle attività di propria competenza;

m. CHE, in attuazione della delibera di G.R. n.1820/09, con note del Coordinatore dell'A.G.C. 05 e del Responsabile della Misura 1.8 prott: n.27303 del 13.01.2010 e n.50196 del 20.01.2010, venivano comunicati al B.F. i termini e gli adempimenti di competenza, al fine di garantire la chiusura del Programma nel rispetto delle decisioni assunte al riguardo dalla Commissione Europea;

CONSIDERATO
CHE, facendo seguito ai solleciti telefonici rivolti al B.F., la scrivente, con propria prot. n.500901 del 9.06.2010 diffidava il legale rappresentante del comune di San Sebastiano al Vesuvio a dare puntuale e completo riscontro alle richiamate note prot. n.27303 del 13.01.2010 e prot. n.50196 del 20.01.2010, nel termine perentorio di dieci giorni, specificando puntualmente la documentazione richiesta ed evidenziando che, in mancanza di puntuale riscontro, si sarebbero adottati i provvedimenti di chiusura dell'operazione e di decertificazione delle spese non ammissibili, sulla base della documentazione disponibile, con conseguente obbligo per il B.F. di restituire le maggiori somme erogate dalla Regione;

RILEVATO

a. CHE il comune di San Sebastiano al Vesuvio, con nota del R.U.P. prot. n.7133 del 23.06.2010, acquisita al protocollo regionale: n.552519 del 29.06.2010 trasmetteva:
    a.1. la *Check list* di controllo, con documentazione amministrativa e contabile di supporto;
    a.2. l'attestazione finale di spesa, con la distinta delle voci di spesa sostenute;
b. CHE, sulla base della Check list di controllo e della documentazione trasmesse dal B.F., la spesa dichiarata da quest'ultimo non poteva ritenersi integralmente ammissibile alla partecipazione delle risorse del POR 2000/2006 in quanto:
    b.1. relativamente agli incarichi di direzione dei lavori e di coordinatore per la sicurezza in fase di esecuzione, non erano specificate le procedure adottate per l'affidamento dell'incarico e non risultavano trasmessi: la determina n.215 del 10.05.06, indicata nella *check list* ed il relativo contratto/convenzione;
    b.2. diversamente da quanto indicato nella *Relazione sul conto finale* e nel *Certificato di Regolare Esecuzione*, approvati dal B.F. con la determina n.176 del 29.10.08, le procedure adottate per *"…le piccole e modeste variazioni apportate* … per le quali …*sono state utilizzate le economie degli imprevisti* … non rientravano nei limiti delle facoltà attribuite alla direzione dei lavori, atteso che comportavano un aumento dell'importo del contratto di appalto (ved. comma 3, art.132, D. Lgs 12 aprile 2006 e ss mm ed ii – ex comma 3, art.25, Legge n.109/94 e ss mm ed ii);

CONSIDERATO

a. CHE erano trascorsi i termini stabiliti dalle *Linee guida di chiusura del POR 2000/2006* e ss mm ed ii, per l'espletamento degli adempimenti di competenza del B.F.;
b. CHE, in conformità alle *Linee guida di chiusura del POR 2000/2006*, era urgente ed improcrastinabile adottare il provvedimento di chiusura del progetto in parola;

VISTE le comunicazioni ed i solleciti rivolti al B.F. (ved. prot. n.27303 del 13.01.2010, prot. n.50291 del 20.01.2010 e prot. n.500901 del 9.06.2010) nonché la documentazione prodotta da quest'ultimo;

RITENUTO di dover procedere, alla chiusura dell'operazione *"Bonifica di amianto presso: Vecchio Municipio in P.zza Municipio; Sede Federazione Caccia e Pesca in P.zza Municipio; Scuola elementare Toti, via Falcone; Sede municipale in P.zza R. Papasso; Scuole Bruno Ciar in via degli Atronauti; Scuola*

elementare in via degli Astronauti; Scuola elementare in via Falconi", nel comune di San Sebastiano al Vesuvio;

CONSIDERATO CHE il Settore Entrate e Spese regionale, con nota prot. n.633274 del 26.07.2010, comunicava che, in relazione al DD n.856 del 6.11.09 risultava un versamento sul conto corrente di Tesoreria regionale di € 832.28, in luogo di € 831.98;

DATO ATTO

a. CHE il comune di San Sebastiano al Vesuvio rispettava parzialmente gli *Obblighi del Beneficiario Finale* di cui all'allegato C al decreto di finanziamento n.209 del 05.04.2006**,** sottoscritto, per accettazione, dal Legale rappresentante e dal RUP dell'Ente locale, giusta nota prot. n.6271/06 del 23.05.06, acquisita al protocollo regionale in data 12.06.06 con n.510517;
b. CHE, a norma dell'art.4 del regolamento CE 438/2001 ed in conformità alle determinazioni dell'Autorità di Gestione, limitatamente a quanto innanzi rilevato, non risultavano rispettate le disposizioni nazionali e comunitarie, in particolare quelle applicabili in materia di appalti pubblici e di pari opportunità e le norme sull'ammissibilità della spesa di cui al Regolamento CE 1685/00 e ss mm ed ii;
c. CHE, pertanto, non ricorrendo le condizioni per attestare l'ammissibilità delle spese relative ai lavori aggiuntivi al contratto di appalto ed agli incarichi professionali esterni alla P.A.,il costo finale del progetto in parola, è il seguente:

Costo finale del progetto

Articolazione della spesa	**Spesa ammissibile definitiva**
A – Spese di esecuzione	
- Lavori	66.328,23
- IVA	6.632,82
Totale	**72.961,05**
B - Spese generali	
- Spese tecniche	1.395,26
- IVA	0,00
Totale	**1.395,26**
S = Totale spesa amm. progetto	**74.356,31**

d. CHE la spesa certificata a valere sulla programmazione 2000/06 – Misura 1.8 risulta essere pari € 0,00 e che pertanto, ai fini della copertura finanziaria del costo finale dell'intervento, pari ad € 74.356,31 risulta necessario individuare, con successivi atti, una fonte finanziaria alternativa al POR Campania 2000/2006;

RILEVATO che, in attuazione della Delibera n. 891 del 14.12.2010, è stata effettuata la ricognizione dei progetti non completati sul POR Campania 2000/06 al fine di garantire la copertura finanziaria degli stessi;

CHE il progetto in questione risulta inserito nella ricognizione di cui sopra, trasmessa all'AdG con note AGC 05 prot n. 0106747 del 10.02.2010 e 0191442 del 09.03.2011;

DATO ATTO

a. CHE, i dati di chiusura contabile relativi al progetto in parola sono i seguenti:
   a.1. **costo finale ammissibile** dell'operazione da imputare su altra fonte finanziaria = **€ 74.356,31**;
   a.2. **importo erogato** dalla Regione = **€ 86.660,64**;
   a.3. **spesa non ammissibile** a carico del B.F.= **€ 11.472,05**
   a.4. **importo già restituito** dal BF **= € 832.28;**

b. CHE il B.F. deve rimettere alla Regione Campania la somma di € 11.472,05, a copertura delle somme non ammissibili, da accreditarsi a mezzo bonifico c/o Servizio Tesoreria – IBAN: IT 40 I 01010 03593 000040000005;
c. CHE, il progetto "Bonifica di amianto presso: Vecchio Municipio in P.zza Municipio; Sede Federazione Caccia e Pesca in P.zza Municipio; Scuola elementare Toti, via Falcone; Sede municipale in P.zza R. Papasso; Scuole Bruno Ciar in via degli Atronauti; Scuola elementare in via degli Astronauti; Scuola elementare in via Falconi", nel comune di San Sebastiano al Vesuvio (NA) alla data del 30/06/2009 risultava ultimato sotto il profilo fisico ma non completato e non operativo sotto il profilo finanziario;
d. CHE l'importo complessivo di € 51.645.689,91, impegnato con la delibera di G.R. n.4068/01 sui capitoli del bilancio regionale 2001: n.2180 – imp. n.4875, n.2182 – imp. n.4876 – e n.2184 – imp. n.4877, veniva rimodulato con decreto dirigenziale n.349 del 19.05.08, sia in ragione del ribasso di gara, sia in ragione dell'ammissibilità delle voci di spesa, sia in ragione delle perizie di variante, relativi ai progetti finanziati con il bando anno 2001 e con il bando anno 2005;

VISTI:
- il P.O.R. ed il relativo C.d.P.;
- i Regolamenti comunitari n.1260 /99, n.1159/00, n.1685/00, 438/01, 2355/02 e 448/04;
- il bando della Misura 1.8, azione b), approvato con decreto del dirigente del Settore Tutela dell'Ambiente e del Responsabile della Misura 1.8 n.693 del 10.10.05, pubblicato sul B.U.R.C. n.54 del 24.10.05;
- la delibera di G.R. n.714 del 20 febbraio 2003;
- la delibera di G.R. n.952 del 2 luglio 2004;
- la delibera di G.R. n.663 del 31.maggio 2005;
- la delibera di G.R. della Campania n.1340 del 20.07.2007;
- il decreto dirigenziale n.209 del 05.04.2006;
- il decreto dirigenziale n.658 del 12.07.07;
- il decreto dirigenziale n.349 del 19.05.08;
- il decreto dirigenziale n.548 dell'11.06.09;
- il decreto dirigenziale n.856 del 6.11.09;
- la DGR della Campania n.1748/2008;
- la DGR della Campania n.1046/09;
- la DGR della Campania n.1100/09;
- la DGR della Campania n.1276/09;
- la DGR della Campania n.1820/09;
- la DGR della Campania n.891/10;
- la nota del Responsabile dell'Asse 1 e del Responsabile della Misura 1.8 prot. n.279482 del 30.03.2010;
- la nota dell'Autorità di Gestione regionale del POR 2000/2006 prot. n.359464 del 23.04.2010;
- la nota del Settore Entrate e Spese regionale prot. n.633274 del 26.07.2010;
- la Legge 7 agosto 1990, n.241 e successive modifiche ed integrazioni;
- la L.R. n.7 del 30.4.2002;
- le LL RR della Campania n.2 e n.3 del 26.01.2010;
- la DGR. della Campania n.92 del 10.02.2010;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Team della Misura 1.8

DECRETA

per i motivi espressi in narrativa, che qui si intendono integralmente riportati e trascritti:

1) di chiudere l'operazione *"Bonifica di amianto presso: Vecchio Municipio in P.zza Municipio; Sede Federazione Caccia e Pesca in P.zza Municipio; Scuola elementare Toti, via Falcone; Sede municipale in P.zza R. Papasso; Scuole Bruno Ciar in via degli Atronauti; Scuola elementare in via*

degli Astronauti; Scuola elementare in via Falconi", nel comune di San Sebastiano al Vesuvio (NA), ammessa alla partecipazione dei fondi di cui al P.O.R 2000/2006, Misura 1.8, azione b), con D.D. n.209 del 05.04.2006;

2) di individuare in € 0,00 la spesa finale ammissibile a valere sulla programmazione 2000/06- Misura 1.8;
3) di rinviare a successivo atto l'individuazione delle fonti finanziarie a copertura del costo finale dell'intervento, pari ad **€ 74.356,31,** ovvero imputare il completamento del progetto in parola sulle risorse liberate dal POR 2000/2006 ai sensi della DGR n. 891/2010;
3) individuare la **spesa finale non ammissibile** di **€ 11.472,05**, a carico del B.F;
4) dare atto che il B.F. resta obbligato a:
    4.1. rimettere alla Regione Campania la somma di € **11.472,05,** per spese non ammissibili da accreditarsi a mezzo bonifico c/o Servizio Tesoreria – IBAN: IT 40 I 01010 03593 000040000005, inviandone attestazione di avvenuto versamento, con causale, sia al Settore Regionale Entrata e Spese – Centro Direzionale Is. C5 – 80143 – Napoli, sia al Settore Regionale Tutela dell'Ambiente – via A. De Gasperi, 28 – 90132 – Napoli;
    4.2. comunicare alla Regione gli interessi creditori maturati sul conto dedicato i quali vanno integralmente detratti dalla spesa ammissibile dell'operazione, inviandone attestazione di avvenuto versamento alla Regione, con causale, sia al Settore Regionale Entrata e Spese – Centro Direzionale Is. C5 – 80143 – Napoli, sia al Settore Regionale Tutela dell'Ambiente – via A. De Gasperi, 28 – 90132 – Napoli;
    4.3. completare, chiudere, custodire e mettere in sicurezza il fascicolo del progetto in parola, compreso tutti i documenti amministrativi e contabili giustificativi dell'operazione, conformemente all'art.38, paragrafo 6, del Reg.(CE) 1260/99, per un periodo minimo di tre anni successivamente al pagamento da parte della Commissione Europea del saldo dell'intervento comunitario sul P.O.R., ferme restando le disposizioni nazionali in materia;
    4.4. consentire, in qualsiasi momento, la consultazione della suddetta documentazione alla Regione, al Ministero dell'Economia e delle Finanze (IGRUE) ed ai servizi ispettivi della Commissione UE nonché al Valutatore indipendente del POR Campania;
5) di notificare il presente decreto al Sindaco del comune di San Sebastiano al Vesuvio (NA), nella qualità di Legale Rappresentante del Beneficiario Finale, per gli adempimenti di competenza;
6) di inviare copia del presente decreto all'Autorità di Gestione, all'Autorità di Pagamento FESR, al Settore Gestione Amministrativa dell'Entrata e della Spesa, per gli adempimenti di rispettiva competenza;
7) di inviare copia del presente atto al Settore Bollettino Ufficiale, per la pubblicazione sul B.U.R.C. nonché sul sito web della Regione Campania.

Il Responsabile della Misura 1.8
- dr.ssa Adelaide Pollinaro –

Il Coordinatore dell'A.G.C. 05
- dr Michele Palmieri-

Decreto Dirigenziale n. 584 del 05/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 2 Tutela dell'ambiente

Oggetto dell'Atto:

P.O.R. CAMPANIA 2000 - 2006 - MISURA 1.8 AZIONE B) - BANDO PER LA "REALIZZAZIONE DI INTERVENTI DI MESSA IN SICUREZZA, RISANAMENTO E RECUPERO DELLE AREE CONTAMINATE DA AMIANTO". DECRETO DI FINANZIAMENTO N.172 DEL 24 MARZO 2005. BENEFICIARIO FINALE: CITTA' DI MORCONE (BN) OPERAZIONE: "BONIFICA DA AMIANTO EDIFICI PUBBLICI: SCUOLE ELEMENTARI IN LOCALITA': CAPOLUOGO, SELVA PIANA, RUFFIANO, PIANA, COSTE, I.C. IN LOCALITA' CAPOLUOGO, CINEMA VITTORIA, EX MATTATOIO COMUNALE,

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. CHE, con Delibere di Giunta Regionale n° 4068/01 e n° 4616/01, pubblicate sul B.U.R.C. n° 52 del 8.10.01, veniva approvato il bando per il finanziamento di interventi di messa in sicurezza, risanamento e recupero delle aree contaminate da amianto sul territorio della Regione Campania, a valere sui fondi F.E.S.R., nell'ambito dell'Azione b), Misura 1.8 del P.O.R., di cui al Q.C.S. 2000/2006;

b. CHE, con decreto n.172 del 24 marzo 2005 del Responsabile dell'Asse 1 e del Responsabile della Misura 1.8, l'operazione: *"Bonifica da amianto edifici pubblici: scuole elementari in località: Capoluogo, Selva Piana, Ruffiano, Piana, Coste, I.C. in località Capoluogo, cinema Vittoria, ex mattatoio comunale, cimitero comunale"* nel comune di Morcone (BN) veniva ammessa alla partecipazione dei fondi FESR del P.O.R - Misura 1.8 - Azione b), di cui al Q.C.S. 2000/2006;

c. CHE, con il medesimo decreto dirigenziale n.172 del 24 marzo 2005, veniva concesso alla Città di Morcone (BN), nella qualità di Beneficiario Finale, il finanziamento dell'operazione in parola, per il **costo totale** ammissibile di **€ 300.596,95**, a valere sulle somme già impegnate con la delibera di G.R. n.4068/01 sui capitoli: 2180 – imp. n.4875, 2182 – imp. n.4876 - e 2184 – imp. n.4877 del bilancio di esercizio finanziario 2001, nella misura, rispettivamente, del 50%**,** del 35% e del 15%;

d. CHE il B.F., in data 23 maggio 2005, sottoscriveva per accettazione le *"Condizioni di finanziamento"*, allegato A al decreto dirigenziale n.172 del 24 marzo 2005;

e. CHE, con decreto n.360 del 25.05.2006 del Responsabile dell'Asse 1 e del Responsabile della Misura veniva disposta la liquidazione in favore della Città di Morcone del **I acconto** di € 127.408,22, a titolo di anticipazione sul contributo concesso con il decreto n.172 del 24 marzo 2005, salvo conguaglio finale;

f. CHE, con decreto n.947 del 14.11.2006 del Responsabile dell'Asse 1 e del Responsabile della Misura veniva disposta la liquidazione in favore della Città di Morcone del **II acconto** di € 50.963,29, a titolo di anticipazione sul contributo concesso con il decreto n.172 del 24 marzo 2005, salvo conguaglio finale;

g. CHE, con decreto n.275 del 26.04.07 del Responsabile dell'Asse 1 e del Responsabile della Misura veniva disposta la liquidazione in favore della Città di Morcone del **III acconto** di € 63.704,11, a titolo di anticipazione sul contributo concesso con il decreto n.172 del 24 marzo 2005, salvo conguaglio finale;

h. CHE, con decreto n.83 del 27.03.08 del Responsabile dell'Asse 1 e del Responsabile della Misura, veniva disposta la liquidazione in favore della Città di Morcone del **saldo** di € 11.494,02 e veniva individuata una **rinvenienza** di € 47.027,31;

i. CHE la Giunta della Regione Campania, con delibera n.1748 del 31 ottobre 2008 come modificata ed integrata da ultimo con la delibera n.1100 del 12 giugno 2009, approvava le linee guida di chiusura del POR 2000/2006;

j. CHE la Giunta della Regione Campania, con delibera n.1276 del 22 luglio 2009, stabiliva le procedure per garantire il completamento delle operazioni avviate con le risorse del POR Campania 2000 2006;

k. CHE la Giunta della Regione Campania, con delibera n.1820 del 18 dicembre 2009 prorogava la scadenza, per l'inoltro delle dichiarazioni finali di spesa dei Responsabili delle Misure all'Autorità di Pagamento, indicata nelle citate linee guida, confermando le ulteriori disposizioni contenute in

queste ultime e conferendo mandato ai Responsabili delle Misure di darne comunicazione immediata ai Beneficiari Finali, al fine di consentire loro l'espletamento delle attività di propria competenza;

l. CHE, in attuazione della delibera di G.R. n.1820/09, con note del Coordinatore dell'A.G.C. 05 e del Responsabile della Misura 1.8 prott: n.27303 del 13.01.2010 e n.50214 del 20.01.2010, venivano comunicati al B.F. i termini e gli adempimenti di competenza, al fine di garantire la chiusura del Programma nel rispetto delle decisioni assunte al riguardo dalla Commissione Europea;

m. CHE la Città di Morcone, con nota del Responsabile del Settore Tecnico e R.U.P. prot. n.3301 dell'1.03.2010, acquisita al protocollo regionale n.214083 del 10.03.2010, in riscontro alle richiamate note regionali prott: n.27303 del 13.01.2010 e n.50214 del 20.01.2010, trasmetteva dichiarazione di spesa del B.F., con documentazione giustificativa, relativa agli ultimi pagamenti effettuati, richiamando gli atti già inoltrati alla Regione;

n. CHE, nell'ambito del procedimento di chiusura dell'operazione, il B.F. doveva completare ed integrare la documentazione trasmessa, la quale non consentiva di:
   - n.1. definire la pista di controllo;
   - n.2. individuare in modo certo la spesa definitiva ammissibile del progetto a valere sul POR 2000/2006;
   - n.3. accertare la effettiva chiusura dell'operazione dal punto di vista finanziario;
   - n.4. costituire il fascicolo di progetto regionale;

o. CHE la Città di Morcone, con nota del Responsabile del Settore Tecnico e R.U.P. prot. n.6247 del 27.04.2010, acquisita al protocollo regionale n.395350 del 5.05.2010 trasmetteva:
   - o.1. il quadro economico finale della spesa sostenuta;
   - o.2. il riepilogo delle spese sostenute;
   - o.3. la delibera adottata dalla G.C. n.44 del 26.03.2010 di nomina nuovo RUP;
   - o.4. n.2 determine: la n.254 del 26.03.2010 e la n.271 del 1.04.2010, adottate dal Responsabile del Settore Tecnico e Attività Produttive, per la remissione di presunte maggiori somme erogate dalla Regione;

CONSIDERATO
CHE, attesa la persistente carenza documentale, tra cui la *check list* di controllo, la scrivente, con propria prot. n.662430 del 4.08.2010 diffidava il legale rappresentante della Città di Morcone a completare, nel termine perentorio di dieci giorni, gli adempimenti di chiusura - dettagliatamente comunicati con le note regionali prott: n.27303 del 13.01.2010 e n.50214 del 20.01.2010 ed ulteriormente ribaditi anche nelle vie brevi -, specificando puntualmente le carenze riscontrate ed evidenziando che, in mancanza di puntuale riscontro, si sarebbero adottati i provvedimenti di chiusura dell'operazione e di decertificazione delle spese non ammissibili, sulla base della documentazione disponibile, con conseguente obbligo per il B.F. di restituire le maggiori somme erogate dalla Regione;

RILEVATO
a. CHE il B.F., con note del Responsabile del Settore Tecnico prot. n.11897 del 10.08.2010 e prot. n.13308 del 17.09.2010, acquisite, rispettivamente, al protocollo regionale n.686923 del 18.08.2010 e n. 0779947_del 28.09.2010 trasmetteva la *Check list* di controllo, con la documentazione amministrativa e contabile di supporto non ancora prodotta;

b. CHE, pertanto, il Comune ultimava la trasmissione della documentazione amministrativa e contabile dopo il termine ultimo per la certificazione delle spese (09.09.2010);

c. CHE, sulla base della *Check list* di controllo e della documentazione trasmesse dal B.F., la spesa dichiarata da quest'ultimo non poteva ritenersi integralmente ammissibile alla partecipazione delle risorse del POR 2000/2006, attesa la non conformità delle procedure di autorizzazione e di approvazione della variante suppletiva in c.o. alla vigente normativa sui LL PP. Più in particolare:
   c.1. la variante - autorizzata ed approvata dal B.F. con lo stato finale dei lavori, giusta determina del Responsabile del Settore Tecnico n.181 del 4.06.07 -, implicando lavorazioni e prezzi diversi da quelli del progetto esecutivo a base di gara, con incremento dell'importo contrattuale e non rientrando nella discrezionalità della D.L., non poteva essere rinviata ad una perizia di assestamento finale bensì andava autorizzata ed approvata in c.o., secondo le procedure prescritte al riguardo dal vigente Regolamento sui LL PP (D.P.R. n.554 del 21 dicembre 1999);
   c.2. mancava l'atto di sottomissione;

CONSIDERATO

a. CHE erano trascorsi i termini stabiliti dalle *Linee guida di chiusura del POR 2000/2006* e ss mm ed ii, per l'espletamento degli adempimenti di competenza del B.F.;

b. CHE, in conformità alle *Linee guida di chiusura del POR 2000/2006*, era urgente ed improcrastinabile adottare il provvedimento di chiusura del progetto in parola, per le opportune verifiche dell'Autorità di Pagamento del POR 2000/2006 prima della dichiarazione certificata della spesa finale da inviare alla Commissione;

VISTE le comunicazioni ed i ripetuti solleciti rivolti al B.F. (ved. prot. n.27303 del 13.01.2010, prot. n.50214 del 20.01.2010 e prot. n.662430 del 4.08.2010) nonché la documentazione prodotta da quest'ultimo;

RITENUTO di dover procedere, alla chiusura dell'operazione *"Bonifica da amianto edifici pubblici: scuole elementari in località: Capoluogo, Selva Piana, Ruffiano, Piana, Coste, I.C. in località Capoluogo, cinema Vittoria, ex mattatoio comunale, cimitero comunale"* nel comune di Morcone (BN);

DATO ATTO

a. CHE la Città di Morcone rispettava parzialmente le *"Condizioni di finanziamento"*, allegato A al decreto dirigenziale n.172 del 24 marzo 2005, sottoscritte per accettazione dal Legale rappresentante e dal RUP dell'Ente locale, in data 23.maggio 2005;

b. CHE, a norma dell'art.4 del regolamento CE 438/2001 ed in conformità alle determinazioni dell'Autorità di Gestione, sulla base della documentazione trasmessa dal B.F., non ricorrendo le condizioni per attestare l'ammissibilità delle spesa relativa alla variante suppletiva in c.o., il costo finale del progetto*"Bonifica da amianto edifici pubblici: scuole elementari in località: Capoluogo, Selva Piana, Ruffiano, Piana, Coste, I.C. in località Capoluogo, cinema Vittoria, ex mattatoio comunale, cimitero comunale"* è il seguente:

Articolazione della spesa	**Costo finale**
A – Spese di esecuzione	
- Lavori	177.394,76
- IVA	35.478,95
Totale	**212.873,71**
B - Spese generali	
- Spese tecniche	25.823,00
- IVA	4.113,35
Totale	**29.936,35**
S = Totale	**242.810,06**

c. CHE, la spesa certificata a valere sulla Misura 1.8 del POR Campania 2000/06, pari ad € 229.635,01, risulta inferiore al costo finale dell'operazione come sopra specificato, e che pertanto, per la copertura dell'importo residuo non certificato pari ad € 13.175,05 risulta necessario individuare, con successivi atti, una fonte finanziaria alternativa al POR Campania 2000/2006;

CONSIDERATO

a. CHE, in attuazione della Delibera n. 891 del 14.12.2010, è stata effettuata la ricognizione dei progetti non completati sul POR Campania 2000/06 al fine di garantire la copertura finanziaria degli stessi;

b. CHE il progetto in questione risulta inserito nella ricognizione di cui sopra, trasmessa all'AdG con note AGC 05 prot n. 0106747 del 10.02.2010 e 0191442 del 09.03.2011;

c. CHE i dati di chiusura contabile relativi al progetto in parola sono i seguenti:
   c.1. la **costo finale** dell'operazione di **€ 242.810,06**;
   c.2. la **spesa certificata** a valere sulla programmazione 2000/06 di **€ 229.635,01;**
   c.3. la **spesa non certificata** da imputare su altra fonte finanziaria di **€ 13.175.05;**
   c.4. la **spesa non ammissibile**, a carico del B.F di **€ 10.759,58**;
   c.5. liquidata dalla Regione la somma di **€ 253.569,64**;

d. CHE il B.F. deve rimettere alla Regione Campania la somma di € 10.759,58, a copertura delle spese relative alla variante suppletiva in c.o., da accreditarsi a mezzo bonifico c/o Servizio Tesoreria – IBAN: IT 40 I 01010 03593 000040000005;

e. CHE, per quanto possibile sulla base della documentazione trasmessa dal B.F.:
   e.1. il progetto *"Bonifica da amianto edifici pubblici: scuole elementari in località: Capoluogo, Selva Piana, Ruffiano, Piana, Coste, I.C. in località Capoluogo, cinema Vittoria, ex mattatoio comunale, cimitero comunale"* nel comune di Morcone alla data del 30/06/2009 risultava ultimato sotto il profilo fisico ma non completato e non operativo sotto il profilo finanziario;
   e.2. alla data del presente decreto, il fascicolo di progetto agli atti della Regione può considerarsi definitivamente chiuso;

f. CHE l'importo complessivo di € 51.645.689,91, impegnato con la delibera di G.R. n.4068/01 sui capitoli del bilancio regionale 2001: n.2180 – imp. n.4875, n.2182 – imp. n.4876 – e n.2184 – imp. n.4877, veniva rimodulato con decreto dirigenziale n.349 del 19.05.08, sia in ragione del ribasso di gara, sia in ragione dell'ammissibilità delle voci di spesa, sia in ragione delle perizie di variante, relativi ai progetti finanziati con il bando anno 2001 e con il bando anno 2005;

VISTI:
- il P.O.R. ed il relativo C.d.P.;
- i Regolamenti comunitari n.1260 /99, n.1159/00, n.1685/00, 438/01, 2355/02 e 448/04;
- il bando della Misura 1.8, azione b) e le relative delibere di approvazione della Giunta regionale n. 4068/01 e n° 4616/01, pubblicate sul B.U.R.C. n° 52 del 8.10.01, così come modificate ed integrate dalle delibere di G.R. n. 2520 del 06.08.2003, pubblicata sul B.U.R.C. n. 40 dell' 8 settembre 2003 e n. 1506 del 29.07.04, pubblicata sul BURC n. 43 del 6.09.04;
- la delibera di G.R. n.714 del 20 febbraio 2003;
- la delibera di G.R. n.952 del 2 luglio 2004;
- la delibera di G.R. n.663 del 31.maggio 2005;
- la delibera di G.R. della Campania n.1340 del 20.07.2007;
- il decreto dirigenziale n.172 del 24 marzo 2005;
- il decreto dirigenziale n.360 del 25.05.2006;
- il decreto dirigenziale n.947 del 14.11.2006;
- il decreto dirigenziale n.275 del 26.04.07;
- il decreto dirigenziale n.83 del 27.03.08;
- il decreto dirigenziale n.349 del 19.05.08;
- la DGR della Campania n.1748/2008;
- la DGR della Campania n.1046/09;
- la DGR della Campania n.1100/09;
- la DGR della Campania n.1276/09;
- la DGR della Campania n.1820/09;
- la DGR n.1890/2009;
- la DGR n. 891/2010;
- la nota del Responsabile dell'Asse 1 e del Responsabile della Misura 1.8 prot. n.279482 del 30.03.2010;
- la nota dell'Autorità di Gestione regionale del POR 2000/2006 prot. n.359464 del 23.04.2010;
- la Legge 7 agosto 1990, n.241 e successive modifiche ed integrazioni;
- la L.R. n.7 del 30.4.2002;
- le LL RR della Campania n.2 e n.3 del 26.01.2010;
- la DGR. della Campania n.92 del 10.02.2010;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Team della Misura 1.8

DECRETA

per i motivi espressi in narrativa, che qui si intendono integralmente riportati e trascritti:

1) di chiudere l'operazione *"Bonifica da amianto edifici pubblici: scuole elementari in località: Capoluogo, Selva Piana, Ruffiano, Piana, Coste, I.C. in località Capoluogo, cinema Vittoria, ex mattatoio comunale, cimitero comunale"* nel comune di Morcone (BN), ammessa alla partecipazione dei fondi di cui al P.O.R 2000/2006, Misura 1.8, azione b), con D.D. n.172 del 24 marzo 2005;

2) individuare la **spesa finale ammissibile** di **€ 229.635,01,** a valere sulla programmazione 2000/2006-Misura 1.8 con un tasso di partecipazione del FESR pari al 50%;

3) individuare la **spesa finale non ammissibile** di **€ 10.759,58** a carico del B.F;

4) di rinviare a successivo atto l'individuazione delle fonti finanziarie a copertura dell'importo non certificato pari ad **€ 13.175,05,** ovvero imputare il completamento del progetto in parola sulle risorse liberate dal POR 2000/2006 ai sensi della DGR n. 891/2010;

5) dare atto che il B.F. resta obbligato a:
   5.1. rimettere alla Regione Campania la somma di € **10.759,58** - a copertura delle spese relative alla variante suppletiva in c.o., per i motivi specificati in narrativa -, da accreditarsi a mezzo bonifico c/o Servizio Tesoreria – IBAN: IT 40 I 01010 03593 000040000005, inviandone attestazione di avvenuto versamento, con causale, sia al Settore Regionale Entrata e Spese – Centro Direzionale Is. C5 – 80143 – Napoli, sia al Settore Regionale Tutela dell'Ambiente – via A. De Gasperi, 28 – 90132 – Napoli;
   5.2. completare, chiudere, custodire e mettere in sicurezza il fascicolo del progetto in parola, compreso tutti i documenti amministrativi e contabili giustificativi dell'operazione, conformemente all'art.38, paragrafo 6, del Reg.(CE) 1260/99, per un periodo minimo di tre anni successivamente al pagamento da parte della Commissione Europea del saldo dell'intervento comunitario sul P.O.R., ferme restando le disposizioni nazionali in materia;
   5.3. consentire, in qualsiasi momento, la consultazione della suddetta documentazione alla Regione, al Ministero dell'Economia e delle Finanze (IGRUE) ed ai servizi ispettivi della Commissione UE nonché al Valutatore indipendente del POR Campania;

6) di notificare il presente decreto al Sindaco della Città di Morcone (BN), nella qualità di Legale Rappresentante del Beneficiario Finale, per gli adempimenti di competenza;

7) di inviare copia del presente decreto all'Autorità di Gestione, all'Autorità di Pagamento FESR, al Settore Gestione Amministrativa dell'Entrata e della Spesa, per gli adempimenti di rispettiva competenza;

8) di inviare copia del presente atto al Settore Bollettino Ufficiale, per la pubblicazione sul B.U.R.C. nonché sul sito web della Regione Campania.

Il Responsabile della Misura 1.8
- dr.ssa Adelaide Pollinaro –

Il Coordinatore dell'A.G.C. 05
- dr Michel Palmieri -

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 585 del 05/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 2 Tutela dell'ambiente

Oggetto dell'Atto:

VALUTAZIONE DI IMPATTO AMBIENTALE - PARERE DELLA COMMISSIONE V.I.A. RELATIVO AL PROGETTO "IMPIANTO DI TRATTAMENTO E RECUPERO DI RIFIUTI SPECIALI NON PERICOLOSI" DA REALIZZARSI IN AGGLOMERATO INDUSTRIALE AVERSA NORD NEL COMUNE DI CARINARO (CE) - PROPOSTO DALLA SOC. ITE S.R.L.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che il titolo III della parte seconda del D.Lgs. 152/2006, così come sostituito dal D.Lgs 4/2008, in recepimento della Direttiva 85/377/CEE, detta norme in materia di Impatto Ambientale di determinati progetti, pubblici e privati, di interventi, impianti e opere, nonché detta disposizioni in materia di Valutazione di Impatto Ambientale per le Regioni e Province Autonome;

b. che con Delibera di Giunta Regionale n° 426/08, si è provveduto a riorganizzare le strutture (Commissione VIA, Tavoli Tecnici) e le procedure istruttorie per la formulazione del parere di compatibilità ambientale, approvando apposito Disciplinare;

c. che con DPGR n. 10 del 29 gennaio 2010 pubblicato sul BURC n. 10 del 1 febbraio 2010 è stato emanato il regolamento regionale n. 2/2010 "Disposizioni in materia di valutazione di impatto ambientale";

d. che con DGR n. 294 del 21/06/2011 si è stabilito di rinnovare, nelle more della adozione del nuovo disciplinare organizzativo delle strutture regionali preposte alla valutazione di impatto ambientale (VIA) e alla valutazione di incidenza (VI) di cui ai regolamenti regionali nn. 2/2010 e 1/2010, il funzionamento degli organismi preposti allo svolgimento delle procedure di VIA, VI, di cui alla DGR n. 426 del 14 marzo 2008;

CONSIDERATO

a. che con istanza del 24.03.2010, acquisita al prot. n°282717 in data 30.03.2010, la Soc. ITE s.r.l. , con sede legale in Frattamaggiore (NA) 80027 Piazza Pezzullo n. 8, ha trasmesso la documentazione, relativa al progetto "impianto di trattamento e recupero di rifiuti speciali non pericolosi" da realizzarsi in Agglomerato Industriale Aversa Nord nel Comune di Carinaro (CE);

b. che la procedura di Valutazione di Impatto Ambientale è svolta dai Tavoli Tecnici e si conclude con l'emanazione del Decreto del Dirigente Coordinatore dell'A.G.C. 05, previo parere della Commissione Regionale per la V.I.A.;

RILEVATO

a. che detto progetto, istruito dal Tavolo Tecnico I e sottoposto all'esame della Commissione V.I.A. nella seduta del 14.07.2011, ha ottenuto l'esclusione dalla procedura di Valutazione di Impatto Ambientale con la seguente prescrizione:
   - venga realizzata intorno all'area di lavorazione una piantumazione di essenze arbustive/arboree autoctone coerenti con la fascia fitoclimatica locale (escludendo tassativamente la piantumazione di essenze alloctone ed invasive come la Robinia pseudoacacia) che risulti adeguatamente fitta e di altezza appropriata per limitare le emissioni sonore all'esterno dell'area e contenere le emissioni di polveri.

   Inoltre si tenga conto, in sede di rilascio dell'autorizzazione definitiva all'esercizio, del rispetto della normativa in materia di SIN;

b. che la Soc. ITE s.r.l. ha effettuato il versamento per le spese amministrative istruttorie, determinate con D.G.R.C. n°916 del 14.07.2005, con bonifico del 29.03.2010;

RITENUTO, di dover provvedere all'emissione del decreto di compatibilità ambientale;

VISTE
la DGR n°426/2008;
la DGR n. 294/2011;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore, nonché della dichiarazione di conformità resa dal Dirigente del Servizio 03.

D E C R E T A

per i motivi espressi in narrativa e che qui si intendono integralmente trascritti e confermati:

1. di escludere dalla procedura di Valutazione Impatto Ambientale, su conforme giudizio della Commissione V.I.A., espresso nella seduta del 14..07.2011, il progetto "impianto di trattamento e recupero di rifiuti speciali non pericolosi" da realizzarsi in Agglomerato Industriale Aversa Nord nel Comune di Carinaro (CE), proposto dalla Soc. ITE s.r.l., con sede legale in Frattamaggiore (NA) 80027 Piazza Pezzullo n. 8, con la seguente prescrizione:
   - venga realizzata intorno all'area di lavorazione una piantumazione di essenze arbustive/arboree autoctone coerenti con la fascia fitoclimatica locale (escludendo tassativamente la piantumazione di essenze alloctone ed invasive come la Robinia pseudoacacia) che risulti adeguatamente fitta e di altezza appropriata per limitare le emissioni sonore all'esterno dell'area e contenere le emissioni di polveri.

   Inoltre si tenga conto, in sede di rilascio dell'autorizzazione definitiva all'esercizio, del rispetto della normativa in materia di SIN;

2. che l'Amministrazione che provvederà al rilascio del provvedimento finale è tenuta ad acquisire tutti gli altri pareri e/o valutazioni previste per legge, ed a verificare l'ottemperanza delle prescrizioni riportate e la congruità del progetto esecutivo con il progetto definitivo esaminato dalla Commissione VIA ed assunto a base del presente parere. E' fatto altresì obbligo, che nel caso che l'ottemperanza delle prescrizioni di Enti terzi avessero a richiedere varianti sostanziali o formali del progetto definitivo esaminato, il progetto completo delle varianti sia sottoposto a nuova procedura.

3. di inviare, per gli adempimenti di competenza, il presente atto al Settore Tutela Ambiente ove è visionabile la documentazione oggetto del procedimento de quo;

4. di inviare il presente atto all'ARPAC per i controlli di cui all'art. 29 comma 2 del D.Lgs. 152/2006;

5. di trasmettere il presente atto al competente Settore Stampa e Documentazione ed Informazione e Bollettino Ufficiale per la relativa pubblicazione sul BURC ed al web master per la pubblicazione sul sito della Regione Campania.

Dott. Michele Palmieri

Decreto Dirigenziale n. 586 del 05/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 2 Tutela dell'ambiente

Oggetto dell'Atto:

D.P.R. 357/97 E S.M.I. - PARERE DELLA COMMISSIONE V.I.A. RELATIVO AL PROGETTO "STRUMENTO COMUNALE DI UTILIZZAZIONE DELLE AREE DEMANIALI MARITTIME DEL COMUNE DI EBOLI E DEI RELATIVI PROGETTI DI INTERVENTO DI IMPIANTI BALNEARI COME DENOMINATI DI SEGUITO: - LOTTO M1: MADE IN ITALY BEACH - LOTTO M2: 38 EX BEACH GARDEN - LOTTO M6 - LOTTO M7 E M8 - LOTTO M9 - LOTTO M10: LIDO HOLIDAY - LOTTO M12: LIDO GRAZIA - LOTTO M14: BAGNI CINZIA - LOTTO M22 - LOTTO M24" - PROPOSTO DAL COMUNE DI EBOLI (SA).

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che, in adempimento della direttiva 79/409/CEE “Uccelli” sostituita dalla direttiva 147/2009/CE e in particolare, della Direttiva 92/43/CEE “Habitat” (che dispone che qualsiasi piano o progetto, non direttamente connesso e necessario alla gestione di un sito, ma che possa avere incidenze significative su di esso, singolarmente o congiuntamente ad altri piani e progetti, deve formare oggetto di una opportuna valutazione dell'incidenza che ha sul sito, tenendo conto degli obiettivi di conservazione del medesimo), con D.P.R. 08.09.97 n° 357 sono state dettate disposizioni in merito alla procedura di svolgimento della Valutazione di Incidenza;

b. che con Delibera di Giunta Regionale n° 1216 del 23.03.01 e successiva Delibera di G. R. n° 5249 del 31.10.02, è stato recepito il succitato DPR 357/97 ed è stato stabilito che la procedura di Valutazione di Incidenza, così come definita all'art. 6 comma 3 della Direttiva 92/43/CEE, è svolta secondo le indicazioni di cui all'art. 5 del D.P.R. 357/97;

c. che con successivo D.P.R. 12.03.03, n° 120 sono state apportate modifiche ed integrazioni al succitato DPR 357/97;

d. che con Delibera di Giunta Regionale n. 426/08, si è provveduto a riorganizzare le strutture (Commissione VIA, Comitato Tecnico Ambiente, Tavoli Tecnici) e le procedure istruttorie per la formulazione del parere di compatibilità ambientale, approvando apposito Disciplinare;

e. che la procedura di Valutazione di Incidenza è svolta dai Tavoli Tecnici, secondo le indicazioni di cui all’art. 6 del DPR 120/2003, che ha sostituito il citato art. 5 del DPR 357/97, e si conclude con l'emanazione del Decreto del Dirigente Coordinatore dell’A.G.C. 05, previo parere della Commissione Regionale per la V.I.A.;

f. che con DPGR n. 9 del 29 gennaio 2010 pubblicato sul BURC n. 10 del 1.02.2010, è stato emanato il regolamento regionale n. 1/2010 “Disposizioni in materia di procedimento di valutazione d’Incidenza”;

g. che con DGR n. 294 del 21/06/2011 si è stabilito di rinnovare, nelle more della adozione del nuovo disciplinare organizzativo delle strutture regionali preposte alla valutazione di impatto ambientale (VIA) e alla valutazione di incidenza (VI) di cui ai regolamenti regionali nn. 2/2010 e 1/2010, il funzionamento degli organismi preposti allo svolgimento delle procedure di VIA, VI, di cui alla DGR n. 426 del 14 marzo 2008;

CONSIDERATO che con richiesta del 20.03.2009 prot. 13484, acquisita al prot. n° 256814 in data 21.03.2009, il Comune di Eboli (SA), ha presentato istanza relativa al progetto "Strumento Comunale di Utilizzazione delle Aree Demaniali Marittime del Comune di Eboli e dei relativi progetti di intervento di impianti balneari come denominati di seguito: - Lotto M1: Made in Italy Beach - Lotto M2: 38 ex Beach Garden - Lotto M6 - Lotto M7 e M8 - Lotto M9 - Lotto M10: Lido Holiday - Lotto M12: Lido Grazia - Lotto M14: Bagni Cinzia - Lotto M22 - Lotto M24

che detto progetto, istruito dal Tavolo Tecnico IV, è stato sottoposto all’esame della Commissione V.I.A. che, nella seduta del 4.06.2010, ha espresso parere favorevole di Valutazione di Incidenza con le prescrizioni di seguito riportate:

- Tutte le strutture vengano realizzate esclusivamente su palificate prive di fondazione e poste in maniera tale da lasciare un franco di almeno 100 cm. dalla sommità di ciascuna duna
- Tutte le strutture abbiano tecniche costruttive tali da consentire la rimozione completa che dovrà obbligatoriamente avvenire a fine stagione balneare
- Siano vietati tassativamente scavi, sbancamenti, splateamenti e livellamenti della zone dunali e retrodunali e venga lasciata indisturbata la vegetazione esistente

- La zona dunale e retrodunale venga delimitata con paletti di legno e corde per evitarne l'attraversamento dei pedoni e dei mezzi di trasporto
- Venga vietata la realizzazione di vasche imhoff per lo scarico e trattamento dei reflui, facendo ricorso a bagni chimici sollevati dal suolo e privi di fondazione di alcun genere, venga vietato altresì tassativamente l'uso di detergenti e saponi nelle docce e lo smaltimento delle acque bionde e grigie avvenga nella zona retrodunale o mediante stoccaggio in vasche a tenuta fuori terra da cui prevedere periodici espurghi o mediante immissione alla fogna comunale
- Venga vietata la realizzazione di parcheggi sia esterni che interni agli stabilimenti
- Venga vietata la realizzazione di ulteriori percorsi, oltre a quelli esistenti, per l'accesso agli stabilimenti.
- La rete idrica, elettrica e qualunque altra rete tecnologica o impianto tecnologico vengano realizzati a vista evitando scavi e reinterri.
- La diffusione degli apparecchi musicali e sonori vengano contenuti nei limiti della Classe I della tabella A allegata al Decreto 14/11/97
- Gli impianti luminosi vengano realizzati in maniera de orientare la diffusione dell'irraggiamento verso il basso e posti ad un'altezza non superiore a mt 3,00
- Si faccia divieto di realizzare la pavimentazione delle sistemazioni esterne e degli spazi distributivi, all'interno degli stabilimenti.
- L'accesso dalla strada provinciale agli stabilimenti sia esclusivamente a carattere pedonale.
- Gli eventuali percorsi interni agli stabilimenti e in direzione della battigia siano sollevati dal suolo con palificate prive di fondazione e sovrastante tavolato.
- I rifiuti solidi prodotti siano opportunamente differenziati in fase di conferimento e raccolta, e siano smaltiti secondo le disposizioni imposte dalle autorità competenti;

che con decreto dirigenziale n. 746 del 28.06.2010, è stato formalizzato il parere espresso dalla Commissione V.I.A. nella seduta del 4.06.2010;

che con istanza, acquisita al prot. n°18060 in dat a 11.01.2011, la Soc. C.F.I. Consulenza Formazione Impresa s.r.l., destinataria di concessione demaniale marittima in Eboli, con sede legale in Napoli alla Via Vecchia Poggioreale n. 6, ha presentato richiesta di riesame delle prescrizioni del parere espresso nella seduta del 4.06.2010;

RILEVATO
che la Commissione, nella seduta del 20.04.2011, vista l'ordinanza del TAR Campania Salerno Sez. II n. 18/11 del 19/01/2011 in ordine al ricorso promosso dalla soc. Bagno 38 s.r.l., (ex 38 Beach Garden), in considerazione dell'art. 1 co. 2 della Legge Regionale n. 11/2010 e dello Strumento Comunale di Utilizzazione delle Aree Demaniali Marittime della Città di Eboli, ha rivisto il parere della seduta del 4/06/2010 ed ha espresso parere favorevole di valutazione di incidenza con le prescrizioni di seguito riportate

- Tutte le strutture vengano realizzate esclusivamente su palificate prive di fondazione e poste in maniera tale da lasciare un franco di almeno 100 cm. dalla superficie.
- Tutte le strutture abbiano tecniche costruttive tali da consentire una facile rimozione e siano realizzate nel rispetto degli indici stabiliti dal regolamento comunale vigente.
- Sono vietati tassativamente scavi, sbancamenti, splateamenti e livellamenti della zone dunali e retrodunali e venga lasciata indisturbata la vegetazione esistente.
- La zona dunale e retrodunale venga delimitata con paletti di legno e corde per evitarne l'attraversamento dei pedoni e dei mezzi di trasporto.
- E' vietata la realizzazione ex novo di vasche imhoff per lo scarico e il trattamento dei reflui e, laddove non fosse possibile l'immissione nella fogna comunale delle acque nere, bionde e grigie, sia previsto lo stoccaggio in vasche a tenuta fuori terra da cui prevedere periodici espurghi o l'eventuale utilizzo di bagni chimici sollevati dal suolo e privi di fondazione di alcun genere; venga vietato, inoltre, l'uso di detergenti e saponi nelle docce.
- E' vietata la realizzazione di parcheggi interni agli stabilimenti e le aree di parcheggio siano realizzate in coerenza con quanto previsto dal regolamento comunale vigente;

- E' vietata la realizzazione di ulteriori percorsi, oltre a quelli esistenti, per l'accesso agli stabilimenti.
- La rete idrica, elettrica e qualunque altra rete tecnologica o impianto tecnologico vengano realizzati, ove necessario, a vista evitando scavi e reinterri.
- La diffusione degli apparecchi musicali e sonori vengano contenute nei limiti della Classe I della tabella A allegata al Decreto 14/11/97
- Gli impianti luminosi vengano realizzati in maniera da orientare la diffusione dell'irraggiamento verso il basso e posti ad un'altezza non superiore a mt 3,00
- Si fa divieto di realizzare la pavimentazione delle sistemazioni esterne e degli spazi distributivi, all'interno degli stabilimenti.
- Gli eventuali percorsi interni agli stabilimenti e in direzione della battigia siano sollevati dal suolo con palificate prive di fondazione e sovrastante tavolato.
- I rifiuti solidi prodotti siano opportunamente differenziati in fase di conferimento e raccolta, e siano smaltiti secondo le disposizioni imposte dalle autorità competenti;

che con nota, acquisita al prot. n° 503981 in data 28.06.2011, la Soc. C.F.I. Consulenza Formazione Impresa s.r.l. ha presentato un quesito relativamente alla prescrizione formulata nella seduta del 20.04.2011 "Tutte le strutture vengano realizzate esclusivamente su palificate prive di fondazione e poste in maniera tale da lasciare un franco di almeno 100 cm. dalla superficie", chiedendo se il franco fosse da intendersi a monte della struttura ovvero sulla strada o a valle ovvero verso la spiaggia;

che la Commissione V.I.A., nella seduta del 28.06.2011, in ordine al progetto de quo, letto il quesito posto dalla Soc. C.F.I., ha chiarito il "franco" di cui alla seguente prescrizione "Tutte le strutture vengano realizzate esclusivamente su palificate prive di fondazione e poste in maniera tale da lasciare un franco di almeno 100 cm. dalla superficie", formulata nella seduta del 20/04/2011, è riferito al lato spiaggia.

che il Comune di Eboli (SA) ha effettuato il versamento per le spese amministrative istruttorie, determinate con D.G.R.C. n°916 del 14.07.2005, con bonifico del 19.03.2009, acquisito agli atti del Settore Tutela Ambiente in data 21.03.2009 prot. n° 2556814;

RITENUTO, di dover provvedere all'emissione del decreto di Valutazione di Incidenza;

VISTE
la delibera di G. R. n°426/2008;
la delibera di DGR n. 294 /2011;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore, nonché della dichiarazione di conformità resa dal Dirigente del Servizio 03.

D E C R E T A

per i motivi espressi in narrativa e che qui si intendono integralmente trascritti e confermati:

di esprimere parere favorevole di valutazione di incidenza, su conforme giudizio della Commissione V.I.A., espresso nella seduta del 20.04.2011, in merito al progetto "Strumento Comunale di Utilizzazione delle Aree Demaniali Marittime del Comune di Eboli e dei relativi progetti di intervento di impianti balneari come denominati di seguito: - Lotto M1: Made in Italy Beach - Lotto M2: 38 ex Beach Garden - Lotto M6 - Lotto M7 e M8 - Lotto M9 - Lotto M10: Lido Holiday - Lotto M12: Lido Grazia - Lotto M14: Bagni Cinzia - Lotto M22 - Lotto M24, proposto dal Comune di Eboli (SA), con le prescrizioni di seguito riportate:

- Tutte le strutture vengano realizzate esclusivamente su palificate prive di fondazione e poste in maniera tale da lasciare un franco di almeno 100 cm. dalla superficie.
- Tutte le strutture abbiano tecniche costruttive tali da consentire una facile rimozione e siano realizzate nel rispetto degli indici stabiliti dal regolamento comunale vigente.

- Sono vietati tassativamente scavi, sbancamenti, splateamenti e livellamenti della zone dunali e retrodunali e venga lasciata indisturbata la vegetazione esistente.
- La zona dunale e retrodunale venga delimitata con paletti di legno e corde per evitarne l'attraversamento dei pedoni e dei mezzi di trasporto.
- E' vietata la realizzazione ex novo di vasche imhoff per lo scarico e il trattamento dei reflui e, laddove non fosse possibile l'immissione nella fogna comunale delle acque nere, bionde e grigie, sia previsto lo stoccaggio in vasche a tenuta fuori terra da cui prevedere periodici espurghi o l'eventuale utilizzo di bagni chimici sollevati dal suolo e privi di fondazione di alcun genere; venga vietato, inoltre, l'uso di detergenti e saponi nelle docce.
- E' vietata la realizzazione di parcheggi interni agli stabilimenti e le aree di parcheggio siano realizzate in coerenza con quanto previsto dal regolamento comunale vigente;
- E' vietata la realizzazione di ulteriori percorsi, oltre a quelli esistenti, per l'accesso agli stabilimenti.
- La rete idrica, elettrica e qualunque altra rete tecnologica o impianto tecnologico vengano realizzati, ove necessario, a vista evitando scavi e reinterri.
- La diffusione degli apparecchi musicali e sonori vengano contenute nei limiti della Classe I della tabella A allegata al Decreto 14/11/97
- Gli impianti luminosi vengano realizzati in maniera da orientare la diffusione dell'irraggiamento verso il basso e posti ad un'altezza non superiore a mt 3,00
- Si fa divieto di realizzare la pavimentazione delle sistemazioni esterne e degli spazi distributivi, all'interno degli stabilimenti.
- Gli eventuali percorsi interni agli stabilimenti e in direzione della battigia siano sollevati dal suolo con palificate prive di fondazione e sovrastante tavolato.
- I rifiuti solidi prodotti siano opportunamente differenziati in fase di conferimento e raccolta, e siano smaltiti secondo le disposizioni imposte dalle autorità competenti;

di chiarire, su conforme giudizio espresso nella seduta del 28.06.2011, che il "franco" di cui alla seguente prescrizione "Tutte le strutture vengano realizzate esclusivamente su palificate prive di fondazione e poste in maniera tale da lasciare un franco di almeno 100 cm. dalla superficie" formulata nella seduta del 20.04.2011, è riferito al lato spiaggia;

che l'Amministrazione che provvederà al rilascio del provvedimento finale è tenuta ad acquisire tutti gli altri pareri e/o valutazioni previste per legge, ed a verificare l'ottemperanza delle prescrizioni riportate e la congruità del progetto esecutivo con il progetto definitivo esaminato dalla Commissione VIA ed assunto a base del presente parere. E' fatto altresì obbligo, che nel caso che l'ottemperanza delle prescrizioni di Enti terzi avessero a richiedere varianti sostanziali o formali del progetto definitivo esaminato, il progetto completo delle varianti sia sottoposto a nuova procedura;

di inviare, per gli adempimenti di competenza, il presente atto al Settore Tutela Ambiente ove è visionabile la documentazione oggetto del procedimento de quo;

di inviare, per gli adempimenti di competenza, il presente atto al Corpo Forestale dello Stato territorialmente competente;

di trasmettere il presente atto al competente Settore Stampa e Documentazione ed Informazione e Bollettino Ufficiale per la relativa pubblicazione sul BURC ed al web master per la pubblicazione sul sito della Regione Campania.

Dott. Michele Palmieri

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 587 del 05/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 2 Tutela dell'ambiente

Oggetto dell'Atto:

VALUTAZIONE DI IMPATTO AMBIENTALE - PARERE DELLA COMMISSIONE V.I.A. RELATIVO AL PROGETTO "IMPIANTO FOTOVOLTAICO A TERRA DELLA POTENZA DI 16.56 MWP, DA REALIZZARSI IN LOC. CONTRADA LA FRANCESCA NEL COMUNE DI BENEVENTO CON DUE STAZIONI ELETTRICHE A 150 KV DA REALIZZARE UNA A BENEVENTO E UNA A FOIANO DI VAL FORTORE (BN) E UN ELETTRODOTTO DI CA. 18 KM DA REALIZZARE TRA FOIANO DI VAL FORTORE (BN) ED ARIANO IRPINO (AV)" - PROPOSTO DALLA SOC. ENERSOLIS 01 S.R.L. REVOCA DD N. 517 DEL 5.07.2011.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che il titolo III della parte seconda del D.Lgs. 152/2006, così come sostituito dal D.Lgs 4/2008, in recepimento della Direttiva 85/377/CEE, detta norme in materia di Impatto Ambientale di determinati progetti, pubblici e privati, di interventi, impianti e opere, nonché detta disposizioni in materia di Valutazione di Impatto Ambientale per le Regioni e Province Autonome;

b. che con Delibera di Giunta Regionale n° 426/08, si è provveduto a riorganizzare le strutture (Commissione VIA, Tavoli Tecnici) e le procedure istruttorie per la formulazione del parere di compatibilità ambientale, approvando apposito Disciplinare;

c. che con DPGR n. 10 del 29 gennaio 2010 pubblicato sul BURC n. 10 del 1 febbraio 2010 è stato emanato il regolamento regionale n. 2/2010 "Disposizioni in materia di valutazione di impatto ambientale";

d. che con DGR n. 294 del 21/06/2011 si è stabilito di rinnovare, nelle more della adozione del nuovo disciplinare organizzativo delle strutture regionali preposte alla valutazione di impatto ambientale (VIA) e alla valutazione di incidenza (VI) di cui ai regolamenti regionali nn. 2/2010 e 1/2010, il funzionamento degli organismi preposti allo svolgimento delle procedure di VIA, VI, di cui alla DGR n. 426 del 14 marzo 2008;

CONSIDERATO che con istanza del 21.09.2010, acquisita al prot. n°785435 in data 30.09.2010, la Soc. Enersolis 01 s.r.l. con sede legale in Albano Laziale (RM) 00041 in via dei Piani di Monte Savelli n. 48/D, ha trasmesso la documentazione, corredata da studio di Impatto Ambientale, relativa al progetto "Impianto fotovoltaico a terra della potenza di 16.56 $Mw_{p,}$ con due stazioni elettriche a 150 kV da realizzare una a Benevento e una a Foiano di Val Fortore (BN) e un elettrodotto di ca. 18 km da realizzare tra Foiano di Val Fortore (BN) ed Ariano Irpino (AV)" da realizzarsi in loc. contrada la Francesca nel Comune di Benevento;

RILEVATO
che detto progetto, istruito dal Tavolo Tecnico I e sottoposto all'esame della Commissione V.I.A. nella seduta del 28.06.2011, ha ottenuto parere favorevole di compatibilità ambientale per l'impianto fotovoltaico con le seguenti prescrizioni:

- è fatto obbligo di lasciare inverditi i suoli di sedime per tutta la vita dell'impianto;
- è fatto obbligo di collocare i moduli fotovoltaici ad una altezza minima dalla superficie del suolo pari ad un metro, al fine di garantire una luce libera al di sotto della struttura di sostegno, finalizzata a consentire il passaggio e/o lo stazionamento di animali di media taglia;
- è fatto divieto assoluto di utilizzare diserbanti (xenobiotici e non) nei suoli di sedime, sia in fase di esercizio che di realizzazione dell'opera;
- al fine di limitare l'impatto paesaggistico derivante dall'opera, è fatto obbligo di impiantare essenze arboree/arbustive autoctone, coerenti con la fascia fitoclimatica interessata, lungo tutto il perimetro del parco fotovoltaico, vietando in modo assoluto il ricorso a specie alloctone ed infestanti (quali, ad esempio Robinia pseudoacacia); inoltre, per le opere ausiliare, quali cabine di sottocampo e di consegna, vengano adoperati rivestimenti e configurazioni rispettose della tradizione rurale locale;
- è fatto obbligo di utilizzare moduli fotovoltaici trattati con materiali antiriflesso, al fine di non arrecare disturbo all'avifauna;
- in fase di realizzazione dell'impianto, i pannelli vengano acquistati da fornitori che propongono la stipula di un RECYCLING AGREEMENT;
- per il fissaggio della struttura portante al suolo, è fatto obbligo di non realizzare opere murarie o plinti di ancoraggio, ma i pannelli fotovoltaici vengano montati su una struttura di supporto semplicemente ancorata al terreno a mezzo di ancorette munite del sistema di fissaggio al suolo a vite senza fine;

- per la realizzazione della viabilità interna ed esterna di accesso all'area, si fa divieto di realizzare superfici impermeabilizzate, ma si ricorra esclusivamente ad interventi che consentano il naturale afflusso idrico nel sottosuolo ed il naturale deflusso superficiale delle acque meteoriche;
- con riferimento al ripristino ambientale in fase di dismissione dell'impianto, si prescrive l'utilizzo esclusivo di essenze arboree ed arbustive autoctone, coerenti con la fascia fitoclimatica interessata

Per quanto concerne le opere connesse costituite da elettrodotto Forano – Ginestra degli Schiavoni-Ariano Irpino esprime parere sfavorevole di compatibilità ambientale considerato che l'intervento appare essere parte di un ampio progetto di ampliamento della rete di trasmissione che pertanto non può essere frammentato ma valutato per la sua interezza. Si rileva peraltro che le opere su cui si esprime parere sfavorevole non risultano strettamente necessarie all'esercizio dell'impianto anche perché distanti alcuni Km dal campo fotovoltaico;

CONSIDERATO che a seguito delle motivazioni espresse dalla Commissione V.I.A. l'ufficio ha provveduto alla emissione del decreto n. 517 del 5.07.2011 senza tuttavia dare comunicazione alla società proponente del parere sfavorevole sull'elettrodotto Forano – Ginestra degli Schiavoni-Ariano Irpino, ai sensi dell'art. 10 bis della Legge 241/90 e s.m.i.;

RITENUTO di provvedere a quanto sopra considerato e pertanto procedere alla revoca del DD n. 517 del 5.07.2011;

VISTA la Legge n° 241/90;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore, nonché della dichiarazione di conformità resa dal Dirigente del Servizio 03

D E C R E T A

per i motivi espressi in narrativa e che qui si intendono integralmente trascritti e confermati:

1. di revocare il DD. N. 517 del 5.07.2011 avente ad oggetto: Valutazione di Impatto Ambientale - parere della Commissione V.I.A. relativo al progetto "Impianto fotovoltaico a terra della potenza di 16.56 $Mw_{p,}$ da realizzarsi in loc. contrada la Francesca nel Comune di Benevento con due stazioni elettriche a 150 kV da realizzare una a Benevento e una a Foiano di Val Fortore (BN) e un elettrodotto di ca. 18 km da realizzare tra Foiano di Val Fortore (BN) ed Ariano Irpino (AV)" - proposto dalla Soc. Enersolis 01 s.r.l. con sede legale in Albano Laziale (RM) 00041 in via dei Piani di Monte Savelli n. 48/D;

2. di trasmettere il presente atto al Settore Tutela Ambiente, al Settore Regolazione dei Mercati, al competente Settore Stampa e Documentazione ed Informazione e Bollettino Ufficiale per la relativa pubblicazione sul BURC ed al web master per la pubblicazione sul sito della Regione Campania.

Dott. Michele Palmieri

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 189 del 05/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 6 Settore provinc.ecologia,tutela dell'amb.,disinquinam.,protez.civ. - CE -

Oggetto dell'Atto:

DINIEGO ALL'AUTORIZZAZIONE ALLE EMISSIONI IN ATMOSFERA, AI SENSI DELL'ART. 269, COMMA 2, D.LGS. 152/06. DITTA CARPE TRAFO SRL CON SEDE LEGALE E OPERATIVA NEL COMUNE DI CAPUA (CE) VIA SCARANO.

IL DIRIGENTE

Premesso che

a. il sig. Petito Antimo nato a Sant'Antimo (NA) il 19/04/1956 legale rappresentante della ditta Carpe Trafo srl, con sede legale e produttiva nel comune di Capua (CE) ha avanzato istanza di autorizzazione alle emissioni in atmosfera per l'attività di **verniciatura e saldatura** ai sensi dell'art. 269 comma 2 del D. Lgs. 03 aprile 2006 n. 152;

b. allegata alla domanda, acquisita al protocollo del Settore il 28/03/2007 prot. n. 0290387, è stata prodotta relazione – a firma di tecnico abilitato – nella quale è dichiarato il rispetto dei limiti delle emissioni stabiliti dalle vigenti normative;

c. la Conferenza dei Servizi indetta ai sensi dell'art. 14 della L. 241/90 e s. m. e i., nella seduta del 05/07/2011, ha espresso parere negativo alla richiesta di autorizzazione alle emissioni in atmosfera, in quanto i locali in cui si svolge l'attività non sono urbanisticamente idonei.

d. In tale sede è stata consegnata alla Ditta copia del verbale della Conferenza di Servizi comunicando, ai sensi dell'art. 10 bis della L. 241/90 e s.m.i, che si sarebbe proceduto al diniego dell'autorizzazione alle emissioni in atmosfera per l'attività di **verniciatura e saldatura**;

Considerato che ai sensi dell'art. 10 bis della L. 241/90 e s.m.i., nei termini di dieci giorni, la ditta non ha fatto pervenire nessuna documentazione od osservazioni in merito al diniego dell'autorizzazione;

Ritenuto, dover procedere al diniego dell'autorizzazione alle emissioni in atmosfera per l'attività di **verniciatura e saldatura**;

VISTI

a. il decreto legislativo n. 152/06;
b. il D.D. n. 154 del 23/03/07 dell'A.G.C. 05;
c. il D.D. n. 9 del 20/04/2011 dell'A.G.C. 05

Alla stregua dell'istruttoria effettuata dal Settore, della proposta del Responsabile del procedimento,

DECRETA

per le motivazioni su esposte che qui si intendono integralmente riportate,

1. **Denegare** l'autorizzazione alle emissioni in atmosfera, ai sensi dell'at. 269, comma 2, D.Lgs. 152/06 e s.m.i., alla ditta Carpe Trafo srl, con sede legale e operativa nel Comune di Capua via Scarano, per l'attività **di verniciatura e saldatura**.

2. **Notificare** il presente provvedimento alla ditta **Carpe Trafo srl.**

3. **Inviare**, per quanto di competenza, copia del presente atto al Comune di Capua (CE), alla Provincia di Caserta, all'ASL Caserta ambito 4 di Capua, e all'ARPAC – Dipartimento provinciale di Caserta.

4. **Inoltrare** copia del presente atto all'A.G.C. Ecologia, Tutela Ambiente, Disinquinamento, Protezione Civile, alla Segreteria di Giunta, nonché al Settore Stampa, documentazione ed informazione, Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul BURC.

d.ssa Maria Flora Fragassi

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 588 del 08/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 2 Tutela dell'ambiente

Oggetto dell'Atto:

D.D. N. 554 DEL 19 LUGLIO 2011. INSERIMENTO DELLA DISCIPLINA "FISICA" TRA LE DISCIPLINE PREVISTE PER L'ISCRIZIONE ALLA SHORT LIST DI FUNZIONARI DA SELEZIONARE AI FINI DEL REPERIMENTO DI PERSONALE A CUI AFFIDARE LE ATTIVITA' ISTRUTTORIE INERENTI LE PROCEDURE DI VALUTAZIONE DI IMPATTO AMBIENTALE, VALUTAZIONE DI INCIDENZA E VALUTAZIONE AMBIENTALE STRATEGICA.

IL DIRIGENTE

PREMESSO CHE

a. con D.D. n. 554 del 19 luglio 2011 è stato approvato l'Avviso pubblico inerente la *"Manifestazione di interesse per la formazione di una short list di funzionari da selezionare ai fini del reperimento di personale a cui affidare le attività istruttorie inerenti le procedure di valutazione di impatto ambientale, valutazione di incidenza e valutazione ambientale strategica"*;

b. che l'art. 2, punto 2) del citato Avviso, non prevede "fisica" tra le discipline individuate come utili per l'iscrizione alla predetta short list;

RITENUTO

opportuno modificare il citato Avviso, inserendo "fisica" tra le discipline previste all'art. 2, punto 2;

VISTO

- il D.D. n. 554 del 19 luglio 2011

alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore, nonché della dichiarazione di conformità resa dal Dirigente del Servizio 03;

DECRETA

Per le motivazioni espresse in narrativa, che si intendono qui integralmente riportate

1) di modificare l'Avviso approvato con D.D. n. 554 del 19 luglio 2011 , inserendo "fisica" tra le discipline previste all'art. 2, punto 2;
2) di inviare il presente provvedimento al Settore Stampa, Documentazione e Bollettino Ufficiale per la sua pubblicazione sul BURC.

dott. Michele Palmieri

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 576 del 5/08/2011

A.G.C. 5 - Ecologia, Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento, Protezione Civile

Settore: 2 -Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento

Oggetto:

D.P.R. 357/97 e s.m.i. - Parere della Commissione V.I.A. relativo al progetto ""Installazione di un solarium a carattere stagionale c/o il ''Lido da Enzuccio di Mirra Laura e C. s.a.s."" in localita' Marina D'Albori nel Comune di Vietri, proposto dal sig.ra Mirra Laura. Procedura di VI.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che, in adempimento della direttiva 79/409/CEE "Uccelli" e, in particolare, della Direttiva 92/43/CEE "Habitat" (che dispone che qualsiasi piano o progetto, non direttamente connesso e necessario alla gestione di un sito, ma che possa avere incidenze significative su di esso, singolarmente o congiuntamente ad altri piani e progetti, deve formare oggetto di una opportuna Valutazione dell'Incidenza che ha sul sito, tenendo conto degli obiettivi di conservazione del medesimo), con D.P.R. 08.09.97 n° 357 sono state dettate disposizioni in merito alla procedura di svolgimento della Valutazione di Incidenza;

b. che con successivo D.P.R. 12.03.03, n° 120 sono state apportate modifiche ed integrazioni al succitato DPR 357/97;

c. che con DGR n° 426/08, si è provveduto a riorganizzare le strutture (Commissione VIA, Tavoli Tecnici) e le procedure istruttorie per la formulazione del parere di compatibilità ambientale, approvando apposito Disciplinare;

d. che la stessa DGR n. 426 prevede la possibilità, in caso di documentata e certificata urgenza, di derogare dall'ordine cronologico di presentazione al protocollo per l'esame istruttorio delle istanze ;

e. che con la D.G.R. n.1235 del 10/07/2009, la Giunta Regionale ha, tra l'altro, disposto che i Tavoli tecnici possano funzionare in composizione variabile costituita da almeno tre componenti, di cui almeno uno dell'AGC 05, da individuare su designazione del Coordinatore dell'AGC 05 secondo le esigenze tecniche delle attività di valutazione da effettuare;

f. che con DPGR n. 9 del 29 gennaio 2010 pubblicato sul BURC n. 10 del 1 febbraio 2010 è stato emanato il regolamento regionale n. 1/2010 *"Disposizioni in materia di procedimento di valutazione di incidenza"* ;

g. che con DGR n. 324 del 19 marzo 2010 sono state emanate le *"Linee Guida e Criteri di indirizzo per l'effettuazione della valutazione di incidenza in Regione Campania"* ;

h. che con DGR n. 294 del 21/06/2011 si è stabilito di rinnovare, nelle more della adozione del nuovo disciplinare organizzativo delle strutture regionali preposte alla valutazione di impatto ambientale (VIA) e alla valutazione di incidenza (VI) di cui ai regolamenti regionali nn. 2/2010 e 1/2010, il funzionamento degli organismi preposti allo svolgimento delle procedure di VIA, VI, di cui alla DGR n. 426 del 14 marzo 2008;

CONSIDERATO

a. che, con nota prot. n. 436900 del 03/06/2011 il Coordinatore dell'AGC 05, rilevate le criticità nelle attività dei Tavoli tecnici costituiti con DD n.198 del 07/04/2008 e ss.mm.ii. dovute all'elevato numero di istanze inerenti la VIA e la Valutazione d'Incidenza, ha designato alcuni componenti di tavoli tecnici VIA per l'esame delle istanze di Valutazione d'Incidenza inerenti le strutture balneari di carattere stagionale;

b. che con nota prot. n. 439560 del 06/06/2011 il proponente sig.ra **Mirra Laura**, ha inoltrato l'istanza di valutazione di incidenza (valutazione appropriata ai sensi dell'art. 6 del reg. regionale n. 1/2010) per il progetto di **"Installazione di un solarium a carattere stagionale c/o il "Lido da Enzuccio di Mirra Laura e C. s.a.s." in località Marina D'Albori nel Comune di Vietri;**

c. che la procedura di valutazione di incidenza è svolta dai Tavoli Tecnici, secondo le indicazioni di cui al citato art. 5 del DPR 357/97 e s.m.i. e dell'art. 6 del reg. regionale n. 1/2010, e si conclude con l'emanazione del Decreto del Dirigente Coordinatore dell'A.G.C. 05, previo parere della Commissione Regionale per la V.I.A.;

RILEVATO

a. che, detto progetto, istruito dal Tavolo Tecnico di cui alla nota n. 436900 del 03/06/2011, è stato sottoposto all'esame della Commissione V.I.A. che nella seduta del 28/06/2011, ha accolto la proposta del Tavolo Tecnico ed ha **escluso l'intervento dalla Valutazione appropriata di valutazione di incidenza.**
La procedura di valutazione di incidenza dovrà essere effettuata con cadenza quinquennale e comunque in sede di eventuali modifiche delle caratteristiche strutturali, dimensionali e/o spaziali e/o gestionali delle strutture oggetto della concessione.

b. che la sig.ra **Mirra Laura**, ha effettuato il versamento degli oneri per la valutazione d'incidenza determinate con D.G.R. n° 683 del 08/10/2010;

RITENUTO, di dover provvedere all'emissione del decreto di Valutazione di Incidenza;

VISTA
la delibera di G. R. n. 426/08;
la delibera di G.R. n. 1235/09;
il regolamento regionale n. 1/2010;
la delibera di G.R. n. 324/2010;
la delibera di G.R. n. 294 del 21/06/2011;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore, nonché della dichiarazione di conformità resa dal Dirigente del Servizio 03.

D E C R E T A

per i motivi espressi in narrativa e che qui si intendono integralmente trascritti e confermati:

1. di **escludere l'intervento** di **"Installazione di un solarium a carattere stagionale c/o il "Lido da Enzuccio di Mirra Laura e C. s.a.s." in località Marina D'Albori nel Comune di Vietri"** proposto dalla **Sig.ra Mirra Laura***,* su conforme giudizio della Commissione V.I.A. espresso nella seduta del 28/06/2011, **dalla Valutazione appropriata di valutazione di incidenza.**
La procedura di valutazione di incidenza dovrà essere effettuata con cadenza quinquennale e comunque in sede di eventuali modifiche delle caratteristiche strutturali, dimensionali e/o spaziali e/o gestionali delle strutture oggetto della concessione.

2. che l'Amministrazione, che provvederà al rilascio del provvedimento finale, è tenuta ad acquisire tutti gli altri pareri e/o valutazioni previste per legge, ed a verificare l'ottemperanza delle prescrizioni riportate e la congruità del progetto esecutivo con il progetto definitivo esaminato dalla Commissione VIA ed assunto a base del presente parere. E' fatto altresì obbligo, che nel caso dell'ottemperanza delle prescrizioni di Enti terzi avessero a richiedere varianti sostanziali o formali del progetto definitivo esaminato, il progetto completo delle varianti sia sottoposto a nuova procedura.

3. di inviare, per gli adempimenti di competenza, il presente atto al Settore Tutela dell'Ambiente ove è visionabile la documentazione oggetto del procedimento de quo.

4. di trasmettere il presente atto al Proponente sig.ra **Mirra Laura**, al Corpo Forestale dello Stato e al Settore Stampa e Documentazione ed Informazione e Bollettino Ufficiale per la relativa pubblicazione sul BURC.

Dott. Michele Palmieri

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 577 del 5/08/2011

A.G.C. 5 - Ecologia, Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento, Protezione Civile

Settore: 2 -Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento

Oggetto:

D.P.R. 357/97 e s.m.i. - Parere della Commissione V.I.A. relativo al progetto "Struttura precaria e a carattere stagionale - stabilimento balneare /Bouvette "Lido Moorea Beach Club" nel Comune di Maiori", proposto dal sig. Cimini Andrea. Procedura di VI.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che, in adempimento della direttiva 79/409/CEE "Uccelli" e, in particolare, della Direttiva 92/43/CEE "Habitat" (che dispone che qualsiasi piano o progetto, non direttamente connesso e necessario alla gestione di un sito, ma che possa avere incidenze significative su di esso, singolarmente o congiuntamente ad altri piani e progetti, deve formare oggetto di una opportuna Valutazione dell'Incidenza che ha sul sito, tenendo conto degli obiettivi di conservazione del medesimo), con D.P.R. 08.09.97 n° 357 sono state de ttate disposizioni in merito alla procedura di svolgimento della Valutazione di Incidenza;

b. che con successivo D.P.R. 12.03.03, n° 120 sono state apportate modifiche ed integrazioni al succitato DPR 357/97;

c. che con DGR n° 426/08, si è provveduto a riorgan izzare le strutture (Commissione VIA, Tavoli Tecnici) e le procedure istruttorie per la formulazione del parere di compatibilità ambientale, approvando apposito Disciplinare;

d. che la stessa DGR n. 426 prevede la possibilità, in caso di documentata e certificata urgenza, di derogare dall'ordine cronologico di presentazione al protocollo per l'esame istruttorio delle istanze ;

e. che con la D.G.R. n.1235 del 10/07/2009, la Giunta Regionale ha, tra l'altro, disposto che i Tavoli tecnici possano funzionare in composizione variabile costituita da almeno tre componenti, di cui almeno uno dell'AGC 05, da individuare su designazione del Coordinatore dell'AGC 05 secondo le esigenze tecniche delle attività di valutazione da effettuare;

f. che con DPGR n. 9 del 29 gennaio 2010 pubblicato sul BURC n. 10 del 1 febbraio 2010 è stato emanato il regolamento regionale n. 1/2010 *"Disposizioni in materia di procedimento di valutazione di incidenza"* ;

g. che con DGR n. 324 del 19 marzo 2010 sono state emanate le *"Linee Guida e Criteri di indirizzo per l'effettuazione della valutazione di incidenza in Regione Campania"* ;

h. Che con DGR n. 294 del 21/06/2011 si è stabilito di rinnovare, nelle more della adozione del nuovo disciplinare organizzativo delle strutture regionali preposte alla valutazione di impatto ambientale (VIA) e alla valutazione di incidenza (VI) di cui ai regolamenti regionali nn. 2/2010 e 1/2010, il funzionamento degli organismi preposti allo svolgimento delle procedure di VIA, VI, di cui alla DGR n. 426 del 14 marzo 2008;

CONSIDERATO

a. che, con nota prot. n. 436900 del 03/06/2011 il Coordinatore dell'AGC 05, rilevate le criticità nelle attività dei Tavoli tecnici costituiti con DD n.198 del 07/04/2008 e ss.mm.ii. dovute all'elevato numero di istanze inerenti la VIA e la Valutazione d'Incidenza, ha designato alcuni componenti di tavoli tecnici VIA per l'esame delle istanze di Valutazione d'Incidenza inerenti le strutture balneari di carattere stagionale;

b. che con nota prot. n. 420938 del 30/05/2011 il proponente sig. **Cimini Andrea**, ha inoltrato l'istanza di valutazione di incidenza (valutazione appropriata ai sensi dell'art. 6 del reg. regionale n. 1/2010) per il progetto **"Struttura precaria e a carattere stagionale – stabilimento balneare /Bouvette "Lido Moorea Beach Club"nel Comune di Maiori";**

c. che la procedura di valutazione di incidenza è svolta dai Tavoli Tecnici, secondo le indicazioni di cui al citato art. 5 del DPR 357/97 e s.m.i. e dell'art. 6 del reg. regionale n. 1/2010, e si conclude con l'emanazione del Decreto del Dirigente Coordinatore dell'A.G.C. 05, previo parere della Commissione Regionale per la V.I.A.;

RILEVATO

a. che, detto progetto, istruito dal Tavolo Tecnico di cui alla nota n. 436900 del 03/06/2011, è stato sottoposto all'esame della Commissione V.I.A. che nella seduta del 28/06/201, ha accolto la proposta del Tavolo Tecnico ed ha espresso parere **favorevole di Valutazione di Incidenza con la prescrizione di apporre, in prossimità delle docce, specifica segnaletica che vieti categoricamente l'utilizzo di shampoo, bagnoschiuma, saponi e di qualsiasi altro prodotto chimico.**
La procedura di valutazione di incidenza dovrà essere effettuata con cadenza quinquennale e comunque in sede di eventuali modifiche delle caratteristiche strutturali, dimensionali e/o spaziali e/o gestionali delle strutture.

b. che il sig. **Cimini Andrea**, ha effettuato il versamento degli oneri per la valutazione d'incidenza determinate con D.G.R. n°683 del 08/10/2010;

RITENUTO, di dover provvedere all'emissione del decreto di Valutazione di Incidenza;

VISTA
la delibera di G. R. n. 426/08;
la delibera di G.R. n. 1235/09;
il regolamento regionale n. 1/2010;
la delibera di G.R. n. 324/2010;
la delibera di G.R. n. 294 del 21/06/2011;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore, nonché della dichiarazione di conformità resa dal Dirigente del Servizio 03.

D E C R E T A

per i motivi espressi in narrativa e che qui si intendono integralmente trascritti e confermati:

1. di esprimere, in merito al Progetto **"Struttura precaria e a carattere stagionale – stabilimento balneare /Bouvette "Lido Moorea Beach Club"nel Comune di Maiori"** proposto dal **Sig. Cimini Andrea***,* su conforme giudizio della Commissione V.I.A. espresso nella seduta del 28/06/2011, **parere favorevole di Valutazione di Incidenza con la prescrizione di apporre, in prossimità delle docce, specifica segnaletica che vieti categoricamente l'utilizzo di shampoo, bagnoschiuma, saponi e di qualsiasi altro prodotto chimico.**
La procedura di valutazione di incidenza dovrà essere effettuata con cadenza quinquennale e comunque in sede di eventuali modifiche delle caratteristiche strutturali, dimensionali e/o spaziali e/o gestionali delle strutture.

2. che l'Amministrazione, che provvederà al rilascio del provvedimento finale, è tenuta ad acquisire tutti gli altri pareri e/o valutazioni previste per legge, ed a verificare l'ottemperanza delle prescrizioni riportate e la congruità del progetto esecutivo con il progetto definitivo esaminato dalla Commissione VIA ed assunto a base del presente parere. E' fatto altresì obbligo, che nel caso dell'ottemperanza delle prescrizioni di Enti terzi avessero a richiedere varianti sostanziali o

formali del progetto definitivo esaminato, il progetto completo delle varianti sia sottoposto a nuova procedura.

3. di inviare, per gli adempimenti di competenza, il presente atto al Settore Tutela dell'Ambiente ove è visionabile la documentazione oggetto del procedimento de quo.

4. di trasmettere il presente atto al Proponente sig. **Cimini Andrea,** al Corpo Forestale dello Stato e al Settore Stampa e Documentazione ed Informazione e Bollettino Ufficiale per la relativa pubblicazione sul BURC.

Dott. Michele Palmieri

Decreto Dirigenziale n. 190 del 09/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 6 Settore provinc.ecologia,tutela dell'amb.,disinquinam.,protez.civ. - CE -

Oggetto dell'Atto:

VOLTURA AUTORIZZAZIONE ALLE EMISSIONI IN ATMOSFERA, RILASCIATA ALLA DITTA EURODOLCI CAMPANI SRL CON D.D. N. 35 DEL 08/02/2010 IN FAVORE DELLA DITTA S.P.A. MORICO SRL, CON SEDE LEGALE E PRODUTTIVA NEL COMUNE DI GRAZZANISE (CE) VIA CESARE BATTISTI N. 224.

IL DIRIGENTE

Premesso che

a. con D.D. n. 35 del 08/02/2010, è stata rilasciata alla ditta Eurodolci Campani srl, l'autorizzazione alle emissioni in atmosfera per attività di **panificio**, con sede nel comune di **Grazzanise (CE) via Cesare Battisti n. 224**;

b. con istanza pervenuta in data 15/07/2011 prot. n. 0558786 il sig. Morico Gianni, legale rappresentante della ditta **S.P.A. MORICO srl**, ha chiesto la voltura della autorizzazione succitata, dichiarando che svolgerà la stessa attività per la quale era stata autorizzata la ditta Eurodolci Campani srl, negli stessi locali con gli stessi macchinari ed attrezzature senza apportare nessuna modifica al ciclo di lavorazione;

Preso Atto che alla suddetta istanza risultano allegati:

a. certificato di iscrizione CCIAA di Caserta in bollo e comprensivo dei controlli ai fini dell'art. 10, legge 31.05.65, n. 575 e s.m. e i.;

b. atto di cessione di ramo di azienda tra la società Eurodolci Campani srl e la società "**S.P.A. MORICO srl**";

Ritenuto di poter procedere alla voltura dell'autorizzazione alle emissioni in atmosfera, già rilasciata alla ditta Eurodolci Campani srl, con D.D. n. 35 del 08/02/2010, a favore della ditta "**S.P.A. MORICO srl**", **P. IVA 03688910615**, con sede nel Comune di **Grazzanise (CE) via Cesare Battisti n. 224**;

Visti:

a. il D. Lgs n. 152/06 e s. m. e i.;
b. il D.D. n. 154 del 23/03/07 dell'A.G.C. 05;
c. il D.D. n. 9 del 20/04/2011 dell'A.G.C. 05;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore, della dichiarazione di regolarità resa dal medesimo Dirigente del Settore e su proposta del Responsabile del procedimento,

D E C R E T A

1. **Volturare** l'autorizzazione alle emissioni in atmosfera, già rilasciata alla ditta Eurodolci Campani srl, con D.D. n. 35 del 08/02/2010, a favore della ditta "**S.P.A. MORICO srl**", P. IVA 03688910615, con sede nel Comune di **Grazzanise (CE) via Cesare Battisti n. 224**.

2. **Confermare** tutte le prescrizioni previste nei D.D. n. 35 del 08/02/2010, che qui s'intendono integralmente riportate.

3. **Notificare** il presente provvedimento alla ditta **S.P.A. MORICO srl**.

4. **Inviare**, per quanto di competenza, copia del presente atto al Comune di Grazzanise, alla Provincia di Caserta, all'ASL di Caserta ambito 5 di Mondragone e all'ARPAC – Dipartimento provinciale di Caserta;

5. **Inoltrare** copia del presente atto all'A.G.C. 05 Ecologia, Tutela Ambiente, Disinquinamento, Protezione Civile, alla Segreteria di Giunta, nonché al Settore Stampa, Documentazione ed Informazione, Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul B.U.R.C.

dott. ssa Maria Flora Fragassi

Decreto Dirigenziale n. 191 del 10/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 6 Settore provinc.ecologia,tutela dell'amb.,disinquinam.,protez.civ. - CE -

Oggetto dell'Atto:

ARTT 208 E 269 DLGS N 152 DEL 2006 - DITTA ECOTRANSIDER SRL - AGGIORNAMENTO DD N 18 DEL 11 GENNAIO 2010 DI AUTORIZZAZIONE ALLA ATTIVITA' DI GESTIONE DI UN IMPIANTO DI SMALTIMENTO E RECUPERO DI RIFIUTI PERICOLOSI E NON, NONCHE' PER LE EMISSIONI IN ATMOSFERA, PER VARIANTE SOSTANZIALE ALL'IMPIANTO UBICATO IN GRICIGNANO DI AVERSA (CE) ALLA VIA STAZIONE LOC PIOPPO LUNGO ZONA ASI

IL DIRIGENTE

Premesso che

a.il DLgs 03 aprile 2006 n.152 e smi detta norme in materia ambientale;

b.l'art.208 del citato DLgs n.152/06 disciplina l'autorizzazione unica alla realizzazione e gestione degli impianti di smaltimento e di recupero dei rifiuti;

c.il Settore, con DD.n.18 del 11.01.2010, ha rilasciato alla ditta ECOTRANSIDER srl, legalmente rappresentata dal sig. Romano Ciro nato a Napoli il 09.02.1962, con sede legale e impianto in Gricignano di Aversa (CE) alla via Stazione loc Pioppo Lungo zona ASI, iscritta alla CCIAA di Caserta al n.257943 del REA, CF e P.IVA n.06205911214, l'autorizzazione per la realizzazione e gestione di un impianto di trattamento e recupero di rifiuti non pericolosi;

d. la ditta ha presentato allo scrivente Settore in data 19.05.2011 una istanza, acquisita agli atti d'ufficio al prot.n.0397966, volta ad ottenere l'approvazione di una variante sostanziale consistente nella integrazione di nuovi codici di rifiuti, anche pericolosi, nell'aumento dei quantitativi e delle operazioni;

e.la ditta ha inoltre presentato in data 09.06.2011 una istanza, acquisita agli atti d'ufficio al prot.n.0453033, volta ad ottenere l'autorizzazione alle emissioni in atmosfera;

f.l'area di mq.18.830 ca. sulla quale insiste l'impianto, rimasta invariata, catastalmente individuata al NCT del suddetto Comune al foglio 2, p.lle 10-16-5175-5177 è di proprietà della società richiedente, in virtù di atto di compravendita agli atti;

Visto

le istanze della citata società, la documentazione pervenuta a corredo dell'istanza medesima, nonché quella prodotta successivamente;

Preso atto che

a.il Direttore Tecnico nominato responsabile della gestione dei rifiuti è il dott.Marcello Monaco, in possesso dei requisiti prescritti dalla normativa vigente;

b.il progetto, sulla scorta della documentazione depositata dalla ditta su richiesta della Commissione Tecnica Istruttoria di Caserta, è stato valutato dalla Conferenza di Servizi;

Considerato che

a.la ditta con DD.414 del 14.06.2011 ha ottenuto il parere favorevole di compatibilità ambientale per un progetto di ampliamento che ingloba la modifica per variante sostanziale oggetto del presente atto;

b.la Conferenza di Servizi, prevista dal DLgs.n.152/06, nella seduta del 21.07.2011, ha riscontrato che il progetto presentato al Servizio VIA comprende le modifiche sostanziali previste dal progetto presentato dalla ditta a questo Settore e che inoltre la modifica sostanziale oggetto del presente atto non prevede le operazioni oggetto delle prescrizioni di cui al DD.414 del 14.06.2011, tranne che l'utilizzo del carbone attivo che sarà smaltito attraverso ditte autorizzate;

c.la Conferenza di Servizi, nella seduta conclusiva del 05.08.2011, acquisite le integrazioni prodotte dalla ditta, ha espresso "parere favorevole" al rilascio della autorizzazione per la variante sostanziale ex art.208 ed alle emissioni in atmosfera ex art. 269 del DLgs.152/2006 e smi;

d. a corredo della documentazione presentata, la ditta ha prodotto certificato aggiornato di iscrizione alla CCIAA di Caserta, comprensivo dei controlli di cui all'art. 2 del DPR 03.06.98 n.252 e recante nulla osta ai fini dell'art.10 della legge 31 maggio 1965, n.575 e smi;

e. l'attività di gestione rifiuti, come previsto dall'art. 208 del DLgs n.152/06, deve essere coperta da idonee garanzie finanziarie che la ditta ha già presentato, tenendo conto degli ulteriori quantitativi autorizzati, secondo quanto stabilito in proposito dalle disposizioni vigenti;

Ritenuto che

allo stato, in conformità alle determinazioni della Conferenza di Servizi, ai sensi e per gli effetti dell'art.208 e 269 del DLgs.n.152/06, sussistono le condizioni per l'approvazione del progetto e aggiornamento del D.D.n.18 del 11.01.2010 di autorizzazione per la variante sostanziale, consistente nella integrazione di nuovi codici di rifiuti, anche pericolosi, nell'aumento dei quantitativi e delle operazioni, nonchè alle emissioni in atmosfera per l'impianto di gestione rifiuti pericolosi e non, ubicato in

Gricignano di Aversa (CE) alla via Stazione loc Pioppo Lungo,Carinaro (CE) zona ASI, su un'area di ca. mq.18.830.

Visto

- il DD.n.09 del 20.04.2011
- la Legge 7 agosto 1990, n.241 e smi;
- il DLgs 25 luglio 2005 n 151;
- il DLgs 03 aprile 2006 n 152 e smi;
- la Delibera di G.R.C. n.1411/2007;
- il verbale della Conferenza di Servizi del 05.08.2011;

Alla stregua dell'istruttoria e del parere favorevole del RUP che ha proposto l'adozione del presente atto

D E C R E T A

1)-Ritenere la premessa parte integrante del presente provvedimento.
2)-Prendere Atto degli esiti della Conferenza di Servizi, uniformandosi ad essi.
3)-Approvare il progetto di variante sostanziale, presentato dalla ditta;
4)-Autorizzare la ditta ECOTRANSIDER srl alla gestione rifiuti pericolosi e non nell'impianto ubicato in Gricignano di Aversa (CE) alla via Stazione loc Pioppo Lungo, zona ASI, su un'area di ca. mq.18.830, catastalmente individuata al NCT del suddetto Comune al foglio 2, p.lle 10-16-5175-5177;
5)-Aggiornare il DD.n.18 del 11.01.2010 relativamente ai nuovi codici, anche pericolosi, da autorizzare, al quantitativo massimo di rifiuti che può essere stoccato in ogni momento e al quantitativo annuo complessivo di rifiuti pericolosi e non da trattare e da stoccare, come di seguito riportato;
6)-Stabilire che

6.1 nell'impianto può essere svolta attività di gestione di rifiuti non pericolosi mediante riciclaggio/recupero dei metalli e dei composti metallici **(R4)**, operazioni di scambio di rifiuti per sottoporli a una delle operazione indicate da R1 a R11 **(R12)**, messa in riserva **(R13)**, raggruppamento preliminare prima di una delle operazioni di cui ai punti da D1 a D12 **(D13)**, ricondizionamento preliminare prima di una delle operazioni di cui ai punti da D1 a D13 **(D14)**, deposito preliminare **(D15)**, e per i soli rifiuti liquidi prodotti dall'impianto di flottazione, trattamento fisico-chimico non specificato altrove nel presente allegato che dia origine a composti o a miscugli eliminati secondo uno dei procedimenti elencati nei punti da D1 a D12 **(D9)**;nonché di rifiuti pericolosi mediante riciclaggio/recupero dei metalli e dei composti metallici **(R4)**, operazioni di scambio di rifiuti per sottoporli a una delle operazione indicate da R1 a R11 **(R12)**, messa in riserva **(R13)**, deposito preliminare **(D15)**;

6.2 l'impianto deve essere gestito nel rispetto della normativa vigente in materia, nonché sulla base delle indicazioni e nell'ambito del progetto definitivo approvato;

6.3 l'attività sarà svolta, come da dichiarazione della ditta, su una superficie utile di mq.18830 ca. e sulla scorta della relazione depositata dalla ditta e ai sensi della DGR 1411/2007, in detto impianto non possono essere stoccati, in ogni momento, più di 4700 tonn. di rifiuti di cui 3500 tonn di rifiuti non pericolosi e 1200 tonn. di rifiuti pericolosi, nel rispetto dei limiti temporali stabiliti dall'art.183 del DLgs. 152/06;

6.4 il tempo di permanenza nell'impianto per i rifiuti putrescibili e biodegradabili, non deve essere superiore a 48 ore;

6.5 la ditta, allo scadere della gestione, deve provvedere al ripristino ambientale, riferito agli obiettivi di recupero e sistemazione dell'area, in relazione alla sua destinazione d'uso prevista, previa verifica dell'assenza di contaminazione ovvero, in presenza di contaminazione, alla bonifica dell'area, da attuarsi con le procedure e le modalità indicate dal DLgs.152/06;

6.6 pertanto alla luce della variante sostanziale, le tipologie ammissibili allo stoccaggio ed i quantitativi annui di rifiuti pericolosi e non pericolosi da gestire complessivamente nell'impianto sono riportati, per singola tipologia di rifiuto con le relative operazioni, nelle seguenti tabelle e non devono superare complessivamente 303.760 tonn/anno (di cui tonn 264.060 di rifiuti non pericolosi e tonn 39.700 di rifiuti pericolosi):

TABELLA RIPILOGATIVA PER I RIFIUTI NON PERICOLOSI.

Codici Cer	DESCRIZIONE	TONN ANNO	OPERAZIONI
150104	Imballaggi metallici	80.000	R13-R12–R4
160106	Veicoli fuori uso, non contenenti liquidi né altre componenti pericolose		
160112	Pastiglie per freni, diverse da quelle di cui alla voce 16 01 11		
160116	Serbatoi per gas liquido		
160117	Metalli ferrosi		
160118	Metalli non ferrosi		
160122	Componenti non specificati altrimenti		
170405	Ferro e acciaio		
170407	Metalli misti		
191001	Rifiuti di ferro e acciaio		
191002	Rifiuti di metalli non ferrosi		
191202	Metalli ferrosi		
191203	Metalli non ferrosi		
200140	Metallo		
200307	Rifiuti ingombranti		
120101	Laminatura e trucioli di materiali ferrosi	5.000	R13-R12–R4
120102	Polveri e particolato di materiali ferrosi		
040108	Cuoio conciato (scarti, cascami, ritagli, polveri di lucidatura) contenenti cromo	52.000	R13 - R12 D15-D14-D13
040109	Rifiuti delle operazioni di confezionamento e finitura		
040222	Rifiuti da fibre tessili lavorate		
150102	Imballaggi in plastica		
150106	Imballaggi in materiali misti		
160119	Plastica		
191212	Altri rifiuti (compresi materiali misti) prodotti dal trattamento meccanico dei rifiuti, diversi da 19 12 11		
200101	Carta e cartone		
200110	Abbigliamento		
200111	Prodotti tessili		
200139	Plastica		
200203	Altri rifiuti non biodegradabili		
200301	Rifiuti urbani non differenziati		
200307	Rifiuti ingombranti		
160103	Pneumatici fuori uso	18.000	R13-R12-R4
160214	Apparecchiature fuori uso diverse da 160209 a 160213	5.000	R13-R12
160216	Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso, diversi da 160215		
200136	Apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso, diverse da 200121, 200123 e 200135		
020304	Scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione	80.000	R13-R12
200108	Rifiuti biodegradabili di cucine e mense		
191002	Rifiuti di metalli non ferrosi	15.000	R13-R12-R4

191004	Fluff - frazione leggera e polveri, diversi da 191003*		
191006	Altre frazioni diverse da quelle di cui alla voce 191005*		
191203	Metalli non ferrosi		
191204	Plastica e gomma		
161002	Soluzioni acquose di scarto, diverse da 161001*	**60**	**D9**
200138	Legno, diverso da quello di cui alla voce 200137	**3.000**	**R13-R12**
200201	Rifiuti biodegradabili		
200102	Vetro	**3.000**	**R13**
200134	Batterie e accumulatori diversi da quelli di cui alla voce 20 01 33		
180109	Medicinali diversi da quelli di cui alla voce 180108	**3.000**	**R13/D15**
200132	Medicinali diversi da quelli di cui alla voce 200131*		
200303	Residui della pulizia stradale		
	Totale	**264.060**	

TABELLA RIPILOGATIVA PER I RIFIUTI PERICOLOSI.

191003*	Fluff - frazione leggera e polveri, contenenti sostanze pericolose	**15.000**	**R13-R12-R4**
191005*	Altre frazioni, contenenti sostanze pericolose		
191211*	altri rifiuti (compresi i materiali misti) prodotti dal trattamento meccanico dei rifiuti, contenenti sostanze pericolose		
160209*	Trasformatori e condensatori contenenti PCB	**10.000**	**R13-R12**
160210*	Apparecchiature fuori uso contenenti PCB o da essi contaminate, diverse da quelle di cui alla voce 160209		
160213*	Apparecchiature fuori uso contenenti componenti pericolosi diversi da quelli di cui alle voci 160209 e 160212		
160215*	Componenti pericolosi rimossi da apparecchiature fuori uso		
200135*	Apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso, diverse da quelle di cui alla voce 200121 e 200123, contenenti componenti pericolosi		
200123*	Apparecchiature fuori uso contenenti clorofluorocarburi		
130208*	Oli minerali per motori ed ingranaggi e lubrificazioni	**12.000**	**R13**
160601*	Batterie al piombo		
150110*	Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze		
150202*	Assorbenti, materiali filtranti (inclusi inclusi filtri dell'olio non specificati altrimenti), stracci ed indumenti protettivi, contaminati da sostanze pericolose		
160303*	Rifiuti inorganici, contenenti sostanze pericolose		

160305*	Rifiuti organici, contenenti sostanze pericolose		
170301*	Miscele bituminose contenenti catrame di carbone		
170603*	Altri materiali isolanti contenenti o costituiti da sostanze pericolose		
180108*	Medicinali citotossici e citostatici		
200131*	Medicinali citotossici e citostatici		
200133*	Batterie ed accumulatori di cui alle voci 160601*, 160602* 160603* nonché batterie ed accumulatori non suddivisi contenenti tali batterie		
150110*	Imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	**2.700**	**D15**
150202*	Assorbenti, materiali filtranti (inclusi inclusi filtri dell'olio non specificati altrimenti), stracci ed indumenti protettivi, contaminati da sostanze pericolose		
160303*	Rifiuti inorganici, contenenti sostanze pericolose		
160305*	Rifiuti organici, contenenti sostanze pericolose		
170301*	Miscele bituminose contenenti catrame di carbone		
170603*	Altri materiali isolanti contenenti o costituiti da sostanze pericolose		
180108*	Medicinali citotossici e citostatici		
200131*	Medicinali citotossici e citostatici		
	Totale	**39.700**	

7)-Precisare che in assenza di vincoli di ordine tecnico, e sempre con riferimento alla potenzialità degli impianti, è consentita la compensazione delle quantità programmate per le diverse tipologie di rifiuti autorizzate e nell'ambito delle stesse operazioni, a condizione che non sia mai superata, in nessun momento, la quantità totale massima autorizzata, per i rifiuti pericolosi e non pericolosi; inoltre restano ferme tutte le indicazioni e prescrizioni di cui al DD.n.18 del 11.01.2010;
8)-Autorizzare altresì la ditta alle emissioni in atmosfera per l'attività di gestione rifiuti, ai sensi dell'art. 269 comma 2 del DLgs n.152/06 e smi, così come di seguito specificate**:**

EMISSIONE	PROVENIENZA	INQUINANTI	SISTEMA DI ABBATTIMENTO
E 1	Taglio a fiamma e saldatura	Sostanze inorganiche classe I Sostanze inorganiche classe III	Filtro a carbone attivo
E 2	Trituratore rifiuti non pericolosi Trituratore legno	Polveri	Ciclone Filtro a manica

E 3	Impianto di separazione dei metalli	Polveri	Ciclone Filtro a manica
Impianto fisso di deodorizzazione su tutto il perimetro interno del capannone composto da 75 ugelli temporizzato ogni 10 minuti.			

Sono inoltre presenti i seguenti macchinari con emissioni non significative: Impianto flottazione - Pressa imballatrice - Pressocesoia per metalli - Pressa per lamierino - Centrifuga per rifiuti biodegradabili – Attrezzatura per il recupero di CFC;

9)-Obbligare la ditta, relativamente alle emissioni in atmosfera, all'osservanza delle seguenti prescrizioni:

9.1 rispettare il ciclo produttivo e le tecnologie indicate nella relazione tecnica;
9.2 i metodi di prelievo e di analisi delle emissioni, nonché i criteri di valutazione delle stesse per il rispetto dei limiti, dovranno essere rispondenti alla normativa vigente in materia;
9.3 mantenere le emissioni prodotte nei valori di cui alla relazione allegata all'istanza e comunque nei limiti previsti dalla vigente legislazione in materia;
9.4 le misurazioni e/o valutazioni periodiche di tutte le emissioni prodotte, dovranno essere effettuate con **cadenza triennale** e successivamente trasmesse al Settore Provinciale Ecologia, Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento di Caserta, alla Provincia di Caserta, al Dipartimento Provinciale ARPAC di Caserta;
9.5 gli impianti di abbattimento devono essere tenuti in continua e costante efficienza;
9.6 provvedere all'annotazione dei dati in appositi registri con pagine numerate, tenuti a disposizione dell'autorità competente al controllo e redatti sulla scorta degli schemi esemplificativi di cui alle appendici 1 e 2 dell'allegato VI alla parte quinta del D. LGS n. 152/06;
9.7 rispettare quanto stabilito dall'art. 269 comma 5 del D. Lgs. n. 152/06 e s.m.i. in particolare:
  9.7.1 comunicare, almeno 15 giorni prima, agli Enti di cui al punto 2.4, la data di messa in esercizio dell'impianto
  9.7.2 la messa a regime dovrà avvenire entro 60 giorni dalla data di messa in esercizio, salvo richiesta motivata di proroga;
  9.7.3 effettuare,per un periodo continuativo di 10 giorni di marcia controllata, decorrenti dalla data di messa a regime, campionamenti ed analisi delle emissioni prodotte;
  9.7.4 trasmettere nei successivi 15 giorni le risultanze delle misurazioni delle emissioni agli Enti di cui al punto 2.4;
9.8 rispettare quanto previsto dall'art. 269 comma 8 del D. Lgs. n. 152/06 e s.m.i. in caso di modifica dell'impianto autorizzato, in particolare:
  9.8.1 comunicare, in via preventiva, eventuali modifiche non sostanziali;
  9.8.2 richiedere, in via preventiva, l'aggiornamento dell'autorizzazione in caso di modifica sostanziale.

10)-Prendere atto della nomina a direttore tecnico responsabile della gestione dei rifiuti del dott.Marcello Monaco;
11)-Notificare il presente provvedimento alla ditta ECOTRANSIDER srl;
12)-Inviarne copia al Sindaco del Comune di Gricignano di Aversa, all'ASL CE ex ASL CE/2 distr. n.35, all'ARPAC Dipartimento Provinciale di Caserta, alla Provincia di Caserta per quanto di competenza;
13)-Inoltrarlo, infine, all'AGC Ecologia, Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento e P.C., alla Segreteria di Giunta, al Settore B.U.R.C. per la pubblicazione.

dr.ssa Maria Flora Fragassi

Decreto Dirigenziale n. 591 del 10/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 2 Tutela dell'ambiente

Oggetto dell'Atto:

PRESA D'ATTO DELIBERAZIONE ARPAC N. 190 DEL 30.06.2011 - IMPIGNORABILITA' SOMME ARPAC.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a) **CHE** ARPAC è ente pubblico, non economico, (è annoverata tra le PP.AA. di cui al c. 2 dell'art. 1 del d.lgs. 165/2001, modificato) strumentale della Regione Campania e in quanto tale dipendente in termini finanziari dai trasferimenti regionali (art. 5 della L.R. 7/2002, modificata);

b) **CHE** ARPAC adotta, in termini legislativi in materia contabile, il Regolamento della Regione Campania di cui alla L.R. 7/2002, modificata, e, contestualmente, giusta art. 52 della predetta L.R., le norme di Contabilità Generale dello Stato rappresentate dalle disposizioni di cui ai RR. DD. 2440/23 e 827/24 modificati ed integrati;

c) **CHE** con la deliberazione di Giunta Regionale n. 157 del 18/04/2011, integrata e modificata, Bilancio Gestione della Giunta della Regione Campania, espressamente prevista da una fonte normativa di rango superiore, art. 21 L.R. 7/2002 - sono state quantificate ed individuate le somme destinate al funzionamento "ordinario" di Arpac;

d) **CHE** in materia di dichiarazione di impignorabilità il primo elemento previsto dalla legge dello Stato, al fine di legittimare un provvedimento è uno "*specifico vincolo di destinazione imposto per legge o da un provvedimento amministrativo";*

RILEVATO

- che con ordinanza del Commissario ad acta dott. ssa Sergio Prefettura di Napoli si ordinava il pignoramento sul capitolo 1652 UPB Ambiente "ad eccezione delle somme dichiarate impignorabili con atto del Direttore Generale n. 190 del 30.11.2011";
- che con la con la deliberazione del direttore Generale dell'Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale, n. 190 del 30 giugno 2011, sono state dichiarate, ex lege, impignorabili, nelle forme normativamente previste, per il secondo semestre dell'Esercizio Finanziario 2011, le seguenti risorse:
    1. UPB 4.15.38 - CAP 7020 (Sanità) - € 31.560.000,00 (fondi ordinari funzionamento).
    2. UPB 1.1.5. (Ambiente) - CAP 1652 - € 9.000.000,00 (fondi ordinari funzionamento).
    3. UPB 1.1.6. un residuo di € 200.000,00 (lavori pubblici) – interventi progettuali – erosione costa (*a destinazione vincolata*).
    4. UPB 1.1.5. (Ambiente) - CAP 1653 - € 8.500.000,00 (*a destinazione vincolata).*

EVIDENZIATO che la predetta deliberazione direttoriale ha quantificato, per spese obbligatorie di funzionamento, nella misura di € 15.800.000,00 l'importo impignorabile a tutto il 31.12.2011, ex lege 68/93 e 460/1994, modificate, così come dettagliatamente di seguito riportato:

- Personale in comando	€.	216.000,00
- Personale di ruolo e a contratto	€.	11.940.000,00
- Altre spese per il personale	€.	326.000,00
- Emolumenti: Direttore Generale,		
- Direttore Amministrativo,		
- Direttore Tecnico, Collegio dei Revisori,		
- Nucleo di Valutazione	€.	318.000,00
- Arpac Multiservizi srl personale	€ .	3.000.000,00

VISTO

- la legge 68/93, art. 11, tutti commi;
- la legge 460/1994
- la legge 122/2010,
- la legge 10/2011;
- la legge 111/2011;
- i RR.DD. 2440/23, 827/24, modificati;
- la legge 996/70, modificata;
- la legge 225/92, modificata;
- legge regionale 6/2009 - Statuto della Regione Campania -;
- la sentenza della Corte Costituzionale 29/2006;
- la L.R. 10/98;
- la legge regionale 4/2011; la L.R. 7/2002 mod.,
- la legge regionale 14/2011,
- la convenzione in essere con il Tesoriere Banco di Napoli S.p.A;

PRESO ATTO delle prescrizioni della Legge regionale n. 6/2009, Statuto della Regione Campania;

IN CONSIDERAZIONE dei disposti di cui all'art. 6 della legge 225/1992, modificata e della legge regionale 10/2001, in particolare artt. 19 e 63;

CONSIDERATO che l'attuale grave crisi in materia ambientale ed in particolare della crisi dello smaltimento dei rsu non consente di far venire meno il contributo fondamentale istituzionalmente affidato all'Agenzia, ente concorrente il "Sistema di Protezione Civile";

VISTI

- il Regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265 Testo unico delle Leggi Sanitarie;

- il TULPS - Regio decreto 18 giugno 1931, n. 773 - Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza, "Ordine Pubblico e alla Incolumità Pubblica"; il DLgs 165/2001, modificato ed integrato;

- le Deliberazioni della Giunta Regionale della Campania nn. 157/2011, modificata ed integrata, e 224/2011;

DECRETA

1. di prendere atto, per quanto di competenza, ed approvare la deliberazione del Direttore Generale di Arpac n. 190 del 30 giugno 2011 che, giusta la Norma, dichiara impignorabile, ex art. 11, tutti i commi, D.L. 18/01/93 n. 8, così come convertito dalla legge 18/03/93 n. 68, l'importo complessivo di € 15.800.000,00;
2. di rendere impignorabili le somme sui capitoli 1652 e 1653 U.P.B. 1.1.5 fino alla concorrenza di quanto ordinato al punto 1 dell'ordinanza del commissario ad acta;
3. il presente provvedimento non produce effetti sul Bilancio dell'Ente;
4. di trasmettere copia della presente Provvedimento: all'On Presidente della Giunta Regionale della Campania -anche in qualità di Commissario ex comma 22 dell'art. 14 della legge 122/2010, modificata-, all'Assessore al Bilancio, al Tesoriere della Regione Campania – Banco Napoli SpA;, al Direttore Generale di Arpac ed al Burc per la pubblicazione.

Dott. Michele Palmieri

Decreto Dirigenziale n. 192 del 11/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 6 Settore provinc.ecologia,tutela dell'amb.,disinquinam.,protez.civ. - CE -

Oggetto dell'Atto:

ART 208 DLGS N 152 DEL 2006 - AGGIORNAMENTO DD N 48 DEL 21 MAGGIO 2007 - DITTA ECOSUMMA SRL CON SEDE LEGALE IN SOMMA VESUVIANA (NA) ALLA VIA ANGRISANI 10 E IMPIANTO UBICATO NEL COMUNE DI FRANCOLISE (CE) ALLA VIA APPIA ZONA PIP LOTTO 11

IL DIRIGENTE

Premesso che

a. il DLgs 03 aprile 2006 n.152 e s.m.i. detta norme in materia ambientale;

b. l'art. 208 del citato D.Lgs. 152/06 disciplina l'autorizzazione unica alla realizzazione e gestione degli impianti di smaltimento e di recupero dei rifiuti;

c. il Settore, con DD n.48 del 21.05.2007 rilasciava alla Ecosumma srl, legalmente rappresentata da Oropallo Gaetano, nato a Somma Vesuviana (Na) il 15.01.1955, con sede legale in Somma Vesuviana (Na), via Angrisani, 10, iscritta alla CCIAA di Napoli al n°446018 del REA, CF e P.IVA n°05529750639 , l'autorizzazione unica alla realizzazione e gestione di un impianto di smaltimento e recupero rifiuti pericolosi e non, ubicato nel comune di Francolise (CE) alla via Appia – zona PIP lotto n°11;

d. l'area sulla quale insiste l'impianto, rimasta invariata, catastalmente censita nel N.C.T. del suddetto comune al fg.14, p.lla 25, è di proprietà della società richiedente in virtù di atto di compravendita agli atti;

e. la ditta ha presentato allo scrivente Settore in data 03.02.2010 una istanza, acquisita agli atti d'ufficio al prot.n.0098025, volta ad ottenere l'approvazione di una variante sostanziale consistente nell'inserimento delle attività D13 e D14, dell'attività R12, nella sostituzione e integrazione di cod. CER pericolosi e non pericolosi, nell'incremento delle quantità di deposito preliminare e messa in riserva di rifiuti pericolosi e non pericolosi, nell'incremento dei tempi di deposito preliminare dei rifiuti sanitari, nell'integrazione di attività di messa in sicurezza e smontaggio manuale RAEE (R3 e R4);

Visto

l'istanza della citata società, la documentazione pervenuta a corredo dell'istanza medesima, nonché quella prodotta successivamente;

Preso atto che

a. il Direttore Tecnico nominato responsabile della gestione dei rifiuti è l'ing.Gaetano D'Ambrosio, in possesso dei requisiti prescritti dalla normativa vigente;

b. il progetto, sulla scorta della documentazione depositata dalla ditta su richiesta della Commissione Tecnica Istruttoria di Caserta, è stato valutato dalla Conferenza di Servizi;

Considerato che

a. il progetto presentato dalla ditta con DD.n.389 del 06.06.2011 è stato escluso dalla procedura VIA, su conforme giudizio della commissione VIA del 11.05.2011;

b. la Conferenza di Servizi, prevista dal DLgs.n.152/06, nella seduta del 06.07.2011, riscontrata la congruità del progetto presentato al Servizio VIA con quello in possesso di questo Settore, verificata le relative prescrizioni e acquisite le integrazioni prodotte dalla ditta, ha espresso "parere favorevole" all'approvazione del progetto per la variante sostanziale a condizione che la ditta presenti documentazione integrativa e che entro 6 mesi dal rilascio dell'autorizzazione:

- b.1 realizzi un sistema di deodorizzazione al fine di neutralizzare gli odori derivanti dai rifiuti putrescibili/biodegradabili;
- b.2 realizzi nell'area destinata alla manipolazione e allo stoccaggio di rifiuti contenenti solventi organici e/o composti volatili, un idoneo sistema di captazione delle emissioni gassose e relativo abbattimento a carboni attivi;

c. la ditta con nota n.prot.0558817 del 15.07.2011 ha depositato la documentazione richiesta dalla CdS

d. l'ARPAC con nota n.prot.0573767 del 21.07.2011 ha comunicato che la ditta ha ottemperato a quanto richiesto;

e. a corredo della documentazione presentata, la ditta ha prodotto certificato aggiornato di iscrizione alla CCIAA di Napoli, comprensivo dei controlli di cui all'art. 2 del DPR 03.06.98 n.252 e recante nulla osta ai fini dell'art.10 della legge 31 maggio 1965, n.575 e smi;

f. l'attività di gestione rifiuti, come previsto dall'art. 208 del D.Lgs. 152/06, secondo quanto stabilito in proposito dalle disposizioni vigenti, deve essere coperta da idonee garanzie finanziarie di cui la ditta è già in possesso;

Ritenuto che

allo stato, in conformità alle determinazioni della Conferenza di Servizi, ai sensi e per gli effetti dell'art.208 del DLgs.n.152/06, sussistono le condizioni per l'approvazione del progetto e aggiornamento del D.D.n.48 del 21.05.2007 di autorizzazione per la variante sostanziale all'impianto di smaltimento e

recupero rifiuti pericolosi e non, ubicato nel comune di Francolise (CE) alla via Appia – zona PIP lotto n° 11, su un'area di ca. mq.4.250.

Visto

- il DD.n.09 del 20.04.2011
- la legge 7 agosto 1990, n.241 e s.m.i.;
- il decreto legislativo 25 luglio 2005 n 151;
- il decreto legislativo 03 aprile 2006 n 152 e smi;
- la delibera di G.R.C. n.1411/2007;
- il DD.n.389 del 06.06.2011;
- il verbale della Conferenza di Servizi del 06.07.2011;

Alla stregua dell'istruttoria e del parere favorevole del RUP che ha proposto l'adozione del presente atto

D E C R E T A

1)-Ritenere la premessa parte integrante del presente provvedimento.

2)-Prendere Atto degli esiti della Conferenza di Servizi, uniformandosi ad essi.

3)-Approvare il progetto di variante sostanziale presentato dalla ditta;

4)-Autorizzare la ditta ECOSUMMA srl alla gestione rifiuti pericolosi e non nell'impianto ubicato nel comune di Francolise (CE) alla via Appia – zona PIP lotto n° 11, su un'area catastalmente censita nel N.C.T. del suddetto comune al foglio n° 14, particella n° 25, secondo le indicazioni contenute nella documentazione presentata e sottoposta al parere della Conferenza di Servizi, in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente e a condizione che la ditta entro 6 mesi dal rilascio del presente atto:

4.1 realizzi un sistema di deodorizzazione al fine di neutralizzare gli odori derivanti dai rifiuti putrescibili/biodegradabili;

4.2 realizzi nell'area destinata alla manipolazione e allo stoccaggio di rifiuti contenenti solvento organici e/o composti volatili, un idoneo sistema di captazione delle emissioni gassose e relativo abbattimento a carboni attivi;

5)-Aggiornare il D.D.n.48 del 21.05.2007 relativamente ai nuovi codici, anche pericolosi, da autorizzare, al quantitativo massimo di rifiuti che può essere stoccato in ogni momento e al quantitativo annuo complessivo di rifiuti pericolosi e non da trattare e da stoccare, come di seguito riportato;

6)-Stabilire che

6.1 nell'impianto può essere svolta attività di gestione di rifiuti pericolosi e non pericolosi mediante operazioni R3, R4, R12, R13, D13, D14 e D15**;**

6.2 l'impianto deve essere gestito nel rispetto della normativa vigente in materia, nonché sulla base delle indicazioni e nell'ambito del progetto definitivo approvato;

6.3 l'attività sarà svolta, come da dichiarazione della ditta, su una superficie utile di mq.1.334 ca. e sulla scorta della relazione depositata dalla ditta e ai sensi della DGR 1411/2007, in detto impianto non possono essere stoccati, in ogni momento, più di 266,80 tonn. di rifiuti (di cui 116,80 tonn di rifiuti pericolosi e 150 tonn di rifiuti non pericolosi), nel rispetto dei limiti temporali stabiliti dall'art.183 del DLgs. 152/06;

6.4 il tempo di permanenza nell'impianto per i rifiuti putrescibili e biodegradabili, non deve essere superiore a 48 ore;

6.5 il tempo di deposito preliminare dei rifiuti sanitari nell'impianto, non deve essere superiore a 10 giorni, con la prescrizione che la temperatura della cella frigorifera sia mantenuta al massimo a 4 gradi centigradi;

6.6 l'operazione R13 per i rifiuti sanitari a rischio infettivo (CER 180103* - 180202*) può essere effettuata solo se gli stessi sono destinati, previa sterilizzazione effettuata ai sensi del DPR 254/2003, ad impianti di produzione di CSS o direttamente utilizzati come mezzo per produrre energia;

6.7 la ditta, allo scadere della gestione, deve provvedere al ripristino ambientale, riferito agli obiettivi di recupero e sistemazione dell'area, in relazione alla sua destinazione d'uso prevista, previa verifica dell'assenza di contaminazione ovvero, in presenza di contaminazione, alla bonifica dell'area, da attuarsi con le procedure e le modalità indicate dal DLgs.152/06;

6.8 pertanto alla luce della variante sostanziale, le tipologie ammissibili allo stoccaggio ed i quantitativi annui di rifiuti pericolosi e non pericolosi da gestire nell'impianto sono riportati, per singola tipologia di rifiuto con le relative operazioni, nelle seguenti tabelle e non devono superare complessivamente 16.000 tonn/anno (di cui tonn 12,500 di rifiuti non pericolosi e tonn 3,500 di rifiuti pericolosi, pari al massimo a 10 tonn/g di rifiuti pericolosi da sottoporre ad operazioni D13-D14-D15):

TABELLA RIEPILOGATIVA RIFIUTI PERICOLOSI

COD CER	DESCRIZIONE	Ton/a	Operazioni
020108*	rifiuti agrochimici contenenti sostanze pericolose	**1**	**R12-R13-D13-D15**
030104*	segatura, trucioli, residui di taglio, legno, pannelli di truciolare e piallacci contenenti sostanze pericolose	**1**	**D15**
040214*	Rifiuti provenienti da operazioni di finitura, contenenti solventi organici	**1**	**D15-D14-D13-R12-R13**
060101*	acido solforico ed acido solforoso	**2**	**R12-R13-D13-D15**
060102*	acido cloridrico		**R12, R13, D13, D15**
060103*	acido fluoridrico		**R12, R13, D13, D15**
060104*	Acido fosforico e fosforoso		**R12, R13, D13, D15**
060105*	Acido nitrico e acido nitroso		**R12, R13, D13, D15**
060106*	altri acidi		**R12, R13, D13, D15**
060204*	idrossido di sodio e di potassio		**R12, R13, D13, D15**
060205*	Altri basi		**R12, R13, D13, D15**
060404*	rifiuti contenenti mercurio		**R12, R13, D13, D15**
061302*	carbone attivato esaurito (tranne 06 07 02)		**R12, R13, D13, D15**
070101*	soluzioni acquose di lavaggio ed acque madri	**15**	**D15-R13**
070103*	Solventi organici alogenati, soluzioni di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070104*	altri solventi organici, soluzioni di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070201*	soluzioni acquose di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070203*	Solventi organici alogenati, soluzioni di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070204*	altri solventi organici, soluzioni di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070301*	soluzioni acquose di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070303*	Solventi organici alogenati, soluzioni di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070401*	soluzioni acquose di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070403*	Solventi organici alogenati, soluzioni di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070501*	soluzioni acquose di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070503*	Solventi organici alogenati, soluzioni di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070504*	altri solventi organici, soluzioni di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070601*	soluzioni acquose di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070603*	Solventi organici alogenati, soluzioni di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070604*	altri solventi organici, soluzioni di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**

070701*	soluzioni acquose di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070703*	solventi organici alogenati, soluzioni di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070704*	altri solventi organici, soluzioni di lavaggio ed acque madri		**D15-R13**
070710*	altri residui di filtrazione e assorbenti esauriti		**D15-R13**
080111*	pitture e vernici di scarto, contenenti solventi organici o altre sostanze pericolose		**R12-R13-D13-D15**
080113*	fanghi prodotti da pitture e vernici, contenenti solventi organici o altre sostanze pericolose		**R12-R13-D13-D15**
080117*	fanghi prodotti dalla rimozione di pitture e vernici, contenenti solventi organici o altre sostanze pericolose		**R12-R13-D13-D15**
080119*	sospensioni acquose contenenti pitture e vernici, contenenti solventi organici o altre sostanze pericolose	**30**	**R12-R13-D13-D15**
080121*	residui di vernici o di sverniciatori		**R12-R13-D13-D15**
080312*	scarti di inchiostro, contenenti sostanze pericolose		**R12-R13-D13-D15**
080314*	Fanghi di inchiostro, contenenti sostanze pericolose		**R12-R13-D13-D15**
080317*	toner per stampa esauriti, contenenti sostanze pericolose		**R12-R13-D13-D15**
080409*	adesivi e sigillanti di scarto, contenenti solventi organici o altre sostanze pericolose		**R12-R13-D13-D15**
090101*	soluzioni di sviluppo e attivanti a base acquosa		**D15-D14-D13-R12-R13**
090102*	soluzioni di sviluppo per lastre offset a base acquosa	**100**	**D15-D14-D13-R12-R13**
090104*	soluzioni fissative		**D15-D14-D13-R12-R13**
100104*	Ceneri leggere di olio combustibile e polveri di caldaia		**R12-R13-D13-D15**
100114*	ceneri pesanti, scorie e polveri di caldaia prodotte dal coincenerimento, contenenti sostanze pericolose		**R12-R13-D13-D15**
101111*	Rifiuti di vetro in forma di particolato e polveri di vetro contenenti metalli pesanti (provenienti ad es. da tubi e raggi catodici)	**1**	**R12-R13-D13-D15**
101211*	rifiuti delle operazioni di smaltatura, contenenti metalli pesanti		**R12-R13-D13-D15**
120109*	emulsioni e soluzioni per macchinari, non contenenti alogeni		**R12-R13-D13-D15**
120116*	materiale abrasivo di scarto, contenente sostanze pericolose	**1**	**D15-D14-D13**
120301*	soluzioni acquose di lavaggio		**R12-R13-D13-D15**
130101*	Oli per circuiti idraulici contenenti PCB		**R12-R13-D13-D15**
130104*	emulsioni clorurate		**R12-R13-D13-D15**
130105*	emulsioni non clorurate		**R12-R13-D13-D15**
130109*	oli minerali per circuiti idraulici, clorurati		**R12-R13-D13-D15**
130110*	oli minerali per circuiti idraulici, non clorurati		**R12-R13-D13-D15**
130111*	oli sintetici per circuiti idraulici	**5**	**R12-R13-D13-D15**
130206*	scarti di olio sintetico per motori, ingranaggi e lubrificazione		**R12-R13-D13-D15**
130208*	altri oli per motori, ingranaggi e lubrificazione		**R12-R13-D13-D15**
130301*	oli isolanti e termoconduttori, contenenti PCB -		**R12-R13-D13-D15**
130403*	Altri oli di sentina della navigazione		**R12-R13-D13-D15**
140601*	Clorofluorocaburi, HCFC, HFC	**15**	**R12-R13-D13-D15**
140602*	altri solventi e miscele di solventi, alogenati		**R12-R13-D13-D15**
140603*	altri solventi e miscele di solventi		**R12-R13-D13-D15**

140604*	fanghi o rifiuti solidi, contenenti solventi alogenati		**R12-R13-D13-D15**
150110*	imballaggi contenenti residui di sostanze pericolose o contaminati da tali sostanze	**150**	**D15-D14-D13-R12-R13**
150111*	Imballaggi metallici contenenti matrici solide porose pericolose (ad esempio amianto), compresi i contenitori a pressione vuoti		**D15-D14-D13**
150202*	assorbenti, materiali filtranti (inclusi filtri dell'olio non specificati altrimenti), stracci e indumenti protettivi, contaminati da sostanze pericolose		**D15-D14-D13-R12-R13**
160107*	filtri dell'olio	**76**	**R12-R13-D13-D15**
160113*	Liquidi per freni		**R12-R13-D13-D15**
160121*	Componenti pericolosi diversi da quelli di cui alle voci da 160107°160111, 160113 e 160114		**D15-D14-D13**
160209*	Trasformatori e condensatori contenenti PCB		**R13-D15**
160210*	apparecchiature fuori uso, contenenti PCB o da essi contaminati, diverse da quelle di cui alla voce 160209		**R13-D15**
160211*	apparecchiature fuori uso, contenenti clorofluorocarburi, HCFC, HFC		**R13-D15**
160212*	apparecchiature fuori uso, contenenti amianto in fibre libere		**D15**
160213*	apparecchiature fuori uso, contenenti componenti pericolosi diversi da quelli di cui alle voci 160209 e 160212		**R3-R4-R12-R13-D15**
160215*	componenti pericolosi rimossi da apparecchiature fuori uso		**R3-R4-R12-R13-D15**
160305*	rifiuti organici contenenti sostanze pericolose		**R12-R13-D13-D15**
160506*	sostanze chimiche di laboratorio contenenti o costituite da sostanze pericolose, comprese le miscele di sostanze chimiche di laboratorio		**R12-R13-D13-D15**
160507*	Sostanze chimiche organiche di scarto contenenti o costituite da sostanze pericolose		**R12-R13-D13-D15**
160508*	sostanze chimiche inorganiche di scarto contenenti o costituite da sostanze pericolose		**R12-R13-D13-D15**
160601*	batterie al piombo		**R12-R13-D13-D15**
160602*	batterie al nichel-cadmio		**R12-R13-D13-D15**
160603*	batterie contenenti mercurio		**R12-R13-D13-D15**
160802*	catalizzatori esauriti contenenti metalli di transizione pericolosi o composti di metalli di transizione pericolosi		**R12-R13-D13-D15**
170301*	miscele bituminose contenenti catrame di carbone	**1**	**D15-D14-D13**
170303*	Catrame di carbone e prodotti contenenti catrame		**D15-D14-D13**
170409*	Rifiuti metallici contaminati da sostanze pericolose		**D15-D14-D13-R12-R13**
170410*	Cavi, impregnati di olio, di catrame di carbone o di altre sostanze pericolose		**D15-D14-D13-R12-R13**
170601*	materiali isolanti contenenti amianto		**D15**
170603*	Altri materiali isolanti contenenti o costituiti da sostanze pericolose		**R13-D15**
170605*	materiali da costruzione contenenti amianto		**D15**
180103*	rifiuti che devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni	**3000**	**D15-D14-D13-R12-R13**
180106*	sostanze chimiche pericolose o contenenti sostanze pericolose		**D15-D14-D13-R12-R13**
180108*	medicinali citotossici e citostatici		**D15-D14-D13-R12-R13**
180110*	rifiuti di amalgama prodotti da interventi odontoiatrici		**D15-D14-D13-R12-R13**

180202*	rifiuti che devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni		**D15-D14-D13-R12-R13**
180205*	sostanze chimiche pericolose o contenenti sostanze pericolose		**D15-D14-D13-R12-R13**
180207*	medicinali citotossici e citostatici		**D15-D14-D13-R12-R13**
190106*	rifiuti liquidi acquosi prodotti dal trattamento dei fumi e di altri rifiuti liquidi acquosi	**1**	**R13-D15**
190110*	carbone attivo esaurito, impiegato per il trattamento dei fumi		**R13-D15**
190808*	Rifiuti prodotti da sistemi a membrana, contenenti sostanze pericolose		**R13-D15**
190810*	Miscele di oli e grassi prodotte dalla separazione olio/acqua, diverse da quelle di cui alla voce 190809		**R13-D15**
190813*	Fanghi contenenti sostanze pericolose prodotti da altri trattamenti delle acque reflue industriali		**R13-D15**
191211*	Altri rifiuti (compresi materiali misti) prodotti dal trattamento meccanico dei rifiuti, contenenti sostanze pericolose		**R12-R13-D13-D15**
200113*	Solventi	**100**	**R12-R13-D13-D15**
200114*	Acidi		**R12-R13-D13-D15**
200119*	Pesticidi		**R12-R13-D15**
200121*	tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio		**R12-R13-D15**
200123*	apparecchiature fuori uso contenenti clorofluorocarburi		**R13-D15**
200127*	vernici, inchiostri, adesivi e resine contenenti sostanze pericolose		**R12-R13-D13-D15**
200129*	detergenti contenenti sostanze pericolose		**R12-R13-D13-D15**
200133*	batterie e accumulatori di cui alle voci 16 06 01, 16 06 02 e 16 06 03 nonche' batterie e accumulatori non suddivisi contenenti tali batterie		**R12-R13-D15**
200135*	apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso, diverse da quelle di cui alla voce 20 01 21 e 20 01 23, contenenti componenti pericolosi		**R12-R13-R4-R3-D15**
	TOTALE	**3.500**	

TABELLA RIEPILOGATIVA RIFIUTI NON PERICOLOSI

020102	Scarti di tessuti animali	**305**	**R12-R13-D13-D15**
020109	rifiuti agrochimici diversi da quelli della voce 02 01 08		**R12-R13-D13-D15**
020301	fanghi prodotti da operazioni di lavaggio, pulizia, sbucciatura, centrifugazione e separazione di componenti		**R12-R13-D13-D15**
020302	rifiuti legati all'impiego di conservanti		**R12-R13-D13-D15**
020304	scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione		**R12-R13-D13-D15**
020305	Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti		**R12-R13-D13-D15**
020501	scarti inutilizzabili per il consumo o la trasformazione		**R12-R13-D13-D15**
020502	Fanghi prodotti dal trattamento in loco degli effluenti		**R12-R13-D13-D15**
030105	segatura, trucioli, residui di taglio, legno, pannelli di truciolare e piallacci diversi da quelli di cui alla voce 03 01 04	**100**	**R12-R13-D15**
040106	Fanghi, prodotti in particolare dal trattamento in loco degli effluenti, contenenti cromo	**55**	**R13-D15**
040107	Fanghi, prodotti in particolare dal trattamento in loco degli effluenti, non contenenti cromo		**R13-D15**

040108	Cuoio conciato (scarti, cascami, ritagli, polveri di lucidatura) contenenti cromo		**D15-D14-D13-R12-R13**
040109	rifiuti delle operazioni di confezionamento e finitura		**D15-D14-D13-R12-R13**
040209	rifiuti da materiali compositi (fibreimpregnate, elastomeri, plastomeri)		**D15-D14-D13-R12-R13**
040215	rifiuti da operazioni di finitura, diversi da quelli di cui alla voce 04 02 14		**D15-D14-D13-R12-R13**
040221	rifiuti da fibre tessili grezze		**D15-D14-D13-R12-R13**
040222	rifiuti da fibre tessili lavorate		**D15-D14-D13-R12-R13**
060314	sali e loro soluzioni, diversi da quelli di cui alle voci 06 03 11 e 06 03 13	**70**	**D15-D14-D13-R12-R13**
060316	ossidi metallici, diversi da quelli di cui alla voce 06 03 15		**D15-D14-D13-R12-R13**
070213	Rifiuti plastici	**110**	**R12-R13-R3-D15**
070299	rifiuti non specificati altrimenti		**D15-R12**
070699	rifiuti non specificati altrimenti		**D15-R12**
080112	pitture e vernici di scarto, diverse da quelle di cui alla v. 080111	**200**	**D15-D14-D13-R12-R13**
080118	fanghi prodotti dalla rimozione di pitture e vernici, diversi da quelli di cui alla voce 080117		**D15-D14-D13-R12-R13**
080120	sospensioni acquose contenenti pitture e vernici, diverse da quelle di cui alla voce 08 01 19		**D15-D14-D13-R12-R13**
080201	polveri di scarto di rivestimenti		**D15-D14-D13-R12-R13**
080203	sospensioni acquose contenenti materiali ceramici		**D15-D14-D13-R12-R13**
080308	rifiuti liquidi acquosi contenenti inchiostro		**D15-D14-D13-R12-R13**
080313	scarti di inchiostro, diversi da quelli di cui alla voce 08 03 12		**D15-D14-D13-R12-R13**
080318	toner per stampa esauriti, diversi da quelli di cui alla v. 080317		**D15-D14-D13-R12-R13**
090107	carta e pellicole per fotografia, contenenti argento o composti dell'argento	**55**	**D15-D14-D13-R12-R13**
100101	ceneri pesanti, scorie e polveri di caldaia (tranne le polveri di caldaia di cui alla voce 10 01 04)	**55**	**R13-D15**
101105	polveri e articolato		**R12-R13-D14-D13-D15**
101206	Stampi di scarto		**D15-D14-D13-R12-R13**
101208	Scarti di ceramica, mattoni, mattonelle e materiali da costruzione (sottoposti a trattamento termico)		**D15-D14-D13-R12-R13**
120101	limatura e trucioli di materiali ferrosi	**50**	**D15-R4-R3-R12-R13**
120102	Polveri e articolato di materiali ferrosi		**D15-D14-D13-R12-R13**
120103	limatura e trucioli di materiali non ferrosi		**D15-D14-D13-R12-R13**
120105	limatura e trucioli di materiali plastici		**D15-R3-R12-R13**
120117	materiale abrasivo di scarto, diverso da quello di cui alla voce 12 01 16		**D15-D14-D13-R12-R13**
150101	Imballaggi in carta e cartone	**3000**	**R12-R13-D15**
150102	Imballaggi in plastica		**R12-R3-R13-D15**
150103	Imballaggi in legno		**R12-R13-D15**
150104	Imballaggi metallici		**R12-R13-R4-D15**
150105	Imballaggi in materiali compositi		**R12-R13-R3-R4-D15**
150106	Imballaggi in materiali misti		**R12-R13-R3-R4-D15**
150107	Imballaggi in vetro		**R12-R13-D15**
150109	Imballaggi in materia tessile		**R12-R13-D15**
150203	assorbenti, materiali filtranti, stracci e indumenti protettivi, diversi da quelli di cui alla voce 15 02 02		**R12-R13-R3-D15**

160103	pneumatici fuori uso		**R12-R13-R3-D15**
160112	pastiglie per freni, diverse da quelle di cui alla voce 16 01 11		**R12-R13-R3-D15**
160117	metalli ferrosi		**R12-R13-R3-D15**
160118	metalli non ferrosi		**R12-R13-D15**
160119	Plastica		**R12-R13-D15**
160120	Vetro		**R12-R13-D15**
160122	componenti non specificati altrimenti		**D15-D14-D13-R12-R13**
160214	apparecchiature fuori uso, diverse da quelle di cui alle voci da 16 02 09 a 16 02 13		**R12-R3-R4-R13-D15**
160216	componenti rimossi da apparecchiature fuori uso, diversi da quelli di cui alla voce 160215		**R12-R3-R4-R13-D15**
160306	rifiuti organici, diversi da quelli di cui alla voce160305	**2000**	**R13-D15**
160505	gas in contenitori a pressione, diversi da quelli di cui alla voce 16 05 04		**R13-D15**
160509	Sostanze chimiche di scarto diverse da quelle di cui alle voci 160506, 160507 e 160508		**R13-D15**
160604	batterie alcaline (tranne 16 06 03)		**R12-R13-D15**
160605	Altre batterie ed accumulatori		**R13-D15**
160803	Catalizzatori esauriti contenenti metalli di transizione o composti di metalli di transizione, non specificati altrimenti		**R12-R13-D15**
160804	Catalizzatori liquidi esauriti da cracking catalitico fluido (tranne 160807)		**R12-R13-D15**
161002	soluzioni acquose di scarto, diverse da quelle di cui alla voce 16 10 01		**D15-D13-R12-R13**
161104	altri rivestimenti e materiali refrattari provenienti dalle lavorazioni metallurgiche, diversi da quelli di cui alla voce 161103		**D15-D13-R12-R13**
170103	Mattonelle e ceramiche		**D15-D14-D13-R12R13**
170201	Legno		**D15-D14-D13-R12-R13**
170202	Vetro		**D15-D14-D13-R12-R13**
170203	Plastica		**D15-D14-D13-R12-R13**
170302	miscele bituminose diverse da quelle di cui alla voce 170301		**D15-D14-D13-R12-R13**
170401	Rame bronzo ottone		**D15-D14-D13-R12-R13**
170402	Alluminio		**D15-D14-D13-R12-R13**
170403	Piombo		**D15-D14-D13-R12-R13**
170404	Zinco		**D15-D14-D13-R12-R13**
170405	Ferro e acciaio	**4000**	**D15-D14-D13-R12-R13**
170406	Stagno		**D15-D14-D13-R12-R13**
170407	Metalli misti		**D15-D14-D13-R12-R13**
170411	Cavi, diversi da quelli di cui alla voce 170410		**D15-D14-D13-R12-R13**
170604	materiali isolanti diversi da quelli di cui alle voci 170601 e 170603		**D15-D14-D13-R12-R13**
170802	materiali da costruzione a base di gesso diversi da quelli di cui alla voce 17 08 01		**D15-D14-D13-R12-R13**
170904	rifiuti misti dell'attività di costruzione e demolizione, diversi da quelli di cui alle voci 170901, 170902 e 170903		**D15-D14-D13-R12-R13**
180101	oggetti da taglio (eccetto 18 01 03)		**D15-D14-D13-R12-R13**

180102	parti anatomiche ed organi incluse le sacche per il plasma e le riserve di sangue (tranne 18 01 03)	**500**	**D15-D14-D13-R12-R13**
180104	rifiuti che non devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni(es. bende, ingessature, lenzuola, indumenti monouso, assorbenti igienici)		**D15-D14-D13-R12-R13**
180107	sostanze chimiche diverse da quelle di cui alla voce 18 01 06		**D15-D14-D13-R12-R13**
180109	medicinali diversi da quelli di cui alla voce 18 01 08		**D15-D14-D13-R12R13**
180201	oggetti da taglio (eccetto 18 02 02)		**D15-D14-D13-R12R13**
180203	rifiuti che non devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni		**D15-D14-D13-R12-R13**
180206	sostanze chimiche diverse da quelle di cui alla voce 18 02 05		**D15-D14-D13-R12-R13**
180208	medicinali diversi da quelli di cui alla voce 18 02 07		**D15-D14-D13-R12-R13**
190802	rifiuti dell'eliminazione della sabbia	**1000**	**R13-D15**
190814	fanghi prodotti da altri trattamenti delle acque reflue industriali, diversi da quelli di cui alla voce 19 08 13		**D15-D14-D13-R12-R13**
190904	carbone attivo esaurito		**D15-D13-R12-R13**
190905	resine a scambio ionico saturate o esaurite		**D15-D13-R12-R13**
191001	rifiuti di ferro e acciaio		**D15-D13-R12-R13**
191002	rifiuti di metalli non ferrosi		**D15-D13-R12-R13**
191006	altre frazioni, diverse da quelle di cui alla voce 19 10 05		**D15-D13-R12-R13**
191202	Metalli ferrosi		**D15-D13-R12-R13**
191203	Metalli non ferrosi		**D15-D13-R12-R13**
191204	Plastica e gomma		**D15-D13-R12-R13**
191205	Vetro		**D15-D13-R12-R13**
191212	Altri rifiuti (compresi materiali misti) prodotti dal trattamento meccanico dei rifiuti, diversi da quelli di cui alla voce 19 12 11		**D15-D13-R12-R13**
200101	carta e cartone	**1000**	**D15-D14-D13-R12-R13**
200102	Vetro		**D15-D13-R12-R13**
200108	rifiuti biodegradabili di cucine e mense		**R13-D15**
200110	Abbigliamento		**D15-D14-D13-R12-R13**
200111	prodotti tessili		**D15-D14-D13-R12-R13**
200125	oli e grassi commestibili		**D15-D13-R12-R13**
200128	vernici, inchiostri, adesivi e resine diversi da quelli di cui alla voce 200127		**D15-D13-R12-R13**
200132	medicinali diversi da quelli di cui alla voce 20 01 31		**D15-D13-R12-R13**
200134	batterie e accumulatori diversi da quelli di cui alla voce 200133		**R12-R13-D15**
200136	apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso, diverse da quelle di cui alle voci 20 01 21, 20 01 23 e 20 01 35		**R3-R4-R13-R12-D15**
200138	legno, diverso da quello di cui alla voce 20 01 37		**D15-D13-R12-R13**
200139	Plastica		**D15-D13-R12-R13**
200140	Metallo		**D15-D13-R12-R13**
200141	rifiuti prodotti dalla pulizia di camini e ciminiere		**R13-D15**
200201	rifiuti biodegradabili		**R13-D15**
200203	altri rifiuti non biodegradabili		**R13-D15**
200301	rifiuti urbani non differenziati		**R13-D15**
200303	residui della pulizia stradale		**R13-D15**

200304	fanghi delle fosse settiche		**R13-D15**
200307	rifiuti ingombranti		**D15-D13-R12-R13**

TOTALE **12.500**

7)-Precisare che in assenza di vincoli di ordine tecnico, e sempre con riferimento alla potenzialità degli impianti, è consentita la compensazione delle quantità programmate per le diverse tipologie di rifiuti autorizzate e nell'ambito delle stesse operazioni, a condizione che non sia mai superata, in nessun momento, la quantità totale massima autorizzata, per i rifiuti pericolosi e non pericolosi; inoltre restano ferme tutte le indicazioni e prescrizioni di cui al DD.n.48 del 21.05.2007;
8)-Prendere atto della nomina a direttore tecnico responsabile della gestione dei rifiuti dell'ing.Gaetano D'Ambrosio;
9)-Notificare il presente provvedimento alla ditta ECOSUMMA srl;
10)-Inviarne copia al Sindaco del Comune di Francolise (CE), all'ASL CE ex CE/1 distretto n. 28, all'ARPAC Dipartimento Provinciale di Caserta, alla Provincia di Caserta per quanto di competenza;
11)-Inoltrarlo, infine, all'AGC Ecologia, Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento e P.C., alla Segreteria di Giunta, al Settore B.U.R.C. per la pubblicazione.

dr.ssa Maria Flora Fragassi

Decreto Dirigenziale n. 193 del 11/08/2011

A.G.C.5 Ecologia, tutela dell'ambiente, disinquinamento, protezione civile

Settore 6 Settore provinc.ecologia,tutela dell'amb.,disinquinam.,protez.civ. - CE -

Oggetto dell'Atto:

ARTT 208 E 269 DLGS N 152 DEL 2006 - AUTORIZZAZIONE UNICA PER L'APPROVAZIONE DEL PROGETTO E L'AUTORIZZAZIONE ALLA REALIZZAZIONE E GESTIONE DI UN IMPIANTO DI STOCCAGGIO E TRATTAMENTO DI RIFIUTI NON PERICOLOSI, STOCCAGGIO RIFIUTI PERICOLOSI, NONCHE' ALLE EMISSIONI IN ATMOSFERA - DITTA NEW ECOLOGY SRL CON SEDE LEGALE IN NAPOLI ALLA VIA DEI MILLE 47 E IMPIANTO UBICATO NEL COMUNE DI CASERTA VIA EDISON ZONA ASI LOC LO UTTARO

IL DIRIGENTE

Premesso che

a.il DLgs n.152/2006 detta norme in materia ambientale;

b.l'art.208 del citato DLgs 152/06 disciplina l'autorizzazione unica alla realizzazione e gestione degli impianti di smaltimento e di recupero dei rifiuti e l'art.269 l'autorizzazione alle emissioni in atmosfera;

c.il DLgs 151/2005 recepisce le direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonche' allo smaltimento dei rifiuti;

d.la ditta, legalmente rappresentata da Ponzo Umberto n. a Portici il 25.03.1955, con sede legale in Napoli alla via Dei Mille 47, iscritta alla CCIAA di Napoli al n.833158 del REA, CF e P.IVA 06701261213, ha presentato al Settore in data 10.03.2011 istanza acquisita al n.prot.0194520 volta ad ottenere l'autorizzazione unica per l'approvazione del progetto e l'autorizzazione alla realizzazione e gestione di un impianto di stoccaggio e trattamento di rifiuti non pericolosi, stoccaggio rifiuti pericolosi, ubicato nel Comune di Caserta via Edison zona ASI – D2 loc Lo Uttaro, su un'area di mq.3.360 ca, censita al N.C.T. del suddetto Comune al fg.59 p.lle 168-170;

g.la ditta ha presentato al Settore in data 03.06.2011 istanza acquisita al n.prot.0438114 volta ad ottenere l'autorizzazione alle emissioni in atmosfera;

h.l'area sulla quale insiste è condotta in locazione in virtù di contratto registrato allegato agli atti, della durata di 6 anni tacitamente rinnovabile;

Visto

l'istanza della citata società, la documentazione pervenuta a corredo dell'istanza medesima, nonché quella prodotta successivamente;

Preso atto che

a.il Direttore Tecnico nominato responsabile della gestione dei rifiuti è l'arch.Sirio Vallarelli, in possesso dei requisiti prescritti dalla normativa vigente;

b.il progetto, unitamente alla della documentazione integrativa depositata dalla ditta su richiesta della Commissione Tecnica Istruttoria di Caserta, è stato valutato dalla Conferenza di Servizi.

Considerato che

a.la Conferenza di Servizi, prevista dal D.Lgs.152/06, nella seduta del 21.07.2011, acquisite le integrazioni prodotte dalla ditta, ha espresso "parere favorevole" al rilascio della autorizzazione unica ex artt.208 e 269 del DLgs.152/06, fermo restando che la ditta prima di iniziare l'attività dovrà dotarsi del decreto di classificazione industria insalubre;

b.la ditta con nota n.prot.0591840 del 28.07.2011 ha depositato la documentazione richiesta dalla CdS

d.l'ARPAC con nota n.prot.0616137 del 08.08.2011 ha comunicato che la ditta ha ottemperato a quanto richiesto;

e.il Comune di Caserta è provvisto di Piano di Zonizzazione Acustica che classifica la zona industriale su cui sorgerà l'impianto di categoria V, con limite di emissione diurno di 65 dB(A) e notturno di 55 dB(A);

f.dalla relazione tecnica presentata dalla ditta emerge che è garantito il rispetto dei limiti stabiliti dalla normativa in materia di inquinamento acustico;

g.dal punto di vista dell'inquinamento atmosferico la ditta, per l'attività di triturazione RAEE, deve essere autorizzata ex art.269 co.2 D.Lgs.152/06;

h.a corredo della documentazione presentata, la ditta ha prodotto certificato aggiornato di iscrizione alla CCIAA di Napoli, comprensivo dei controlli di cui all'art. 2 del DPR 03.06.98 n.252 e recante nulla osta ai fini dell'art.10 della legge 31 maggio 1965, n.575 e smi;

i.l'attività di gestione rifiuti, come previsto dall'art. 208 del D.Lgs. 152/06, deve essere coperta da idonee garanzie finanziarie che la ditta fornirà, tenendo conto dei quantitativi autorizzati, secondo quanto stabilito in proposito dalle disposizioni vigenti;

l.il titolo di disponibilità dell'area sulla quale insiste l'impianto è costituito da un contratto di locazione, allegato agli atti.

Ritenuto che

allo stato, in conformità alle determinazioni della Conferenza di Servizi, sussistono le condizioni per rilasciare, ai sensi e per gli effetti degli artt.208 e 269 del DLgs 152/06, alla ditta NEW ECOLOGY srl, l'autorizzazione unica per la realizzazione e gestione di un impianto di stoccaggio e trattamento di rifiuti

non pericolosi, stoccaggio rifiuti pericolosi, nonché alle emissioni in atmosfera, ubicato nel Comune di Caserta via Edison zona ASI – D2 loc Lo Uttaro, su un'area di mq.3.360 ca, censita al N.C.T. del suddetto Comune al fg.59 p.lle 168-170;

Visto

- il DD.n 09 del 20.04.2011;
- la L. n 241/1990;
- il Dlgs n 151/2005;
- il DLgs n 152/2006;
- la delibera di G.R.C. n.1411/2007;
- il verbale della Conferenza di Servizi del 21.07.2011;

Alla stregua dell'istruttoria e del parere favorevole del RUP che ha proposto l'adozione del presente atto

D E C R E T A

1)-Ritenere la premessa parte integrante del presente provvedimento.

2)-Prendere Atto degli esiti della Conferenza di Servizi, uniformandosi ad essi.

3)-Approvare il progetto per la realizzazione e gestione di un impianto di stoccaggio e trattamento di rifiuti non pericolosi, stoccaggio rifiuti presentato dalla ditta;

4)-Autorizzare la ditta NEW ECOLOGY srl alla gestione dell'impianto ubicato nel Comune di Caserta via Edison zona ASI – D2 loc Lo Uttaro, su un'area di mq.3.360 ca, censita al N.C.T. del suddetto Comune al fg.59 p.lle 168-170, secondo le indicazioni contenute nella documentazione presentata e sottoposta al parere della Conferenza di Servizi, in conformità a quanto disposto dalla normativa vigente;

5)-Stabilire che

5.1 la durata della presente autorizzazione unica, tenuto conto del titolo di disponibilità dell'area è di **dieci anni**, a far data dalla adozione del presente provvedimento, ed è rinnovabile, in conformità all'art. 208 c. 12 del D.Lgs. 152/06;

5.2 prima dell'inizio dell'attività devono essere acquisiti, ove necessari, tutti i permessi, le autorizzazioni e le concessioni di legge; in particolare la ditta prima di iniziare l'attività dovrà dotarsi del decreto di classificazione industria insalubre;

5.3 la presente autorizzazione non esonera la ditta dal conseguimento di ogni altro provvedimento di altre Autorità, previsto dalla normativa vigente, per l'esercizio dell'attività in questione; è fatto quindi obbligo di conseguire i provvedimenti autorizzativi connessi all'esercizio dell'attività ed in particolare gli obblighi in materia di sicurezza sul lavoro e di igiene pubblica;

5.4 le opere previste negli elaborati progettuali approvati per i lavori complessivi dell'intero stabilimento, devono essere ultimate nel termine massimo di **18 mesi** dalla data di notifica del presente provvedimento e al completamento dei lavori, la ditta provvederà a darne comunicazione, con lettera raccomandata, allo scrivente Settore e alla Provincia di Caserta che espleterà i controlli di competenza ai sensi dell'art. 197 del D.Lgs. 152/06, al fine di verificare ed attestare la conformità delle opere eseguite rispetto a quelle approvate dalla CdS, trasmettendo la certificazione al Settore;

5.5 dopo aver acquisito l'attestazione di conformità delle opere eseguite rispetto a quelle approvate dalla CdS da parte della Provincia di Caserta, di cui al punto 5.4, sarà rilasciata con atto di questo Settore l'autorizzazione definitiva a svolgere l'attività, previa acquisizione delle granzie finanziarie;

5.6 nell'impianto può essere svolta attività di gestione di rifiuti non pericolosi mediante operazioni R13-R12-R3-R4, nonché di rifiuti pericolosi mediante operazione R13;

5.7 l'impianto deve essere gestito nel rispetto della normativa vigente in materia, nonché sulla base delle indicazioni e nell'ambito del progetto definitivo approvato;

5.8 il tempo di permanenza nell'impianto per i rifiuti putrescibili e biodegradabili, non deve essere superiore a 48 ore;

5.9 il tempo di permanenza dei rifiuti sanitari nell'impianto, non deve essere superiore a 5 giorni;

5.10 l'operazione R13 per i rifiuti sanitari a rischio infettivo (CER 180103* - 180202*) può essere effettuata solo se gli stessi sono destinati, previa sterilizzazione effettuata ai sensi del DPR 254/2003, ad impianti di produzione di CSS o direttamente utilizzati come mezzo per produrre energia;

5.11 la ditta, allo scadere della gestione, deve provvedere al ripristino ambientale, riferito agli obiettivi di recupero e sistemazione dell'area, in relazione alla sua destinazione d'uso prevista, previa verifica dell'assenza di contaminazione ovvero, in presenza di contaminazione, alla bonifica dell'area, da attuarsi con le procedure e le modalità indicate dal DLgs.152/06;

5.12 l'attività sarà svolta, come da dichiarazione della ditta, su una superficie di mq.3.360 ca. e sulla scorta della relazione depositata dalla ditta e ai sensi della DGR 1411/2007, in detto impianto non possono essere stoccati, in ogni momento, più di 840 mc pari 924 tonn. di rifiuti (di cui 50 tonn. di rifiuti pericolosi e 874 tonn. di rifiuti non pericolosi) , nel rispetto dei limiti temporali stabiliti dall'art.183 del DLgs. 152/06;

5.13 le tipologie ammissibili allo stoccaggio ed i quantitativi annui di rifiuti pericolosi e non pericolosi da gestire nell'impianto sono riportati, per singola tipologia di rifiuto con le relative operazioni, nelle seguenti tabelle e non devono superare complessivamente 87.000 tonn/anno (tonn 72.000 di rifiuti non pericolosi di cui meno di 10 tonn/g da sottoporre ad operazioni R3-R4 e tonn 15.000 di rifiuti pericolosi):

TABELLA RIEPILOGATIVA PER I RIFIUTI NON PERICOLOSI — **OPERAZIONI**

C.CER	DESCRIZIONE	R13	R12	R3	R4
070213	Rifiuti plastici	**5.000**		**400**	
120105	limatura e trucioli di materiali plastici				
150102	Imballaggi in plastica				
150105	Imballaggi in materiali compositi				
160103	pneumatici fuori uso				
160119	Plastica				
191204	Plastica e gomma				
200139	Plastica				
030101	Scarti di corteccia e sughero	**3.000**			
030105	Segatura, trucioli, residui di taglio, legno, pannelli di truciolare e piallacci diversi da 030104				
150103	Imballaggi in legno				
170201	Legno				
191207	Legno diverso da 191206				
200128	Vernici, inchiostri, adesivi e resine diversi da 200127				
040209	Rifiuti da materiali compositi (fibreimpregnate, elastomeri, plastomeri)	**3.000**			
040221	Rifiuti da fibre tessili grezze				
040222	Rifiuti da fibre tessili lavorate				
150109	Imballaggi in materia tessile				
191208	Prodotti tessili				
200110	Abbigliamento				
200111	Prodotti tessili				
090107	Carta e pellicole per fotografia, contenenti argento o composti dell'argento	**2.000**			
090108	Carta e pellicole per fotografia, non contenenti argento o composti dell'argento				
090110	Macchine fotografiche monouso senza batteria				
090112	Macchine fotografiche monouso diverse da 090111				
150101	Imballaggi carta e cartone	**10.000**		**800**	
191201	Carta e cartone				
200101	Carta e cartone				
191212	Altri rifiuti (compresi materiali misti) prodotti dal trattamento meccanico dei rifiuti, diversi da quelli di cui alla voce 19 12 11	**2.000**			
150104	Imballaggi metallici				
160117	Metalli ferrosi				

160118	Metalli non ferrosi				
170401	Rame, bronzo e ottone				
170402	Alluminio				
170405	Ferro e acciaio	**5.000**			**500**
170407	Metalli misti				
170411	Cavi, diversi da quelli di cui alla voce 170410				
191001	Rifiuti di ferro e acciaio				
191002	Rifiuti di metalli non ferrosi				
191202	Metalli ferrosi				
191203	Metalli non ferrosi				
200140	Metallo				
160120	Vetro				
191205	Vetro	**4.000**			
200102	Vetro				
160604	Batterie alcaline (tranne 16 06 03)				
160605	Altre batterie ed accumulatori	**2.000**			
200134	Batterie e accumulatori diversi da 200133				
200108	Rifiuti biodegradabili di cucine e mense				
200201	Rifiuti biodegradabili	**8.000**			
200302	Rifiuti dei mercati				
200303	Residui della pulizia stradale				
180101	Oggetti da taglio (eccetto 18 01 03)				
180102	Parti anatomiche ed organi incluse le sacche per il plasma e le riserve di sangue (tranne 18 01 03)				
180104	Rifiuti che non devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni(es. bende, ingessature, lenzuola, indumenti monouso, assorbenti igienici)				
180107	Sostanze chimiche diverse da 180106	**6.000**			
180109	Medicinali diversi da 18 01 08				
180201	Oggetti da taglio (eccetto 180202)				
180203	Rifiuti che non devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni				
180206	Sostanze chimiche diverse da 180205				
180208	Medicinali diversi da 180207				
150106	Imballaggi in materiali misti				
160122	Componenti non specificati altrimenti	**10.000**	**2.500**	**500**	**600**
200307	Rifiuti ingombranti				
160214	Apparecchiature fuori uso, diverse da quelle di cui alle voci da 16 02 09 a 16 02 13				
160216	Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso, diversi da 160215	**5.000**	**500**		**200**
200136	Apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso, diverse da 200121-200123-200135				
200125	Oli e grassi commestibili	**1.000**			
	tonn/anno	**66.000**	**3.000**	**1.700**	**1.300**
	TOTALE tonn/anno	**72.000**			

TABELLA RIEPILOGATIVA PER I RIFIUTI SPECIALI PERICOLOSI

COD. CER	DESCRIZIONE	Tonn anno	OPERAZIONI
150202*	Assorbenti, materiali filtranti (inclusi filtri dell'olio non		

	specificati altrimenti), stracci e indumenti protettivi, contaminati da sostanze pericolose		
160107*	Filtri dell'olio		
160209*	Trasformatori e condensatori contenenti PCB		
160210*	Apparecchiature fuori uso, contenenti PCB o da essi contaminate, diverse da 160209*		
160211*	Apparecchiature fuori uso contenenti clorofluorocarburi HCFC – HFC		
160213*	Apparecchiature fuori uso, contenenti pericolosi diversi da quelli di cui alle voci 160209 e 160212		
160215*	Componenti rimossi da apparecchiature fuori uso		
160601*	Batterie al piombo		
180103*	Rifiuti che devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni	**15.000**	**R13**
180106*	Sostanze chimiche pericolose o contenenti sostanze pericolose		
180108*	medicinali citotossici e citostatici		
180202*	Rifiuti che devono essere raccolti e smaltiti applicando precauzioni particolari per evitare infezioni		
180205*	Sostanze chimiche pericolose o contenenti sostanze pericolose		
180207*	Medicinali citotossici e citostatici		
191206*	Legno contenente sostanze pericolose		
200121*	Tubi fluorescenti ed altri rifiuti contenenti mercurio		
200123*	Apparecchiature fuori uso contenenti clorofluorcarburi		
200133*	Batterie e accumulatori di cui alla voci 160601-160602-160603 nonché batterie e accumulatori non suddivisi contenenti tali batterie		
201035*	Apparecchiature elettriche ed elettroniche fuori uso, diverse da quelle di cui alle voci 201021-200123 contenenti componenti pericolosi(6)		
		TOTALE 15.000	

6)-Precisare che

6.1 in assenza di vincoli di ordine tecnico, e sempre con riferimento alla potenzialità degli impianti, è consentitala compensazione delle quantità programmate per le diverse tipologie di rifiuti autorizzate e nell'ambito delle stesse operazioni, a condizione che non si mai superata, in nessun momento, la quantità totale massima autorizzata, per i rifiuti pericolosi e non pericolosi.

6.2 per quanto attiene alla gestione dei rifiuti, è fatto obbligo alla ditta di rispettare gli elaborati tecnici, nonché gli intendimenti gestionali descritti nella relazione tecnica e nella documentazione agli atti e a conferma ed integrazione di quanto dichiarato dall'istante, l'esercizio dell'attività è assoggettato a tutte le prescrizioni previste dalla DGR n.1411/2007, con particolare riferimento alle dotazioni minime per l'impianto, alle modalità di stoccaggio, alla bonifica dei contenitori e ai criteri di gestione;

6.3 devono essere mantenute in efficienza, nel tempo, le impermeabilizzazioni della pavimentazione, delle canalette e dei pozzetti di raccolta degli eventuali sversamenti su tutte le aree interessate dal deposito e dalla movimentazione dei rifiuti, nonché del sistema di raccolta delle acque meteoriche;

6.4 il Comune di Caserta è provvisto di Piano di Zonizzazione Acustica che classifica la zona industriale su cui sorgerà l'impianto di categoria V, con limite di emissione diurno di 65 dB(A) e notturno di 55 dB(A);

6.5 il capannone per lo stoccaggio deve essere attrezzato per fronteggiare eventuali emergenze e per contenere i rischi per la salute dell'uomo e per l'ambiente;

6.6 deve essere evitato il pericolo di incendi e prevista la presenza di dispositivi antincendio di primo intervento, fatto salvo quanto espressamente prescritto in materia dai Vigili del Fuoco, nonché

osservata ogni altra norma in materia di sicurezza, in particolare, quanto prescritto dal D.Lgs. 81/08 e smi;

6.7 in materia di gestione dei RAEE la ditta, dovrà attenersi a quanto espressamente disposto dal D.Lgs. 151/05 e smi;

6.8 i rifiuti pericolosi e non pericolosi originati dall'attività devono essere assoggettati al sistema di controllo della tracciabilità dei rifiuti e al Catasto dei Rifiuti di cui agli artt.188-188bis-188ter- 189 del D.Lgs. 152/06 e smi;

6.9 il raggruppamento dei rifiuti effettuato, prima della raccolta, nel luogo in cui gli stessi sono prodotti (deposito temporaneo), deve essere effettuato nel rispetto delle condizioni stabilite dall'art. 183 lettera bb) punti da 1) a 5);

6.10 il presente provvedimento sarà oggetto di riesame, da parte dello scrivente Settore, in sede di rinnovo dell'autorizzazione e/o qualora si dovessero prevedere modifiche sostanziali rispetto alla presente autorizzazione;

6.11 la presente autorizzazione, corredata di una copia di tutta la documentazione trasmessa in allegato all'istanza di autorizzazione, deve essere sempre custodita durante lo svolgimento dell'attività, anche in copia, presso l'impianto di che trattasi e resa accessibile in qualunque momento all'autorità di controllo;

7)-Autorizzare, altresì, la ditta ai sensi dell'art.269 co.2 del DLgs 152/06, per l'attività di triturazione RAEE, come da prospetto di seguito riportato:

EMISSIONE	PROVENIENZA	INQUINANTI	SISTEMA DI ABBATTIMENTO
E 1	Trituratore	Polveri	Ciclone Filtro a cartucce
Sistema mobile di nebulizzazione per l'irrorazione di rifiuti biodegradabili con sostanze enzimatiche			

8)-**Obbligare** la ditta all'osservanza delle seguenti prescrizioni:

8.1 rispettare il ciclo produttivo e le tecnologie indicate nella relazione tecnica;

8.2 i metodi di prelievo e di analisi delle emissioni, nonché i criteri di valutazione delle stesse per il rispetto dei limiti, dovranno essere rispondenti alla normativa vigente in materia;

8.3 mantenere le emissioni prodotte nei valori di cui alla relazione allegata all'istanza e comunque nei limiti previsti dalla vigente legislazione in materia;

8.4 le misurazioni e/o valutazioni periodiche di tutte le emissioni prodotte, dovranno essere effettuate con cadenza triennale e successivamente trasmesse al Settore Provinciale Ecologia, Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento di Caserta, alla Provincia di Caserta, al Dipartimento Provinciale ARPAC di Caserta;

8.5 gli impianti di abbattimento devono essere tenuti in continua e costante efficienza;

8.6 provvedere all'annotazione dei dati in appositi registri con pagine numerate, tenuti a disposizione dell'autorità competente al controllo e redatti sulla scorta degli schemi esemplificativi di cui alle appendici 1 e 2 dell'allegato VI alla parte quinta del D. LGS n. 152/06;

8.7 rispettare quanto stabilito dall'art. 269 comma 5 del D. Lgs. n. 152/06 e s.m.i. in particolare:

- 8.7.1 comunicare, almeno 15 giorni prima, agli Enti di cui al punto 2.4, la data di messa in esercizio dell'impianto
- 8.7.2 la messa a regime dovrà avvenire entro 60 giorni dalla data di messa in esercizio, salvo richiesta motivata di proroga;
- 8.7.3 effettuare,per un periodo continuativo di 10 giorni di marcia controllata, decorrenti dalla data di messa a regime, campionamenti ed analisi delle emissioni prodotte;
- 8.7.4 trasmettere nei successivi 15 giorni le risultanze delle misurazioni delle emissioni agli Enti di cui al punto 2.4;

8.8 rispettare quanto previsto dall'art. 269 comma 8 del D. Lgs. n. 152/06 e s.m.i. in caso di modifica dell'impianto autorizzato, in particolare:

- 8.8.1 comunicare, in via preventiva, eventuali modifiche non sostanziali;
- 8.8.2 richiedere, in via preventiva, l'aggiornamento dell'autorizzazione in caso di modifica sostanziale.

9)-Prendere atto della nomina a direttore tecnico responsabile della gestione dei rifiuti dell'arch.Sirio Vallarelli;
10)-Notificare il presente provvedimento alla ditta NEW ECOLOGY srl;
11)-Inviarne copia al Sindaco del Comune di Caserta, ASL/CE ex ASL CE/1 distr.n.25, all'ARPAC Dipartimento Provinciale di Caserta, alla Provincia di Caserta per quanto di competenza;
12)-Inoltrarlo, infine, all'AGC Ecologia, Tutela dell'Ambiente, Disinquinamento e P.C., alla Segreteria di Giunta, al Settore B.U.R.C. per la pubblicazione.

dr.ssa Maria Flora Fragassi

Decreto Dirigenziale n. 16 del 10/08/2011

A.G.C. 6 Ricerca Scientifica, Statistica, Sistemi Informativi e Informatica

Settore 3 Centro Regionale Elaborazione Dati

Oggetto dell'Atto:

GRANDE PROGETTO "ALLARGA LA RETE" : BANDA LARGA E SVILUPPO DIGITALE IN CAMPANIA. NOMINA DEL GRUPPO DI LAVORO PER LA REDAZIONE DI TUTTI GLI ATTI TECNICI ED AMMINISTRATIVI PROPEDEUTICI ALL'INDIZIONE DELLA PROCEDURA DI GARA.

IL DIRIGENTE

PREMESSO CHE

- la Giunta Regionale, con deliberazione n. 1921 del 9 novembre 2007 ha preso atto della Decisione della Commissione Europea di approvazione del Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013 e lo ha trasmesso al Consiglio Regionale;

- in attuazione del principio di concentrazione, il Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013 prevede che il 40% delle risorse complessivamente disponibili per la Regione nel corrente periodo di programmazione sia riservato ai Grandi Programmi ed ai Grandi Progetti;

- in coerenza con le indicazioni del Reg. CE n. 1083/2006, all'art. 37, il POR Campania FESR contiene un elenco indicativo dei Grandi Progetti che saranno notificati nel corso del periodo di programmazione;

- la Giunta Regionale, con deliberazione n. 1286 del 17 luglio 2007, pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania n. speciale del 17 agosto 2007, ha approvato un elenco di n.36 Studi di fattibilità, fissandone il valore ed autorizzando la stipula di appositi APQ per la realizzazione degli stessi;

- con la citata Delibera n.1286/2007 la Giunta regionale della Campania ha accorpato gli studi di fattibilità previsti dalla DGR n.395 del 09/03/2007 approvando nell'elenco degli Studi di fattibilità, con relative schede descrittive, anche la scheda riguardante l'"Analisi delle condizioni di digital divide in Regione Campania", redatta ai sensi della Delibera CIPE n.76/2002;

- in data 20/12/2007 è stato sottoscritto l'APQ "Studi di fattibilità" tra il Ministero dello Sviluppo (MISE) Economico e la Regione Campania quale risultante dell'attività di concertazione tra il MISE e la Regione Campania;

- la Giunta Regionale, con deliberazione n. 326 del 6 marzo 2009 pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania n. 20 del 23 marzo 2009, ha approvato la procedura per la presentazione delle richieste di finanziamento per i Grandi Progetti previsti dal POR Campania FESR 2007- 2013, tra cui vi è il Grande Progetto "*Allarga la rete*: *Banda Larga e sviluppo digitale in Campania*";

- in base a quanto stabilito dall'art. 39 del Regolamento del Consiglio Europeo n.1083/2006, per "Grande Progetto" si intende un'operazione comprendente una serie di lavori, attività o servizi finalizzata a un grande investimento il cui costo complessivo supera i 25 milioni di euro nel caso dell'ambiente ed i 50 milioni di euro negli altri settori;

- la Regione Campania, nell'ambito del POR FESR 2007 -2013, ha previsto la realizzazione del grande progetto "*Allarga la rete: Banda Larga e sviluppo digitale in Campania*" (a valere sull'Asse 5, obiettivo specifico 5.a "Sviluppo della società dell'informazione" per un importo di 50 milioni di euro) finalizzato all'ampliamento dell'attuale copertura dei servizi in larga banda in aree già parzialmente servite da Primari Operatori e da Operatori Locali del settore con la realizzazione graduale della copertura in larga banda in aree attualmente non raggiunte da servizi internet adeguati alle esigenze della popolazione e delle aziende;

- in data 23 marzo 2009 è stato pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania n. 20 il decreto dirigenziale n. 6 del 12/03/2009 riguardante il primo *avviso di manifestazione di interesse per l'acquisizione di informazioni sulla copertura dei servizi in banda larga in aree a digital divide della Regione Campania e ricognizione del fabbisogno sul territorio*, propedeutico alla pianificazione degli interventi per il superamento del digital divide attraverso il potenziamento di infrastrutture che garantiranno l'ampliamento della copertura territoriale di servizi in banda larga;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 30 settembre 2009 è stato pubblicata una comunicazione della Commissione Europea relativa agli *Orientamenti circa l'applicazione delle norme in materia di aiuti di Stato nell'ambito dello sviluppo rapido di reti a banda larga e reti NGA*;

- in data 13 dicembre 2010 è stato pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania n. 81 il decreto dirigenziale n. 22 del 9/12/2010 del Settore CRED riguardante il secondo "*avviso volto all'acquisizione di informazioni sulla copertura dei servizi in banda larga in aree a digital divide della Regione Campania e ricognizione del fabbisogno sul territorio"* a seguito delle mutate condizioni del digital divide, legate alla significativa dinamicità del mercato della connettività internet e dello scenario infrastrutturale, integrando le informazioni già raccolte con il primo avviso;

- la Giunta Regionale, con deliberazione n. 122 del 28 marzo 2011 pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania n. 24 del 18 aprile 2011, ha approvato l'elenco dei Grandi Progetti e Grandi Programmi (POR FESR 2007-2013) e le relative schede descrittive, tra cui vi è il Grande Progetto "*Allarga la rete*: *Banda Larga e sviluppo digitale in Campania*";

- la Regione Campania, mediante la citata delibera n. 122/2011, nella definizione degli interventi finalizzati all'amplimento dell'attuale copertura di servizi in larga banda nelle aree del territorio regionale non ancora raggiunto da tali servizi, al fine di garantire la realizzazione del progetto, ha programmato un investimento complessivo pari a 300 milioni di euro , di cui 50 milioni a valere sui fondi del POR FESR 2007 -2013 o.o. 5.1 Settore CRED;

CONSIDERATO CHE

1. nel APQ "Studi di fattibilità", richiamato in premessa, è stata inserita la scheda "Analisi delle condizioni di digital divide in Regione Campania" per la cui realizzazione è stato pianificato un valore economico totale di € 200.000,00 (euro duecentomila/00);

2. all'art.2 del citato APQ lo Studio di fattibilità viene definito quale atto di pianificazione contenente, tra l'altro, l'analisi della fattibilità ed una progettazione quanto meno preliminare;

3. il Settore CRED non ha potuto fruire dell'APQ e delle relative risorse finanziarie previste dalla delibera n. 1286 del 17/07/2007 per la redazione dello Studio di Fattibilità;

4. nell'anno 2009 il Settore Ricerca Scientifica ha affidato al Consorzio CeR.ICT scrl la preparazione di uno studio di fattibilità dal titolo "*Modello per la Larga banda in Regione Campania*";

5. nel mese di dicembre 2009 il Settore CRED formulava al CeR.ICT scrl delle osservazioni sull'elaborato presentato a cui tale Consorzio, nel gennaio 2010, rispondeva senza, però, soddisfare le richieste;

6. anche il Nucleo di Valutazione degli investimenti Pubblici, con nota del giugno 2010, evidenziava che lo studio di fattibilità dal titolo "*Modello per la Larga banda in regione Campania*" non includeva tutti gli elementi indispensabili per la valutazione e, anche dal punto di vista formale, non possedeva i contenuti specificatamente indicati, innanzitutto per la messa a punto del Formulario di presentazione della proposta alla Commissione Europea;

7. gli esiti dell'avviso pubblico del 13 dicembre 2010 sulla copertura in larga banda sul territorio campano potranno consentire a questa Amministrazione di pervenire alla fattibilità e susseguente progettazione (preliminare, definitiva ed esecutiva) degli interventi necessari all'abbattimento del digital divide in Campania;

8. il grande progetto "*Allarga la rete: Banda Larga e sviluppo digitale in Campania"* è composto da diverse azioni, correlate e propedeutiche, da avviarsi in forma distinta;

fonte: http://burc.regione.campania.it

9. l'ampliamento dell'attuale copertura di servizi in larga banda sul territorio regionale è una delle azioni previste del grande progetto "*Allarga la rete: Banda Larga e sviluppo digitale in Campania" e* rappresenta il primo passo per la realizzazione del medesimo;

10. gli interventi inerenti la parte relativa all'ampliamento dell'attuale copertura di servizi in larga banda sul territorio regionale del progetto "*Allarga la rete: Banda Larga e sviluppo digitale in Campania"* interesseranno l'intero territorio regionale e consisteranno nella realizzazione ex-novo e/o nel potenziamento di preesistenti infrastrutture di trasporto dati nei territori della Campania non raggiunti da servizi in larga banda; tutto ciò in coerenza con le linee strategiche regionali, considerando la presenza di altre azioni di analoga finalità, sia a carattere locale che nazionale (ad es. il piano nazionale dello sviluppo della banda larga nelle aree rurali) ed in maniera complementare ai piani di sviluppo degli operatori di settore;

11. tali interventi sono di chiara rilevanza strategica per l'abbattimento del digital divide, per favorire lo sviluppo del territorio (sociale, turistico, economico, ecc.) ed hanno un elevato livello di complessità dal punto di vista tecnico, per l'estensione del territorio interessato dal progetto e per le modalità attuative dell'intervento;

12. la DGR 122/2011, avente ad oggetto *"POR FESR 2007-2013: Grandi Progetti. Adempimenti ai sensi degli artt. 39-41 del Reg. CE 1083/06 e del Reg. CE n. 539/2010"* dà atto che non è stata ancora notificata alla Commissione Europea la scheda del Grande Progetto secondo le procedure vigenti inerenti l'approvazione dei grandi interventi;

13. per la stesura della scheda del grande progetto da presentare alla Commissione occorrono tutti gli atti tecnici ed amministrativi propedeutici alla realizzazione del grande progetto "*Allarga la rete: Banda Larga e sviluppo digitale in Campania"* i quali rientrano tra gli interventi per la pianificazione di una infrastruttura di rete per lo sviluppo sostenibile di servizi di pubblica utilità discliplinati dalle vigenti normative sui lavori pubblici;

14. al finanziamento del progetto concorrono diversi fonti finanziarie non tutte di competenza del Settore CRED al quale afferisce, al momento, solo la realizzazione dell''ampliamento dell'attuale copertura di servizi in larga banda sul territorio regionale;

15. al fine di un sollecito avvio delle procedure previste per la notifica alla Commissione Europea occorre predisporre tutta la documentazione propedeutica (Relazione tecnica illustrativa, Studio di Fattibilità, Formulario del Grande Progetto, Bando ed Allegati tecnici) alla realizzazione del grande progetto "*Allarga la rete: Banda Larga e sviluppo digitale in Campania"* per la parte relativa all'ampliamento dell'attuale copertura di servizi in larga banda sul territorio regionale rimandando a successivi atti la definizione della competenza di altri settori istituzionalmente coinvolti*;*

16. per la espressa rilevanza e complessità dell'intervento si rende necessaria la costituzione di un gruppo di lavoro, composto da personale in possesso delle capacità professionali ed operative specifiche richieste dalla natura dell'intervento ed in dotazione organica dell'Amministrazione Regionale;

17. nell'ambito del personale in servizio questa Amministrazione Regionale, possono individuarsi i componenti del gruppo, munito delle specifiche competenze tecniche, informatiche e contabili;

RITENUTO

- che i componenti di detto gruppo, stante la tipologia della documentazione da produrre e in base alle specifiche competenze tecniche necessarie, possono essere così individuati:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- ing. Alessandro DE GRUTTOLA, interno, (matr. 21347), istruttore (Cat C1) dell'AGC 06 Settore 03 nato a Londra il 04/08/1976 – C.F. DGRLSN76M04Z114M,
- dott. Diego IMPERATORE, interno (matr. 21361) istruttore (Cat. C1) dell'AGC 06 Settore 03 nato a Napoli il 06/02/1971 – C.F. MPRDGI71B06F839S,
- dr.ssa Anna MATTERA, interna (matr. 20243), istruttore (Cat C2) dell'AGC 02 Settore 01 nata a Napoli il 02/11/1968 – C.F. MTTNNA68S42F839U;
- sig. Raffaele MOSCA, interno, (matr. 20504), istruttore (Cat C2) dell'AGC 06 Settore 03 nato a Napoli il 18/06/1977 – C.F. MSCRFL77H18F839J;

- per la determinazione dei compensi spettanti ai componenti del gruppo si applicherà la D.G.R. n. 111 del 09/02/2007, relativa alla "Disciplina concernente la costituzione di commissioni e il relativo compenso";
- di dover stabilire, alla luce della documentazione da predisporre (Studio di Fattibilità, Scheda Grande Progetto, Atti di Gara, …) e dei vincoli temporali per l'attuazione dell'intervento:
  - che tutti gli elaborati vengano predisposti e resi disponibili entro e non oltre il 7 dicembre 2011;
  - un numero massimo pari a 50 delle sedute di lavoro;
- di rinviare a successivi decreti del Settore C.R.E.D. l'adozione dei necessari atti di impegno, liquidazione e spesa;

VISTO

- il D.Lgs. n. 259/2003 - Codice delle Comunicazioni Elettroniche;
- la Decisione della Commissione Europea n. C(2007) 4265 dell'11 settembre 2007 di approvazione del Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013;
- il D.G.R.C. n. 1056 del 19/06/2008 di Approvazione delle Linee di indirizzo strategico per la Ricerca, l'Innovazione e la Società dell'Informazione in Campania;
- il D.G.R.C. n. 326 del 06/03/2009 di approvazione dei Grandi Progetti;
- il D.D. n.22 del 9/12/2010 volto all'acquisizione di informazioni sulla copertura dei servizi in banda larga in aree a digital divide della Regione Campania ed alla ricognizione del fabbisogno sul territorio;
- la DGRC n. 122/2011*"POR FESR 2007-2013: Grandi Progetti. Adempimenti ai sensi degli artt. 39-41 del Reg. CE 1083/06 e del Reg. CE n. 539/2010"*

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore Centro Regionale Elaborazione Dati nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità resa dal Dirigente del Settore medesimo;

DECRETA

per le motivazioni indicate in premessa e che si intendono qui integralmente riportate:

- **che i componenti** di detto gruppo, stante la tipologia della documentazione da produrre e in base alle specifiche competenze tecniche necessarie, possono essere così individuati:
  - ing. Alessandro DE GRUTTOLA, interno, (matr. 21347), istruttore (Cat C1) dell'AGC 06 Settore 03 nato a Londra il 04/08/1976 – C.F. DGRLSN76M04Z114M,
  - dott. Diego IMPERATORE, interno (matr. 21361) istruttore (Cat. C1) dell'AGC 06 Settore 03 nato a Napoli il 06/02/1971 – C.F. MPRDGI71B06F839S,
  - dr.ssa Anna MATTERA, interna (matr. 20243), istruttore (Cat C2) dell'AGC 02 Settore 01 nata a Napoli il 02/11/1968 – C.F. MTTNNA68S42F839U;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- sig. Raffaele MOSCA, interno, (matr. 20504), istruttore (Cat C2) dell'AGC 06 Settore 03 nato a Napoli il 18/06/1977 – C.F. MSCRFL77H18F839J;

- **per la determinazione** dei compensi spettanti ai componenti del gruppo si applicherà la D.G.R. n. 111 del 09/02/2007, relativa alla "Disciplina concernente la costituzione di commissioni e il relativo compenso";
- **di dover stabilire**, alla luce della documentazione da predisporre (Studio di Fattibilità, Scheda Grande Progetto, Atti di Gara, …) e dei vincoli temporali per l'attuazione dell'intervento:
  - che tutti gli elaborati vengano predisposti e resi disponibili entro e non oltre il 7 dicembre 2011;
  - un numero massimo pari a 50 delle sedute di lavoro;
- **di rinviare** a successivi decreti del Settore C.R.E.D. l'adozione dei necessari atti di impegno, liquidazione e spesa;
- **di disporre** la notifica del presente decreto, per l'accettazione dell'incarico, ai componenti del Gruppo di redazione di tutti gli atti, così come individuati;
- **Di trasmettere** il presente atto, per quanto di competenza al Settore Attività di Assistenza alle Sedute di Giunta – Comitati Dipartimentali, all'AGC Rapporti CEE, Attività di Supporto all'Autorità di Gestione del PO FESR 2007÷2013, all'A.G.C. "Programmazione, Piani e Programmi", all'Autorità di Certificazione del PO FESR 2007÷2013, al Settore Gestione Amministrativa delle Entrate e della Spesa, all'AGC Ricerca Scientifica, al Settore Stampa, e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione sul B.U.R.C. nonché, per opportuna conoscenza, all'Assessore all'Università e Ricerca Scientifica.

Avv. Silvio Uccello

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 334 del 03/08/2011

A.G.C. 11 Sviluppo Attività Settore Primario

Settore 9 Settore tecnico amm.vo provinciale agricoltura e C.E.P.I.C.A. Caserta

Oggetto dell'Atto:

PSR CAMPANIA 2007/2013 - MISURA 125 SOTTOMISURA 2 - BIMESTRE SETTEMBRE/OTTOBRE 2009. RIMODULAZIONE CONTRIBUTO CONCESSO AL COMUNE DI ROCCAROMANA (CE) IDENTIFICATO CON CUAA 80009590615 PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO "LAVORI DI SISTEMAZIONE STRADE RURALI DENOMINATE CURIALI - PRETA - RAGNITO.

IL DIRIGENTE

Premesso che:

- con Decisione n° C (2007) 5712 del 20/11/2007 la Co mmissione Europea ha approvato la proposta di Programma di Sviluppo Rurale della Campania (PSR) 2007/2013, predisposto al termine del Regolamento (CE) n°1698/2005 e del Reg olamento attuativo n°1974/2006;
- con DRD 32 del 5/8/2008, pubblicato sul BURC numero speciale del 29/9/2008 e successive modifiche ed integrazioni, sono state approvate le Disposizioni Generali relative all'attuazione degli interventi di sostegno agli investimenti;

Vista la domanda di aiuto, presentata dal Comune di Roccaromana (CE) identificato con CUAA 80009590615 acquisita al protocollo regionale con numero 2009.0943738 in data 02/11/2009 con la quale si richiedeva un contributo di € 349.983,00 per la realizzazione del progetto "Lavori di sistemazione strade rurali denominate Curiali – Preta – Ragnito";

Considerato che:

- con DD n. 414 del 09/07/2010 questo Settore ha provveduto ad approvare la graduatoria definitiva delle istanze ammesse a finanziamento per il bimestre settembre/ottobre 2009 nella quale, tra l'altro, è riportato il Comune di Roccaromana (CE) identificato con CUAA 80009590615, per la realizzazione del progetto "Lavori di sistemazione strade rurali denominate Curiali – Preta – Ragnito;
- con DRD n. 142 del 15/07/2010 il Settore Interventi sul Territorio Agricolo, Bonifiche ed Irrigazioni ha espresso il nulla osta alla concessione degli aiuti delle istanze ammesse a finanziamento per il bimestre settembre/ottobre anno 2009 a valere sulla misura 125 "Infrastrutture connesse allo sviluppo e all'adeguamento dell'agricoltura e della silvicoltura" - Sottomisura 2:"acquedotti rurali e viabilità rurale e di servizio forestale" del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Campania 2007-2013;
- con DD n. 547 del 18/10/2010 del Settore TAPA CePICA di Caserta è stato concesso al Comune di Roccaromana (CE) un contributo in conto capitale di € 221.882,83 pari al 100% della spesa ammessa di € 221.882,83 per la realizzazione del progetto "Lavori di sistemazione strade rurali denominate Curiali – Preta - Ragnito;
- che le Disposizioni Generali stabiliscono che il Settore TAPA CePICA di Caserta in qualità di Soggetto Attuatore della Misura 125 – sottomisura 2 a seguito dell'espletamento della gara di appalto dell'intervento ammesso a finanziamento, adotta un nuovo provvedimento di concessione con il quale viene rimodulato l'importo dei lavori e pertanto il contributo assentito;

Rilevato che:

- il beneficiario ha reso noti gli estremi del c/c dedicato con comunicazione n. 2093 del 20/10/2010 acquisita al prot. n. 0851837 del 25/10/2010;
- il beneficiario con propria nota n. 1372 del 04/07/2011 ha trasmesso copia della determinazione n. 49 del 04/07/2011, relativa all'aggiudicazione definitiva della gara d'appalto per i beni/servizi/lavori a farsi, e di approvazione del quadro economico rideterminato sulla base delle risultanze della predetta gara;

Ritenuto, pertanto, per quanto sopra rilevato di dover procedere alla rimodulazione del quadro economico del progetto come di seguito specificato:

Quadro economico DD n. 547 del 18/10/2010

Categoria d'intervento	Spesa ammessa (IVA esclusa) €
A – Lavori:	

A.1 Importo a base d'asta	195.140,73
A.2 Oneri per la sicurezza	1.267,90
Sub Totale A (A.1 + A.2)	196.408,63
B – Somme a disposizione del beneficiario:	
B.1 Imprevisti	1.905,16
B.2 Spese tecniche e generali	23.569,04
B.3 Spese per acquisizione di aree	
Sub Totale B (B.1 + B.2 + B.3)	25.474,20
Totale beneficio (A + B)	221.882,83

Quadro economico rimodulato a seguito di gara di appalto con ribasso

Categoria d'intervento	Spesa ammessa (IVA esclusa) €
A – Lavori:	
A.1 Importo ribasso	184.388,48
A.2 Oneri per la sicurezza	1.267,90
Sub Totale A (A.1 + A.2)	185.656,38
B – Somme a disposizione del beneficiario:	
B.1 Imprevisti	1.905,16
B.2 Spese tecniche e generali	23.569,04
B.3 Spese per acquisizione di aree	
Sub Totale B (B.1 + B.2 + B.3)	25.474,20
Totale beneficio (A + B)	211.130,58

Preso atto che la spesa pubblica emergente di € 211.130,58 sarà posta a carico dei soggetti cofinanziatori del Programma e sarà pagata dall'Agenzia per le erogazioni in agricoltura (AGEA), in qualità di Organismo Pagatore per l'attuazione del PSR Campania 2007-2013;

Accertata un'economia di gara, derivante dal ribasso d'asta del 5,51% pari ad € 10.752,25 (differenza tra il contributo concesso di € 221.882,83 ed il contributo rimodulato di € 211.130,58), da porre nella disponibilità del piano finanziario della Misura;

Viste le norme che regolano l'attuazione delle misure del PSR Campania 2007-2013 e le competenze assegnate ai Dirigenti dei Settori Tecnici Amministrativi Provinciali per l'Agricoltura in qualità di Soggetti Attuatori;

Visto il DRD n. 46 del 24/06/2009 che disciplina i poteri dei Dirigenti;

Alla stregua della istruttoria compiuta nonché della regolarità della medesima effettuata dal Referente di Misura;

DECRETA

Per tutto quanto indicato in narrativa che qui si intende riportato e integralmente trascritto di:

art. 1) rideterminare, a seguito delle risultanze dell'esito di gara, in € 211.130,58 il contributo spettante al beneficiario Comune di Roccaromana (CE) identificato con CUAA n. 80009590615 per la realizzazione del progetto "Lavori di sistemazione strade rurali denominate Curiali – Preta – Ragnito;

art. 2) considerare economie di gara euro 10.752,25 derivante dalla differenza tra il contributo impegnato e concesso con DD n. 547 del 18/10/2010 e quello rideterminato a seguito della gara di appalto, economia di gara da porre nella disponibilità del piano finanziario della Misura 125 del PSR Campania 2007-2013.

Il presente decreto viene notificato al beneficiario mediante raccomandata e trasmesso:

- al Responsabile dell'Asse I del PSR Campania 2007-2013;
- al Referente Regionale della Misura 125 sottomisura 2;
- al RUFA ;
- al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la relativa pubblicazione sul BURC;
- all'AGC 02, Settore 01, Servizio 04 "Registrazione atti monocratici - Archiviazione atti dirigenziali";

BARTOCCI

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 337 del 05/08/2011

A.G.C. 11 Sviluppo Attività Settore Primario

Settore 9 Settore tecnico amm.vo provinciale agricoltura e C.E.P.I.C.A. Caserta

Oggetto dell'Atto:

PSR CAMPANIA 2007 - 2013. MISURA 125 - SOTTOMISURA 2 - BIMESTRE SETTEMBRE/OTTOBRE 2009. DECRETO DI CONCESSIONE N. 548 DEL 18/10/2010 E SS.MM.II. CONCESSIONE ULTERIORE PROROGA A FAVORE DEL COMUNE DI CASTEL DI SASSO - CUAA 01710120617.

IL DIRIGENTE

PREMESSO che con Decisione n. C (2007) 5712 del 20 novembre 2007 la Commissione Europea ha approvato la proposta di Programma di Sviluppo Rurale della Regione Campania (**PSR**) 2007/2013, nonché la revisione del suddetto Programma con Decisione n. C (2010) 1261 del 2 marzo 2010.
VISTO il DRD dell' AGC 11 "Sviluppo Attività Settore Primario" n. 32 del 5/08/2008, pubblicato sul BURC nr. speciale del 29 settembre 2008, con il quale sono state approvate le Disposizioni Generali relative all'attuazione degli interventi del PSR Campania 2007 - 2013 cofinanziati dal FEASR, successivamente modificate ed integrate con DRD n. 61 del 4/8/2009, ed in particolare il bando della Misura 125 "Infrastrutture connesse allo sviluppo e all'adeguamento dell'agricoltura e della silvicoltura" - Sottomisura 2 "acquedotti rurali e viabilità rurale e di servizio forestale", pubblicato sul BURC nr. 42 speciale del 2/07/2009.
CONSIDERATO che con proprio decreto dirigenziale n. **548** del **18/10/2010**, ai sensi del PSR 2007 - 2013 ed a valere sulla misura 125, Sottomisura 2 - per il bimestre settembre - ottobre 2009 - è stato concesso all' Ente Comune di Castel di Sasso, identificato con CUAA 0171012061, un contributo per il progetto "Lavori di ristrutturazione ed ammodernamento strade rurali Arbusti - Buonomini - Quadrivio Lombardi - Serra e Campestre".
CONSIDERATO che con proprio decreto n. 175 del 20/05/2011 è stata concessa all'Ente beneficiario una proroga di n. 60 giorni fino al 18 luglio 2011.
VISTA la richiesta di ulteriore proroga avanzata, in data 4/07/2011, dal Sindaco del Comune di Castel di Sasso, acquisita al protocollo n. 524402 del 05/07/2011.
CONSIDERATO che con proprio decreto n. 272 del 11/07/2011 è stata concessa all'Ente beneficiario una proroga di n. 20 giorni fino al 08 Agosto 2011.
VISTA la richiesta di ulteriore proroga avanzata, in data 1/08/2011, dal Sindaco del Comune di Castel di Sasso, acquisita al protocollo n. 0604134 del 02/08/2011.
VISTE le norme che regolano l'attuazione delle misure del PSR Campania 2007 - 2013 e le competenze assegnate ai Dirigenti dei S.T.A.P.A. Ce.P.I.C.A., in qualità di Soggetti Attuatori.
VISTO il D.R.D. n. 47 del 23/06/2010 ad oggetto "PSR Campania 2007 - 2013. Differimento termini provvedimenti di concessione emanati in attuazione DRD n. 32/2008", che affida ai dirigenti dei Soggetti Attuatori la ridefinizione dei termini concessi, indicati nei decreti di concessione, per la realizzazione degli interventi.
VISTO il Decreto Dirigenziale n. 1 del 1/01/2011 dell' A.G.C. n. 11 ad oggetto "Estendimento delle modalità procedurali previste nel DRD n. 47 del 23/06/2010".
RILEVATO che il tecnico in data 05/08/201, prot. n.615443, ha redatto il verbale di istruttoria della richiesta di proroga e che lo stesso si è concluso con la proposta di accogliere una proroga di n. 60 giorni per l'ultimazione dei lavori.
PRESO ATTO che per la Regione Campania tutti i pagamenti a favore dei beneficiari degli aiuti previsti dal PSR sono effettuati da AGEA, in qualità di Organismo Pagatore.
VISTO l'art. 4 della L.R. n. 24 del 29/12/2005.
VISTO il DRD n. 70 del 15.11.10 del Coordinatore dell'AGC 11 di delega ai dirigenti dei Settori.

ALLA STREGUA dell'istruttoria compiuta dal tecnico incaricato e dell'espressa dichiarazione di regolarità resa dalla Responsabile dell'UDP, Dirigente del Servizio Amministrativo;

DECRETA

per le motivazioni e le considerazioni esposte in narrativa, che si intendono integralmente riportate nel presente dispositivo:

1. di disporre una ulteriore proroga di n.60 giorni, ai termini fissati nel decreto di concessione per l'ultimazione dei lavori, a favore del beneficiario **Comune di Castel di Sasso**, identificato con CUAA 01710120617**, fino al 06/10/2011**;
2. di confermare quant'altro disposto con il citato decreto di concessione n. 548 del 18/10/2010;

3. di notificare il presente decreto al beneficiario e di trasmetterlo per via telematica:
   - al Coordinatore A.G.C. n. 11, in qualità di Autorità di Gestione;
   - al Responsabile dell'Asse Uno del PSR Campania 2007 - 2013;
   - al Dirigente del Settore ITABI;
   - al Settore AGC 11 - Sett. 0 - Serv. 0 - Pos. 0 - Post. 21 (RUFA);
   - al Referente Regionale della Misura 125 - Sottomisura 2;
   - al Servizio 04 dell' AGC 02 "AA.GG. della Giunta Regionale";
   - al BURC per la relativa pubblicazione.

Dr. Ruggero Bartocci

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 34 del 5/082011

A.G.C. 11 - Sviluppo Attività Settore Primario

Settore: 0

Oggetto:

Area generale di Coordinamento Sviluppo Attivita' settore primario-Attuazione del programma di Sviluppo Rurale della Campania (PSR) 2007-2013- Approvazione delle disposizioni generali relative all'attuazione degli interventi di spstegno agli investimenti e ad altre iniziative- adozione dei Bandi delle misure 125 sott.2c, 125sott.3, 126 sott.a e b, tipologia b2) e 144(con allegati)

IL COORDINATORE

PREMESSO CHE

- con Deliberazione n. 283 del 19 marzo 2010 è stata recepita la Decisione della Commissione UE n. C (2010) 1261 del 2 marzo 2010 che approva la revisione del PSR - Programma di Sviluppo Rurale della Regione Campania per il periodo di programmazione 2007-2013 e modifica la Decisione della Commissione C (2007) 5712 del 20 novembre 2007;
- il Comitato di Sorveglianza del PSR - Programma di Sviluppo Rurale della Campania 2007-2013, istituito con Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 67 del 13 marzo 2008, ha approvato i criteri di selezione delle operazioni, adempimento che, a norma dello stesso Programma di Sviluppo Rurale, è preliminare all'attuazione delle Misure in cui esso si articola;
- con Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 72 del 25 marzo 2008, l'Autorità Ambientale Regionale è stata delegata a svolgere le proprie competenze relative all'attuazione del PSR - Programma di Sviluppo Rurale della Campania 2007-2013;
- con Deliberazione n 751 del 2 novembre 2010 è stato conferito l'incarico di Coordinatore pro tempore dell'AGC 11 - Sviluppo Attività Settore Primario al Dr. Francesco Massaro;
- con Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 210 del 18 Novembre 2010 il Coordinatore pro tempore dell'AGC 11 - Sviluppo Attività Settore Primario è stato delegato a svolgere la funzione di Autorità di Gestione del PSR - Programma di Sviluppo Rurale della Campania 2007-2013

CONSIDERATO CHE

- con DRD n. 66 del 18 ottobre 2010, sono stati adottati, tra l'altro, i Bandi di attuazione delle Misure 125 sottomisura 3, 126 e 144;
- dopo la prima emanazione dei Bandi di Misura gli stessi, unitamente alle Disposizioni Generali per l'attuazione delle Misure, sono stati oggetto di numerose osservazioni da parte del Partenariato sociale;
- la Misura 126 è stata altresì oggetto di modifica nel corso del Comitato di Sorveglianza del PSR - Programma di Sviluppo Rurale della Campania 2007-2013 del 22 Novembre 2010;
- con DRD n. 71 del 26 novembre 2010, al fine poter tenere conto delle osservazioni pervenute dal Partenariato sociale e dai competenti servizi della Commissione Europea, è stato annullato il DRD n. 66 del 18 ottobre 2010;
- il bando di attuazione della Misura 125, sottomisura 2, e le Disposizioni Generali sono stati adottati con DRD n. 3 del 18 gennaio 2011;

TENUTO CONTO CHE

- le suddette osservazioni formalizzate, tra l'altro, in sede di Comitato di Sorveglianza del Programma (22-23 novembre 2010) di Tavolo di Partenariato (18 novembre 2010), di Tavolo Verde (20 dicembre 2010 e 10 gennaio 2011), sono state valutate dall'Autorità di Gestione del PSR - Programma di Sviluppo Rurale della Campania 2007-2013 e, laddove non in contrasto con disposizioni regolamentari o di legge, sono state positivamente recepite;

CONSIDERATO

- necessario aprire i Bandi delle Misure ad investimento 125, sottomisura 2 e sottomisura 3, 126, sottomisura a) e sottomisura b) - tipologia b2), e 144, in quanto l'avanzamento finanziario del Programma rappresenta un obiettivo prioritario nell'attuale fase di grave crisi economica sia per gli interessi pubblici coinvolti sia per evitare il rischio di disimpegno automatico delle risorse finanziarie per il 2011;

VISTI

- il Regolamento (UE) n. 65/2011 della Commissione, del 27 gennaio 2011, che stabilisce modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio per quanto riguarda l'attuazione delle procedure di controllo e della condizionalità per le misure di sostegno dello sviluppo rurale, abroga e sostituisce il Reg. (CE) 1975/2006 con effetto dal 1 gennaio 2011;
- il Regolamento di Esecuzione (UE) n.679/2011 della Commissione del 14 luglio 2011 che modifica il Regolamento (CE) n. 1974/2006 recante disposizioni di applicazione del

Regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR);

- i documenti predisposti alla luce dei suddetti Regolamenti dai competenti uffici dell'AGC 11 - Sviluppo Attività Settore Primario e proposti dai Responsabili di Asse del PSR, allegati al presente provvedimento di cui formano parte integrante e sostanziale, concernenti:
  - le Disposizioni Generali relative all'attuazione degli interventi di sostegno agli investimenti ed altre iniziative;
  - i Bandi di attuazione delle Misure 125, sottomisura 2 e sottomisura 3, 126, sottomisura a) e sottomisura b) - tipologia b2), e 144 adeguati alla Decisione della Commissione UE n.1261 del 2 Marzo 2010;

CONSIDERATO CHE

- per il Bando di attuazione della Misura 126, sottomisura a) e sottomisura b) - tipologia b2), ad oggi la dotazione finanziaria è pari a € 4.691.580,00 così ripartita:
  sottomisura a) € 3.000.000,00;
  sottomisura b) - tipologia b2) € 1.691.580,00;
- allo stato le istanze pervenute ed istruite positivamente, potranno beneficiare degli aiuti fino al raggiungimento dell'importo di € 4.691.580,00, suddiviso per tipologia;
- tale dotazione finanziaria è stato oggetto di modifica nel corso del Comitato di Sorveglianza del 22 Novembre 2010, prevedendo un suo incremento di € 6.000.000,00
- solo a seguito della favorevole decisione finale della Commissione Europea, potranno finanziarsi le istanze pervenute ed istruite positivamente, oltre il limite di € 4.691.580,00 sopra indicato e fino alla concorrenza dell'importo totale di € 10.691.580,00, che sarà così ripartito:
  Sottomisura A) € 6.842.611,20;
  Sottomisura b)- tipologia b2) €.3.848.968,80

PRECISATO CHE

- è in via di acquisizione il parere dell'Autorità Ambientale sui bandi del PSR Campania 2007 – 2013 oggetto del presente Decreto;

RITENUTO DI

- rendere disponibile ai potenziali Beneficiari sul Portale delle Regione Campania (http://psragricoltura.regione.campania.it) il modello di Domanda di aiuto dopo trenta giorni (30) giorni dalla pubblicazione del presente Decreto, salvo diversa successiva disposizione, per la Misura 125, sottomisura 2 e sottomisura 3;
- di far decorrere la data di presentazione delle Domande di aiuto a partire dal trentesimo (30) giorno successivo alla pubblicazione del presente Decreto, salvo diversa successiva disposizione, per la Misura 125 sottomisura 2 e sottomisura 3;
- di far decorrere per le Misure 126, sottomisura a) e sottomisura b) - tipologia b2), e 144 la data di compilazione della Domanda di aiuto sul Portale del Sistema Informativo Agricolo Nazionale (http://www.sian.it) a partire dal ventesimo (20) giorno, salvo diversa successiva disposizione;
- fissare, per le Misure 125, sottomisura 2 e sottomisura 3, 126, sottomisura a) e sottomisura b) - tipologia b2), e 144 il termine di chiusura per la presentazione delle domande di aiuto al 31/10/2011;

CONSIDERATO CHE

la copertura finanziaria per l'attuazione delle Misure è garantita da adeguata dotazione predeterminata dalla Commissione UE con la citata Decisione C(2010) 1261 del 02 marzo 2010;

VISTO il DRD n. 70 del 15/11/2010;

VISTA la Legge 241/90 e s.m.i.;

alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Responsabile di Asse

DECRETA

Per le motivazioni in premessa che qui si intendono integralmente riportate e trascritte:

- di approvare le Disposizioni Generali relative all'attuazione degli interventi di sostegno agli investimenti ed altre iniziative, che si allegano al presente Decreto per costituirne parte integrante e sostanziale;

- di adottare i Bandi di attuazione, che si allegano al presente Decreto per costituirne parte integrante e sostanziale, relativi alle seguenti Misure:
  - ✓ **Misura 125 Infrastrutture connesse allo sviluppo e all'adeguamento dell'agricoltura e della silvicoltura: Sottomisura 2 *"Infrastrutture a servizio di aziende agricole e forestali"***
    ***Tipologia C): Sistemi innovativi*;**
  - ✓ **Misura 125, "Infrastrutture connesse allo sviluppo e all'adeguamento dell'agricoltura e della silvicoltura*:* Sottomisura 3 "*Approvvigionamento energetico*";**
  - ✓ **Misura 126** "**Ripristino del potenziale produttivo agricolo danneggiato da calamità naturali e introduzione di adeguate misure di prevenzione**":
    Sottomisura A "*Ripristino di strutture aziendali e del potenziale produttivo agricolo e zootecnico danneggiati*";
    Sottomisura B "*Interventi di ripristino funzionale delle infrastrutture rurali danneggiate da calamità naturali riconosciute*", Tipologia B2 "*Riparazione di reti acquedottistiche e/o opere o impianti di bonifica di piccola entità funzionali all'area colpita da calamità naturali da calamità naturali*";
  - ✓ **Misura 144 "Aziende agricole in via di ristrutturazione in seguito alla riforma della organizzazione comune di mercato";**
- che la dotazione finanziaria complessiva della misura 126 è attualmente di € 4.691.580,00, suddiviso per tipologia, e verranno quindi finanziate solo le domanda istruite e valutate positivamente fino al raggiungimento di tale limite finanziario;
- che solo a seguito della favorevole decisione finale della Commissione Europea la dotazione complessiva della misura sarà pari a € 10.691.580,00 e si potrà provvedere a finanziare le istanze istruite e valutate positivamente oltre il limite di € 4.691.580,00 sopra indicato e fino alla concorrenza dell'importo di € 10.691.580,00, che sarà così ripartito:
  Sottomisura A) € 6.842.611,20;
  Sottomisura b)- tipologia b2) €.3.848.968,80
- di rendere disponibile ai potenziali Beneficiari sul Portale delle Regione Campania (http://psragricoltura.regione.campania.it) il modello di Domanda di aiuto dopo trenta giorni (30) giorni dalla pubblicazione del presente Decreto, salvo diversa successiva disposizione, per la Misura 125, sottomisura 2 e sottomisura 3;
- di far decorrere la data di presentazione delle Domande di aiuto a partire dal trentesimo (30) giorno successivo alla pubblicazione del presente Decreto, salvo diversa successiva disposizione, per la Misura 125 sottomisura 2 e sottomisura 3;
- di far decorrere per le Misure 126, sottomisura a) e sottomisura b) - tipologia b2), e 144 la data di compilazione della domanda di aiuto sul Portale del Sistema Informativo Agricolo Nazionale (http://www.sian.it) a partire dal ventesimo (20) giorno successivo alla pubblicazione del presente Decreto, salvo diversa successiva disposizione;
- di fissare il termine di chiusura per la presentazione delle domande di aiuto sulle Misure 125, sottomisura 2 e sottomisura 3, 126, sottomisura a) e sottomisura b) - tipologia b2), e 144 al 31/10/2011;
- di incaricare il Settore SIRCA della pubblicazione e divulgazione dei contenuti del documenti predetti e dei termini di attuazione dei bandi in esso riportati, anche attraverso il sito web della Regione;
- di incaricare il Settore BCA di trasmettere il presente decreto:
  - ✓ al Gabinetto del Presidente della Giunta Regionale;
  - ✓ al sig. Assessore all'Agricoltura;
  - ✓ ai Responsabili di Asse del PSR Campania 2007-2013;
  - ✓ ai Referenti di Misura del PSR Campania 2007-2013;
  - ✓ ai Settori dell'AGC 11 centrali e provinciali;
  - ✓ alle Province di Napoli e Salerno

- ✓ alla Segreteria Tecnica del Comitato di Sorveglianza del PSR Campania 2007-2013;
- ✓ al Responsabile del Sistema Informatico Regionale, per gli adempimenti consequenziali;
- ✓ al Responsabile Unico dei Rapporti Finanziari con AGEA;
- ✓ al Responsabile della Pianificazione e Controllo;
- ✓ ad AGEA - Organismo Pagatore;
- ✓ al BURC per la relativa pubblicazione;
- ✓ al Servizio 04 dell'AGC 02 AA.GG. della Giunta Regionale.

Massaro

BANDO DI ATTUAZIONE DELLA MISURA 125

"Infrastrutture connesse allo sviluppo e all'adeguamento dell'agricoltura e della silvicoltura"

Sottomisura 2 "Infrastrutture a servizio di aziende agricole e forestali"

Tipologia C): Sistemi innovativi

1. Riferimenti normativi

I principali presupposti normativi a base del presente bando sono i seguenti :

- Regolamento (CE) n. 1290 del Consiglio del 21 giugno 2005 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1698 del Consiglio del 20 settembre 2005 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1974 della Commissione del 15 dicembre 2006 e s.m.i.;
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali n. 1205 del 20.03.2008 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) 73/2009 del 19 gennaio 2009 che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto agli agricoltori nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori, e che modifica i regolamenti (CE) n. 1290/2005, (CE) n. 247/2006, (CE) n. 378/2007 e abroga il regolamento (CE) n. 1782/2003 e successive modifiche;
- Decisione della Commissione Europea C(2010) 1261 del 2-3-2010 che approva la revisione del PSR Campania 2007-2013 e modifica la decisione della Commissione C(2007) 5712 del 20 novembre 2007 recante approvazione del programma di sviluppo rurale recepita con Deliberazione della Giunta Regionale n. 283 del 19/03/2010;
- Legge 4 giugno 2010, n. 96 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 2009";
- D. L gs n. 163 del 12/04/2006 e s.m.i. e relativo regolamento di attuazione (DPR 207/2010);
- L.R. n. 3 del 27 febbraio 2007 "Disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania";
- Regolamento regionale di attuazione della L.R 3/07, approvato con DGR n. 1888 del 22.11.2009;
- DGR 464 del 25 marzo 2010 "Art. 19 della legge regionale 27.02.2007 n. 3 - Approvazione schemi di bandi tipo, lettere di invito e modelli di dichiarazione";

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Protocollo di legalità di cui alla DGR n. 1601 del 7.9.07;
- Le vigenti Disposizioni Generali per l'attuazione dei bandi di misura del PSR Campania 2007-2013;
- Le vigenti "Linee guida sull'ammissibilità delle spese relative allo sviluppo rurale e ad interventi analoghi" redatte dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- Regolamento (UE) n. 65/2011 della Commissione, del 27 gennaio 2011, che stabilisce modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio per quanto riguarda l'attuazione delle procedure di controllo e della condizionalità per le misure di sostegno dello sviluppo rurale, abroga e sostituisce il Reg. (CE) 1975/2006 con effetto dal 1° gennaio 2011;
- Regolamento (UE) n. 679/2011 della Commissione del 14 luglio 2011 che modifica il regolamento (CE) n. 1974/2006 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).

2. Dotazione finanziaria

La dotazione finanziaria per l'attuazione della Misura 125 sottomisura 2 per il presente bando è fissata in euro 5.000.000,00.

3. Finalità della Misura e tipologie di intervento

Sono oggetto di finanziamento esclusivamente opere infrastrutturali di proprietà pubblica consistenti nella **realizzazione di sistemi innovativi** di trasporto di prodotti, di mezzi tecnici nonché di operatori (quali ad esempio monorotaie, funivie ecc.), a servizio di una pluralità di aziende, sia agricole che forestali.

Si tratta in particolare di sistemi di trasporto funzionali a soddisfare tutte le necessità connesse alle coltivazioni agro-forestali, ad integrazione e/o in sostituzione di viabilità "tradizionale", soprattutto in quegli ambiti territoriali dove le forti pendenze rappresentano un fattore decisamente limitativo, se non addirittura ostativo, alla movimentazione di prodotti agricoli/forestali.

Sono escluse da questa tipologia di investimento proposte di iniziative che abbiano finalità turistiche e/o di mero trasporto di persone non interessate alle operazioni di attività agro-forestale.

fonte: http://burc.regione.campania.it

4. Ambiti territoriali di attuazione

La tipologia di intervento sopra descritta può essere attivata in tutto il territorio regionale limitatamente alle aree definite agricole (zona E) da strumenti urbanistici comunali.

5. Soggetti beneficiari dell'intervento

Sono destinatari dei finanziamenti:

- Comuni;
- Comunità Montane: solo se il progetto proposto ricade in due o più Comuni laddove non sia stato individuato un Comune capofila.

6. Requisiti di ammissibilità

I soggetti destinatari degli aiuti del PSR che intendono presentare domanda, sono obbligati, preventivamente, alla costituzione o all'aggiornamento del fascicolo anagrafico, così come indicato nelle Disposizioni Generali.

Le informazioni contenute nel fascicolo anagrafico costituiscono parte integrante e sostanziale dell'istanza presentata, necessarie ai fini dell'ammissibilità della stessa. La non corrispondenza dei dati indicati nel fascicolo con quelli riportati nella domanda di aiuto comportano la non ammissibilità della domanda di aiuto.

I soggetti destinatari di finanziamento, al fine di poter accedere al contributo, dovranno rispettare le condizioni di seguito specificate:

- essere dotati di strumento urbanistico vigente quale P.R.G.C. (Piano Regolatore Generale Comunale), PUT (Piano Urbanistico Territoriale dell'Area Sorrentina Amalfitana) oppure P.U.C. (Piano Urbanistico Comunale) anche solo adottato;
- presentare proposte progettuali che prevedono interventi infrastrutturali a servizio di almeno 5 aziende agricole e/o forestali per una superficie servita di almeno 5 Ha.

Non possono fruire delle agevolazioni previste dalla presente misura i soggetti già destinatari di finanziamenti a valere su Fondi FEOGA (Orientamento e PSR 2000-2006) e FEASR, i quali si trovino nelle seguenti condizioni:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- nell'anno civile in corso o in quello precedente sono stati emessi provvedimenti definitivi di revoca dei benefici concessi non determinati da espressa volontà di rinuncia manifestata dagli interessati;
- sono stati adottati e permangono ancora vigenti provvedimenti di sospensione del finanziamento;
- nell'anno civile in corso o in quello precedente si sia dato corso alle procedure di recupero delle somme liquidate e garantite con dichiarazione di impegno sottoscritta dal legale rappresentante;
- è ancora atteso il pagamento delle sanzioni comminate e/o la restituzione dei finanziamenti liquidati sulla base di provvedimenti provinciali e/o regionali adottati.

7. Regime di incentivazione

Importo massimo finanziabile

Per la realizzazione degli interventi è previsto un contributo pubblico in conto capitale la cui entità è pari al 100% della spesa ritenuta ammissibile in sede di istruttoria tecnica.

L'importo massimo dell'investimento è fissato in € 400.000,00 al netto dell'IVA per singolo progetto.

8. Spese ammissibili

Le voci di spesa devono risultare conformi alle norme comunitarie, nazionali nonché alle Disposizioni Generali.

Ai fini della determinazione del contributo pubblico concedibile, le singole voci di costo saranno riportate nel computo metrico utilizzando i codici e gli importi del "Prezzario Regionale delle Opere Pubbliche" vigente al momento della presentazione della domanda di finanziamento; per le opere di ingegneria naturalistica si farà ricorso al relativo prezzario vigente .

Inoltre, per la formulazione di nuovi prezzi o prezzi aggiunti, si farà ricorso all'analisi di mercato e dei prezzi, avvalendosi della metodologia indicata nelle "Avvertenze generali" del citato Prezzario dei lavori.

L'analisi dei prezzi andrà supportata da dichiarazione a firma, oltre che del progettista, anche del Responsabile del Procedimento dalla quale si evinca chiaramente la necessità dell'utilizzo di una nuova categoria di costo.

Le opere eseguite con materiali o tecnologie avanzate, nonché con tecniche di ingegneria naturalistica andranno computate separatamente ed il totale dei

fonte: http://burc.regione.campania.it

costi, ad essi relativi, dovrà essere espresso in termini percentuali rispetto all'importo dei lavori a base d'asta.

L'ammontare delle voci di costo dei lavori, comprensive delle somme a disposizione della stazione appaltante, determina il quadro economico delle spese relative al progetto da includere nella relazione tecnica, redatto nella modalità di seguito indicata:

A – Lavori

A.1 Importo soggetto a ribasso	€ _____
A.2 Oneri per la sicurezza (max 3,5% di A1)	€ _____
TOTALE A (A1+A2)	**€** _____

B – Somme a disposizione della stazione appaltante:

B.1 Imprevisti (max. 5% di A)[1]	€ _____
B.2 Spese tecniche e generali[2]	€ _____
B.3 IVA (20% ai A1+A2+B1+B2)	€ _____
B.4 Spese per acquisizione aree [3]	€ _____
TOTALE B	**€** _____
TOTALE INVESTIMENTO (A+B)	**€** _____

Ai sensi dell'art.71, punto a) del Reg. (CE) n. 1698/2005, non è ammissibile a contributo del FEASR l' IVA, tranne l'IVA non recuperabile se realmente e definitivamente sostenuta da beneficiari diversi da soggetti non passivi di cui

[1] Nel caso in cui il beneficiario utilizzi gli Imprevisti (B1) motiverà tale necessità con una dettagliata relazione tecnica sottoscritta dalla direzione dei lavori e dal RUP e trasmessa al Soggetto attuatore (vedi par 10).

[2] Le spese tecniche e generali, saranno riconosciute fino alla concorrenza massima del 12% dell'importo complessivo dei lavori ($A+B_1+B_4$), ovvero del 7% in caso di attrezzature, e comprendono:

1. compensi per prestazioni tecniche per il cui incarico la stazione appaltante utilizzerà le procedure di evidenza pubblica previste dalla normativa vigente e richiamate nelle Disposizioni Generali;
2. incentivo alla progettazione di cui all'art. 92 del D. Lgs 163/06;
3. spese di gara
4. spese di pubblicità (es. cartelli informativi)
5. spese di apertura e tenuta del conto corrente/sottoconto "dedicato" alle movimentazioni finanziarie.

[3] Le spese per espropri e/o servitù sono rimborsabili in una percentuale massima del 10% della voce A e si intendono incluse di spese per attività di supporto.

fonte: http://burc.regione.campania.it

all'articolo 4, paragrafo 5, primo comma, della sesta direttiva 77/388/CEE del Consiglio, del 17 maggio.

Per i soggetti pubblici, quali lo Stato, le Regioni, le Province, i Comuni e gli altri organismi di diritto pubblico, beneficiari di misure a valere sul PSR CAMPANIA 2007-2013, il riconoscimento dell'IVA potrà avvenire, a seguito di specifica richiesta inoltrata allo stesso soggetto che ha istruito l'istanza di finanziamento di cui si è beneficiario, e graverà sul fondo speciale IVA.

Resta inteso che la procedura di liquidazione dell'IVA resterà del tutto estranea e distinta dalle consuete procedure di rendicontazione adottate dall'Organismo Pagatore secondo le regole comunitarie.

Le procedure per l'accesso al Fondo Speciale IVA sono disciplinate dal DRD n° 24 del 14/04/2010, al quale si rimanda.

Costituisce ulteriore riferimento per la determinazione dell'ammissibilità delle spese il documento predisposto dal Ministero dell'Economia d'intesa con il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, concernente "Linee guida per la determinazione delle spese ammissibili dei Programmi di Sviluppo Rurale e degli interventi analoghi", approvato dalla Conferenza Permanente per i rapporti Stato-Regioni il 18.11.2010 e s.m.i..

Indirizzi e prescrizioni tecniche

Gli interventi previsti da questa tipologia riguardano sistemi di trasporto di prodotti, mezzi tecnici nonché degli operatori, finalizzati a migliorare l'accessibilità a fondi collocati in aree con terreni fortemente acclivi, laddove, per ragioni economiche o di impatto ambientale non risulta conveniente, o tecnicamente possibile, realizzare e o ripristinare infrastrutture viarie. Nella progettazione dei sistemi innovativi di trasporto si dovrà tener conto di quanto di seguito indicato:

- minimo impatto ambientale
- sistemazione delle strutture portanti preferibilmente lungo le linee di confine delle proprietà o comunque in posizione tale da arrecare il minor disagio possibile ai fondi;
- collocazione della stazione di partenza, laddove possibile, in prossimità di una strada per agevolare le operazioni di carico e scarico di merci.

Tali sistemi sono costituiti da impianti:

- a fune
- su profilati metallici

Nell'ambito del primo sistema sono finanziabili impianti composti da una via di corsa, realizzata su una o più funi fra le due stazioni estreme, eventualmente sostenuta lungo il tracciato da uno o più sostegni intermedi.

Nell'ambito dei sistemi di trasporto su profilati metallici, sono finanziabili le monorotaie con le seguenti caratteristiche tecniche:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- peso trasportabile: da 200 ai 1500 Kg;
- alimentazione: a carburante o elettrica;
- pendenza: massimo angolo 45°;

I principali lavori ed opere finanziabili per questa tipologia di intervento sono composte da:

- creazione/sistemazione di fondazioni o punti di appoggio;
- stazione di partenza;
- piazzole di arrivo e di eventuali aree intermedie di sosta;
- convogli con: gruppo motore, carrelli con sedili passeggeri, sistemi frenanti;
- brevi tratti viari di accesso alle piazzole di partenza, intermedie e di arrivo;
- punti di illuminazione;
- impianti di produzione energetica da fonte rinnovabile opportunamente dimensionati per l'alimentazione dell'impianto;
- cartellonistica di segnalazione.

9. Criteri di selezione

La valutazione delle istanze viene effettuata attraverso l'istruttoria tecnico-amministrativa supportata da verifica dello stato dei luoghi.

I progetti presentati saranno valutati sulla base di parametri relativi a:

- Aspetti territoriali
- Validità del progetto distinta in due categorie:
  - caratteristiche del progetto
  - economicità del progetto

Il punteggio totale assegnabile a ciascun progetto è pari a 100: beneficeranno degli aiuti le iniziative che conseguiranno un punteggio complessivo pari ad almeno 51 di cui 35 ottenuti nella categoria "Validità del progetto" ed inserite nella graduatoria unica regionale in ordine decrescente di punteggio. In caso di parità di punteggio (punteggio totale e di validità del progetto) acquisirà priorità il progetto proposto che è destinato a servire maggiore Superficie Agricola Utilizzata (S.A.U.).

Lo scorrimento della graduatoria avverrà fino ad esaurimento delle risorse disponibili.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Di seguito sono indicate le declaratorie di ciascun fattore di valutazione e nelle tabelle successive si indicano i relativi punteggi:

a) Aspetti territoriali

Macroarea di appartenenza

Relativamente a questa tipologia di intervento è stabilito un ordine di priorità decrescente per macroarea così distinto:

- Macroarea A3 – D1 e D2
- Macroaree C
- Macroaree A1 – A2 - B

Numero di abitanti

I progetti saranno valutati sulla base della popolazione residente (attestazione del competente ufficio comunale fornita su base Istat ultimo aggiornamento annuale www.demo.istat.it):

- popolazione residente < o = 2500 abitanti
- popolazione compresa tra 2501 e 5000 abitanti
- popolazione residente > 5000 abitanti

Ruralità del territorio

I progetti saranno valutati sulla base del rapporto tra Superficie Agricola Totale (SAT) e Superficie Totale Comunale (STC):

- percentuale superiore a 50%
- percentuale superiore a 35% fino a 50%
- percentuale inferiore al 35 %

Interventi ubicati nei territori ricadenti in zone sensibili

Si tratta di aree protette istituite ai sensi di normativa nazionale o regionale ovvero aree caratterizzate dalla presenza di filiere produttive tipiche (aree DOC, DOP, IGP)

Ubicazione del comune oggetto d'intervento

Il progetto sarà valutato sulla base della classificazione del territorio comunale in area di montagna o svantaggiata, così come definito ai sensi del Reg. 268/75/CE:

- Completamente ricadente in area di montagna/area svantaggiata
- Parzialmente ricadente in area di montagna/area svantaggiata
- Non ricadente in area di montagna/area svantaggiata

fonte: http://burc.regione.campania.it

b) Validità del progetto

b.1 Caratteristiche del progetto

Cantierabilità dei lavori

Sarà valutato il grado di cantierabilità dei progetti ovvero la loro immediata appaltabilità /esecuzione così come di seguito evidenziato:

- Progetto esecutivo
- Progetto definitivo

Ordinamento colturale prevalente

Il punteggio varierà in funzione dell'ordinamento colturale che l'infrastruttura è destinata a servire. In caso di colture promiscue prevarrà la coltura con numero di ettari maggiore.

Le priorità colturali in ordine decrescente sono così individuate:

- Limonicolo, viticolo, olivicolo
- Castanicolo da frutto/ noccioleto
- Bosco ceduo

Numero di strutture aziendali agricole/forestali servite

I progetti saranno valutati in base al grado di coinvolgimento delle aziende agricole/forestali servite dalla infrastruttura oggetto di intervento

- a servizio di oltre 20 aziende
- a servizio di un numero di aziende compreso tra 16 e 20
- a servizio di un numero di aziende compreso tra 11 e 15
- a servizio di un numero di aziende compreso tra 6 e 10
- 5 aziende servite

Superficie agricola utilizzata (SAU) servita – Superficie boschive

I progetti saranno valutati in base alla SAU o superficie boschiva servita direttamente dall'impianto oggetto di intervento:

- SAU > di 20 Ha
- SAU compresa tra 20,0 Ha e 15,0 Ha
- SAU compresa tra 15,0 e 10,0 Ha
- SAU compresa tra 10,0 e 8,0 H*a*
- SAU compresa tra 8 ha e 5,0 H*a*

fonte: http://burc.regione.campania.it

Pendenza tra stazione partenza e piazzola di arrivo

Il punteggio sarà fissato in base alla pendenza media percentuale dell'area nella quale ricade l'intervento (da esplicitare nella relazione tecnica di progetto):

- maggiore del 35%;
- maggiore del 30% e fino al 35%;
- inferiore o uguale al 30%.

Presenza di strutture destinate alla raccolta, stoccaggio, lavorazione, conservazione e commercializzazione dei prodotti agricoli.

Il punteggio sarà fissato sulla base della presenza di strutture (delle quali va indicato il nominativo e la tipologia di attività) connesse alla produzione agricola ubicate nell'ambito comunale.

b.2 Economicità del progetto

Costo totale/metri lineari di strutture da realizzare

Il costo è riferito alla voce A1 del quadro economico. Questo fattore di valutazione definisce il costo unitario dell'investimento rispetto ai metri lineari di struttura da realizzare: il valore espresso dal rapporto è inversamente proporzionale al punteggio acquisito:

- importo inferiore a 350 €/mt
- importo maggiore di 350 fino a 375 €/mt
- importo maggiore di 375 fino a 400 €/mt
- importo maggiore di 400 fino a 425 €/mt
- importo maggiore di 425 fino a 450 €/mt
- importo > a 450 €/mt

Costo totale/ha di SAU servita o /ha di superficie boscata

Il costo è riferito alla voce A1 del quadro economico. I progetti sono valutati in base al costo dell'investimento per unità di superficie servita in ordine ai seguenti valori:

- importo inferiore a 17.500,00
- importo maggiore di 17.500,00 fino a 21.000,00
- importo maggiore di 21.000,00 fino a 25.000,00
- importo maggiore di 25.000,00 fino a 30.000,00
- importo > a 30.000,00

fonte: http://burc.regione.campania.it

PUNTEGGI ATTRIBUITI AI FATTORI DI VALUTAZIONE PER **COMUNI – Tipologia c)**				
FATTORI DI VALUTAZIONE		**PARAMETRI DI VALUTAZIONE**		**PUNTEGGIO**
Descrizione	Peso	Indicazione	Valore	
	A		*b*	*c = axb*
a. Aspetti territoriali				
a1. Macroarea di appartenenza	8	Macroarea A3-D1- D2	1	8
		Macroaree C	0,5	4
		Macroaree A1-A2-B	0	0
a2. Numero abitanti del Comune nel quale viene realizzato l'intervento	8	popol. ≤ 2500 ab .	1	8
		2501÷ 5000 ab.	0,5	4
		popol.> 5000 ab	0	0
a3 Ruralità del territorio	10	> al 50%	1	10
		> 35% fino a 50%	0,5	5
		percentuale < o = al 35%	0	0
a4. Interventi ubicati nei territori ricadenti in zone sensibili	6	Ricadente in area parco o in area DOC, DOP, IGP	1	6
		Non ricadente in area parco o in area DOC, DOP, IGP	0	0
a5. Classificazione in area montana o svantaggiata	8	interamente montano/interamente svantaggiato	1	8
		parzialmente ricadente/ parzialmente svantaggiato	0,5	4
		non montano/non svantaggiato	0	0
-sub-totale a)	**40**			
b. Validità del progetto				
- Caratteristiche				
b1. Cantierabilità dei lavori	10	progetto esecutivo =	1	10
		progetto definitivo =	0	0
b2. Ordinamento colturale prevalente	7	Limonicolo/ Olivicolo/Viticolo	1	7
		Castanicolo da frutto/ noccioleto	0,6	4,2
		Bosco ceduo	0,3	2,1
b3. Numero aziende agricole/forestali servite	10	Oltre 20 aziende	1	10
		da 16 a 20 aziende	0,8	8
		da 11 a 15 aziende	0,6	6
		da 6 a 10 aziende	0,4	4
		5 aziende	0	0
b4. Superficie agricola utilizzata (SAU) servita – Superficie boscata servita	10	Oltre 20 Ha	1	10
		< 20 Ha fino a 15 Ha	0,8	8
		< 15 Ha fino a 10 Ha	0,6	6
		< 10 Ha fino a 8 Ha	0,4	4
		< 8 Ha fino a 5 Ha	0,2	2
b5. Pendenza tra stazione di partenza e piazzola di arrivo	7	> 35%	1	7
		> 30%fino a 35%	0,8	5,6
		< o = 30%	0	0
b6.Presenza di strutture per la raccolta, stoccaggio, lavorazione, conservazione e commercializzazione di prodotti agricoli/forestali	2	SI	1	2
		No	0	0
- Economicità dell'intervento				
b7 . costo totale/mt lineari da realizzare	7	inferiore a 350 €/mt	1	7
		> di 350 fino a 375 €/mt	0,8	5,6
		> di 375 fino a 400 €/mt	0,6	4,2
		> di 400 fino a 425 €/mt	0,4	2,8
		> di 425 fino a 450 €/mt	0,2	1,4
		> di 450 €/mt	0	0
b8. costo totale/ha di SAU servita-superficie boscata	7	importo inferiore a € 17.500,00	1	7
		> di € 17.500,00 fino a € 21.000,00	0,8	5,6
		> di € 21.000,00 fino a € 25.000,00	0,6	4,2
		> di € 25.000,00 fino a € 30.000,00	0,4	2,8
		Importo > di € 30.000,00	0	0
sub-totale b)	**60**			
TOTALE (a + b)	**100**			

fonte: http://burc.regione.campania.it

10. Proroghe, varianti e recesso dai benefici

Le proroghe, le varianti e il recesso dai benefici sono disciplinati nelle Disposizioni Generali per l'attuazione delle Misure.

Le modifiche di dettaglio e le perizie di assestamento, fermo restando il contributo rideterminato dopo la gara di appalto, sebbene non costituiscano variante, vanno comunque comunicate all'Ente attuatore.

11. Presentazione della domanda di aiuto e documentazione richiesta

Per l'attuazione della presente misura viene adottata la formula del "bando aperto a sessioni predeterminate", come indicato nelle Disposizioni Generali.

Soggetti attuatori degli interventi sono i Settori provinciali regionali, e, per i beneficiari ricadenti nel territorio di Napoli e Salerno, le rispettive Province.

I richiedenti, per accedere alle agevolazioni, dovranno far pervenire al soggetto attuatore:

- l'istanza di finanziamento;
- il formulario di presentazione del progetto d'investimento;
- il progetto definitivo/esecutivo ai sensi di legge, corredato dalle autorizzazioni occorrenti;
- la documentazione amministrativa richiesta.

La documentazione dovrà essere contenuta in un plico chiuso riportante, sul frontespizio, la dizione "*PSR Campania 2007-2013 – Misura 125 – Sottomisura 2 Tipologia C* " e il nominativo, il recapito postale, nonché il numero di fax del richiedente, come da Disposizioni Generali.

Circa le modalità da seguire per la presentazione delle domande si faccia riferimento a quanto indicato dalle Disposizioni Generali per l'attuazione delle Misure.

L'istanza e il formulario dovranno essere generati utilizzando esclusivamente il portale della Regione Campania. Al termine degli inserimenti, attraverso la prevista funzione, verranno prodotti i documenti stampati che dovranno, pena inaccettabilità della richiesta, essere sottoscritti dal richiedente.

Il richiedente ha facoltà di scegliere di presentare progetto definitivo o esecutivo. La scelta dell'uno o dell'altro livello di progettazione sarà diversamente valutata in sede di istruttoria (vedi il paragrafo "Criteri di selezione dei progetti ammissibili").

fonte: http://burc.regione.campania.it

Documentazione richiesta

La domanda di finanziamento dovrà essere corredata della seguente documentazione:

1. Progetto definitivo, redatto ai sensi del comma 4 art. 93 del D. Lgs 163/06 corredato dei documenti di cui al regolamento di attuazione vigente, o di progetto esecutivo, redatto ai sensi del comma 5 art. 93 del D. Lgs 163/06 e corredato dei documenti di cui al regolamento di attuazione vigente.
2. Stralcio del P.R.G. – o del P.di F. o del P.U.C. o P.U.T., in copia autenticata con individuazione dell'area interessata dall'intervento proposto. Non sono ammessi altri riferimenti urbanistici.
3. Parere favorevole dell'Autorità di Bacino territorialmente competente per i casi previsti dalle rispettive discipline normative e/o misure di salvaguardia di cui alla L. 183/89 s.m.i .
4. Parere sulla Valutazione di incidenza per gli interventi in aree individuate come Area Natura 2000 (SIC e ZPS) in ottemperanza all'art 5 del DPR n. 357 dell'8.9.1997 nonché del Regolamento regionale attuativo n.1/2010
5. Parere rilasciato dalla Soprintendenza BB.AA.SS se l'area di intervento ricade in zona sottoposta a vincolo ai sensi del D. Lgs 42/04 s.m.i.
6. Autorizzazione allo svincolo idrogeologico rilasciato nelle zone sottoposte a vincolo per motivi idrogeologici, ai sensi dell'art. 23 Legge Regionale n.11 del 07 maggio 1996, dall'Ente territorialmente competente.
7. Nulla osta rilasciato dall'Ente Parco (Nazionale o regionale) competente ai sensi dell'art. 13 della L. 394/91 se il progetto ricade in aree interessate a tale vincolo.

Nel caso la stazione appaltante scelga di avanzare richiesta di finanziamento per la realizzazione di un intervento su progettazione esecutiva (comma 5 art. 93 del D. Lgs 163/06), i documenti indicati dal punto 1 al punto 7 si considerano essenziali e, pertanto la mancata presentazione, ne comporta la non ammissibilità.

Nel caso in cui invece la stazione appaltante presenti richiesta di finanziamento per un intervento su progettazione definitiva (comma 4 art. 93 del D. Lgs. 163/06) si considerano essenziali per l'ammissibilità i documenti indicati dal punto 1 al punto 3. I rimanenti, ancorché obbligatori, saranno presentati, unitamente al progetto esecutivo, al soggetto attuatore entro e non oltre 80 giorni consecutivi dalla scadenza della sessione in cui è stata presentata la domanda di finanziamento e comunque prima della pubblicazione della graduatoria definitiva. In caso di mancato rispetto dei termini indicati, il progetto, ancorché già inserito in graduatoria provvisoria, decadrà dal diritto di contributo.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Nel caso in cui l'intervento proposto non sia assoggettabile ai pareri di cui ai punti da 3 a 7 il Responsabile Unico del Procedimento, unitamente al progettista, produrrà apposita dichiarazione di inesistenza vincolo/i.

Gli atti progettuali, a prescindere dal livello di dettaglio di progettazione dovranno essere corredati dalla seguente documentazione:

- stralcio aerofotogrammetrico dell'area interessata dall'intervento;
- documentazione fotografica dello stato dei luoghi corredata di planimetria in adeguata scala di rappresentazione riportanti i punti di presa ed i relativi coni ottici;
- mappa catastale aggiornata con indicazione delle particelle interessate dall'intervento opportunamente rappresentato ed, in caso di espropri, piano particellare grafico e descrittivo delle aree da espropriare, redatto ai sensi del DPR 207/2010, art. 31;
- piano di gestione dell'impianto. Il piano di gestione dovrà prevedere: le aziende agricole e/o forestali interessate, le attività da svolgere, il soggetto gestore, il numero di utenze coinvolte, i tempi di utilizzazione nonché i costi di manutenzione ordinaria e straordinaria, eventuali modalità di affidamento a terzi;
- deliberazione/i dell'organo competente che:
  - approva il progetto definitivo o esecutivo e la relativa previsione di spesa;
  - nomina il responsabile del procedimento;
  - approva il piano triennale delle opere pubbliche dal quale si evinca l'intervento richiesto a finanziamento;
- attestazione/i del legale rappresentante che riporti:
  - la destinazione urbanistica alla data di presentazione della domanda, specificando altresì che non sono in corso varianti urbanistiche dell'area oggetto di intervento;
  - numero di abitanti residenti;
  - inesistenza di vincolo/i sull'area oggetto di intervento, a firma del RUP e progettista (solo se ricorre).
  - l'elenco delle aziende agricole/forestali servite (con eventuali servitù di passaggio)dal quale si evidenziano le seguenti informazioni: nominativo di ciascuna azienda, indicazione delle particelle catastali che costituiscono l'azienda, la Superficie Agricola Utilizzata (SAU) relativa a ciascuna particella catastale, SAU totale servita. In caso di particelle di proprietà pubblica va indicato il soggetto che la utilizza;
  - l'ordinamento colturale prevalente servito dall'intervento;
  - l'elenco delle strutture destinate alla lavorazione/conservazione dei prodotti.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Inoltre, a corredo della documentazione suddetta, il Beneficiario, utilizzando il modello prodotto dalla procedura informatica, dovrà dichiarare:

- di essere pienamente a conoscenza del contenuto del presente bando di attuazione e delle Disposizioni Generali e di accettare gli obblighi derivanti dalle disposizioni in essi contenute;
- la conformità tra la versione cartacea e quella informatica della domanda;
- di essere a conoscenza delle sanzioni amministrative e penali previste dalla normativa vigente in caso di violazione degli obblighi assunti;
- di essere pienamente a conoscenza delle conseguenze derivanti dalla inosservanza degli adempimenti riportati nelle norme che regolano l'erogazione dei premi previsti dall'attuazione del PSR 2007-2013 della Regione Campania.
- che l'opera si realizza interamente su suolo pubblico ovvero che è in corso la procedura di esproprio ai sensi del D.P.R. 327/01 indicando le particelle interessate.

Sarà altresì resa dal legale rappresentante del Beneficiario la seguente dichiarazione rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 che deve essere sottoscritta e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità in corso di validità, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000:

- che l'Ente non si trova in dissesto finanziario o in caso contrario è stato approvato il piano di risanamento finanziario e l'ipotesi di bilancio stabilmente riequilibrato.

Attesa l'urgenza di accelerare al massimo l'iter di realizzazione degli interventi, anche al fine di evitare il rischio di disimpegno automatico delle risorse finanziarie da parte dell'UE, le istanze che fossero corredate da documentazione o dichiarazioni carenti o incomplete non saranno ammesse a valutazione (non è ammessa l'integrazione delle istanze) e non saranno restituite.

12. Presentazione delle domande di pagamento e documentazione richiesta

Domande di pagamento per anticipazioni e di pagamento per stato di avanzamento (SAL)

I beneficiari dei finanziamenti potranno richiedere l'erogazione di un'unica anticipazione di importo pari al 50% del contributo pubblico spettante ai sensi del Regolamento (UE) n. 679/2011, secondo le modalità indicate nelle Disposizioni Generali e che verrà corrisposta dall'Organismo Pagatore AGEA.

Qualora dalle verifiche risultasse che successivamente all'erogazione dell'anticipazione da parte dell'Organismo Pagatore, l'esecuzione degli

fonte: http://burc.regione.campania.it

investimenti è stata sospesa senza motivo e/o che la somma ricevuta è stata anche solo in parte utilizzata per fini diversi da quelli previsti, il Soggetto Attuatore darà corso alle procedure di revoca dell'aiuto e di recupero della somma erogata.

Per la realizzazione dei progetti, i beneficiari possono richiedere pagamenti pro quota del contributo concesso in relazione allo stato di realizzazione dell'investimento ammesso (liquidazione parziale per stati di avanzamento). Le domande di pagamento per SAL potranno essere presentate entro un tempo massimo fissato al 90% dell'intero periodo a disposizione per la conclusione dell'intervento (es.: se la conclusione dell'intervento è fissata in 210 giorni, il SAL potrà essere richiesto fino al 190° giorno) .

Anche alla domanda di liquidazione parziale del contributo dovrà essere allegata la Documentazione di spesa di rito.

Sulla base degli esiti delle istruttorie svolte si disporranno i pagamenti degli aiuti spettanti. Questi potranno essere ridotti per garantire che, prima del saldo finale, le somme già corrisposte per anticipazione e liquidazioni parziali per stati di avanzamento non risultino complessivamente superiori al 90% dell'importo totale dell'aiuto totale concesso, compreso l'eventuale importo pagato come anticipazione.

Domanda di pagamento saldo finale

Entro il termine stabilito per l'ultimazione dei lavori ovvero entro le scadenze fissate da eventuali provvedimenti di proroga, andrà presentata al Soggetto Attuatore della misura, con idoneo mezzo atto ad accertare l'avvenuta ricezione da parte degli uffici del Soggetto Attuatore la domanda di pagamento per saldo dell'importo ammesso a finanziamento. Tale domanda attiverà la procedura di accertamento in situ per verificare che l'attuazione del progetto finanziato sia conforme a quello approvato.

I termini temporali entro cui l'iniziativa ammessa a finanziamento deve essere completata, fatte salve eventuali proroghe concesse al Beneficiario, includono la gestione amministrativa dell'intervento e vengono fissati nell'atto di concessione del finanziamento.

La domanda di pagamento potrà ritenersi ammissibile solo se completa di tutti i documenti e le dichiarazioni necessarie ed indicate nella comunicazione di riconoscimento del finanziamento.

In assenza di formale e valida domanda di pagamento per saldo prodotta dal Beneficiario nei termini assegnati per la realizzazione dell'intervento, fatta salva l'esistenza di validi motivi a giustificare il ritardo, si procederà alla revoca del finanziamento concesso ed al recupero delle somme eventualmente liquidate per anticipazione e/o per liquidazioni parziali per stati di avanzamento.

Ai fini della determinazione dell'importo del contributo spettante, possono essere considerate esclusivamente le sole spese effettivamente sostenute per la realizzazione dell'intervento, fino al limite indicato nel provvedimento di concessione dei benefici, che:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- risultano effettuate nel periodo intercorrente fra la data di presentazione del progetto o del provvedimento di concessione degli aiuti ad eccezione delle spese di progettazione per le quali la data di ammissibilità a decorrere dal 20.11.2007;
- siano presenti nell'estratto conto corrente dedicato;
- siano comprovate da fatture quietanzate dai venditori/creditori.

Sono riconosciute le parcelle dei professionisti che hanno prestato la propria opera nell'attuazione e/o progettazione degli interventi.

Tutte le spese devono essere effettuate secondo le modalità indicate nelle Disposizioni Generali.

Nei casi in cui verrà accertata la parziale attuazione del progetto ammesso ai benefici dovrà verificarsi che l'incompleta realizzazione degli investimenti non faccia venir meno le condizioni di ammissibilità a finanziamento dell'iniziativa già indicate per le varianti.

In merito a tutte le domande di pagamento, nonché in tutti gli atti amministrativi che a qualunque titolo attivino un procedimento amministrativo di erogazione di aiuti comunitari, ogni controversia relativa alla loro validità, interpretazione, esecuzione è devoluta al giudizio arbitrale o alla procedura conciliativa in conformità alle determinazioni del Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 20/12/2006, pubblicato nella G.U. del 27/02/2007 e s.m.i., che le parti dichiarano espressamente di conoscere ed accettare.

13. Impegni del Beneficiario

Il Beneficiario si impegna a:

- rispettare gli obblighi previsti dal presente bando;
- non richiedere e a non percepire altri contributi pubblici per gli investimenti finanziati;
- non distogliere la destinazione d'uso degli investimenti finanziati per almeno 10 anni dalla data di emissione del certificato di regolare esecuzione;
- conservare la documentazione tecnica-amministrativa-contabile relativa all'intervento per 10 anni dalla data di liquidazione del contributo nonché ad esibirla in caso di controlli e verifiche svolte dagli uffici preposti;
- assicurare il proprio supporto per le verifiche e i sopralluoghi che l'Amministrazione riterrà di dover effettuare;
- rendere disponibili tutte le informazioni necessarie al sistema di monitoraggio e valutazione delle attività finanziate;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- assicurare la gestione e la manutenzione delle opere realizzate per almeno 10 anni a decorrere dalla data di emissione del certificato di regolare esecuzione;
- sanare le irregolarità, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse e contribuzione sociale per sé e per i dipendenti. Si precisa che nel caso di contributi previdenziali, come stabilito dalla Legge 46/07 e n. 247/07, alla presentazione della domanda di pagamento AGEA, nella sua qualità di Organismo Pagatore, verificherà l'esistenza di eventuali morosità, certe ed esigibili, e, in caso di riscontro positivo, procederà direttamente alla compensazione. In tutti gli altri casi la revoca del finanziamento non sarà automatica ma verrà valutata caso per caso, secondo discrezionalità.

14. Controlli

I controlli amministrativi sono previsti per verificare il rispetto delle condizioni di concessione e dei relativi impegni assunti.

I controlli saranno effettuati secondo quanto desumibile dal presente bando, integrato con le Disposizioni Generali.

Le accertate false dichiarazioni, a qualsiasi titolo rese**,** comporteranno, oltre alla denunzia alla competente autorità giudiziaria:

- la revoca del finanziamento concesso;
- l'immediato recupero delle somme eventualmente liquidate maggiorate degli interessi di legge;
- l'applicazione delle sanzioni previste dalle norme comunitarie;
- l'esclusione della possibilità di richiedere nuovi finanziamenti nell'ambito della stessa misura per l'anno civile in corso e per l'anno civile successivo.

Qualora durante l'attività di controllo da parte dell'amministrazione dovesse risultare che il Beneficiario ha chiesto e ottenuto altri aiuti, per la realizzazione dei medesimi investimenti previsti dal progetto presentato, si darà corso alle procedure di revoca dell'aiuto e di recupero delle somme eventualmente erogate, secondo le procedure indicate dall'Organismo Pagatore.

15. Revoca del contributo e recupero delle somme erogate

A seguito di mancata realizzazione del progetto d'investimenti entro i termini, o per difformità dal progetto o per effetto di esito negativo dei controlli, previa intimazione rivolta ai sensi delle norme vigenti, verrà emesso provvedimento di revoca dei benefici concessi. Il recupero delle somme eventualmente già

fonte: http://burc.regione.campania.it

liquidate avverrà nel rispetto delle Disposizioni Generali per l'attuazione delle Misure.

In caso di recesso dai benefici verrà emesso provvedimento di revoca della concessione. Il recupero delle somme eventualmente già liquidate avverrà nel rispetto delle Disposizioni Generali per l'attuazione delle Misure.

Eventuali ulteriori responsabilità civili e/o penali saranno denunciate alle Autorità competenti secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

16. Riduzioni

Il mancato rispetto degli impegni di cui al DRD n° 45 del 17/06/2010 comporterà la riduzione del contributo o la decadenza totale dallo stesso applicando i criteri definiti nell'allegato al decreto richiamato.

fonte: http://burc.regione.campania.it

BANDO DI ATTUAZIONE DELLA MISURA 125

"Infrastrutture connesse allo sviluppo e all'adeguamento dell'agricoltura e della silvicoltura"

Sottomisura 3 "Approvvigionamento energetico"

1. Riferimenti normativi

I principali presupposti normativi a base del presente bando sono i seguenti :

- Regolamento (CE) n. 1290 del Consiglio del 21 giugno 2005 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1698 del Consiglio del 20 settembre 2005 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1974 della Commissione del 15 dicembre 2006 e s.m.i.;
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali n. 1205 del 20.03.2008 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) 73/2009 del 19 gennaio 2009 che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto agli agricoltori nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori, e che modifica i regolamenti (CE) n. 1290/2005, (CE) n. 247/2006, (CE) n. 378/2007 e abroga il regolamento (CE) n. 1782/2003 e successive modifiche;
- Decisione della Commissione Europea C(2010) 1261 del 2-3-2010 che approva la revisione del PSR Campania 2007-2013 e modifica la decisione della Commissione C(2007) 5712 del 20 novembre 2007 recante approvazione del programma di sviluppo rurale recepita con Deliberazione della Giunta Regionale n. 283 del 19/03/2010;
- Legge 4 giugno 2010, n. 96 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 2009";
- Legge Regionale n. 3 del 27 febbraio 2007 (BURC n. 15 del 19 marzo 2007) e ss.mm. e ii., recante la "Disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania";
- Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 11 maggio 2004 – "Criteri, modalità e condizioni per l'unificazione della proprietà e della gestione della rete elettrica nazionale di trasmissione".(GU n. 115 del 18-5-2004);
- Decreto Legislativo 16 marzo 1999, n. 79 - "Attuazione della direttiva 96/92/CE recante norme comuni per il mercato interno dell'energia elettrica";
- Decreto Legislativo 29 dicembre 2003 n. 387 - "Attuazione della direttiva 2001/77/CE relativa alla promozione dell'energia elettrica prodotta da fonti energetiche rinnovabili nel mercato interno dell'elettricità";

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Decreto del Ministero dello sviluppo economico del 10 settembre 2010 – "Linee guida per l'autorizzazione degli impianti alimentati da fonti rinnovabili;
- Protocollo di legalità di cui alla DGR n. 1601 del 7.9.07;
- D.Lgs n. 163 del 12/04/2006 e s.m.i. e relativo regolamento di attuazione (DPR 207/2010);
- Decreto Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare 29 maggio 2008 (Supplemento ordinario n. 160 alla Gazzetta ufficiale 5 luglio 2008 n. 156) "Approvazione della metodologia di calcolo per la determinazione delle fasce di rispetto per gli elettrodotti";
- Le vigenti Disposizioni generali per l'attuazione dei bandi di misura del PSR Campania 2007-2013;
- Le vigenti "Linee guida sull'ammissibilità delle spese relative allo sviluppo rurale e ad interventi analoghi" redatte dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- Regolamento (UE) n. 65/2011 della Commissione, del 27 gennaio 2011, che stabilisce modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio per quanto riguarda l'attuazione delle procedure di controllo e della condizionalità per le misure di sostegno dello sviluppo rurale, abroga e sostituisce il Reg. (CE) 1975/2006 con effetto dal 1° gennaio 2011;
- Regolamento (UE) n. 679/2011 della Commissione del 14 luglio 2011 che modifica il regolamento (CE) n. 1974/2006 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).

2. Dotazione finanziaria

La dotazione finanziaria per l'attuazione della Misura 125 sottomisura 3, per il presente bando, è fissata in 18.000.000,00 euro**.**

3. Finalità della Misura e tipologie di intervento

La misura intende perseguire i seguenti obiettivi:

- favorire la competitività delle aziende agricole;
- migliorare le condizioni socio economiche del contesto territoriale;
- ridurre l'impatto ambientale negativo della rete di distribuzione ed elettrificazione a servizio delle aziende agricole.

In particolare, essa prevede il finanziamento di interventi tesi a migliorare l'approvvigionamento energetico delle aziende agricole, negli aspetti

fonte: http://burc.regione.campania.it

riguardanti la continuità e la disponibilità energetica, nel rispetto delle finalità generali di tutela dell'ambiente e di risparmio energetico, assicurando la continuità di erogazione posta a totale carico dell'Ente Gestore (così come disciplinato dal Codice di trasmissione, dispacciamento, sviluppo e sicurezza della rete" di cui alla L. n. 90 del 27/10/2003 e s.m.i. ed al conseguente DPCM dell'11/05/2004).

Gli interventi ammissibili al finanziamento riguardano elettrodotti che devono essere al servizio di aziende agricole, sia per soddisfare le esigenze sociali del mondo rurale, sia per applicazioni aziendali e interaziendali ai fini di una più economica organizzazione della produzione agricola.

Obiettivo primario degli interventi è il miglioramento dell'efficienza energetica e dell'affidabilità delle reti a servizio di aree agricole e/o forestali, potenziandone l'infrastruttura immateriale del controllo, della regolazione e della gestione attraverso il ricorso all'ICT ed alle nuove tecnologie in una logica ispirata alla produzione distribuita, ovvero ad un sistema "smart grid".

Tale sistema oltre alla maggior duttilità ed economicità, risponde alle finalità della misura di promuovere l'utilizzo delle fonti rinnovabili in agricoltura e consente l'integrazione delle azioni di tutti gli utenti connessi, al fine di distribuire energia in modo efficiente, sostenibile, economicamente vantaggioso e sicuro, anche delimitando aree di territorio, intese come isole energeticamente autosufficienti, con produzione e consumo in filiera corta.

A tal fine sono previsti interventi distinti nelle due tipologie di seguito descritte:

a) realizzazione ex-novo di nuovi elettrodotti rurali nelle zone che risultano ancora sprovviste di servizio elettrico e nelle quali l'intensità degli insediamenti nuovi rende più urgenti gli impianti stessi;

b) potenziamento e/o manutenzione straordinaria per il rinnovamento delle tecnologie e dei materiali degli elettrodotti rurali già esistenti.

Gli interventi dovranno essere finalizzati a consentire il pieno dispacciamento dell'energia, nonché al miglioramento della sicurezza, qualità e continuità di esercizio ed alla risoluzione delle congestioni nelle migliori condizioni di sostenibilità ambientale.

Saranno quindi finanziati esclusivamente gli interventi con elettrodotti realizzati interrati e, prioritariamente, quelli progettati anche con lo scopo di valorizzare e di garantire la salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio, quali ad esempio, gli impianti con scavo recuperato a verde.

4. Ambiti territoriali di attuazione

La misura trova applicazione nelle macroaree A2, A3, B, C, D1 e D2.

fonte: http://burc.regione.campania.it

5. Soggetti beneficiari dell'intervento

Sono destinatari dei finanziamenti:

- Comuni e loro associazioni;
- Comunità Montane, per i progetti ricadenti in due o più comuni di una Comunità Montana, laddove non sia stato individuato un comune capofila;
- Province, per i progetti ricadenti in due o più comuni laddove non sia stato individuato un comune capofila o una Comunità Montana.

6. Requisiti di ammissibilità

I soggetti destinatari degli aiuti del PSR che intendono presentare domanda, sono obbligati, preventivamente, alla costituzione o all'aggiornamento del fascicolo anagrafico, così come indicato nelle Disposizioni generali.

Le informazioni contenute nel fascicolo anagrafico costituiscono parte integrante e sostanziale dell'istanza presentata, necessarie ai fini dell'ammissibilità della stessa. La non corrispondenza dei dati indicati nel fascicolo con quelli riportati nella domanda di aiuto comportano la non ammissibilità della domanda di aiuto.

Per poter accedere ai contributi previsti dalla misura, i soggetti beneficiari dovranno rispettare le seguenti condizioni:

- presentare un progetto (definitivo o esecutivo) corredato di tutta la documentazione di cui agli artt. 24 e ss. del DPR 207/2010 ;
- garantire che gli elettrodotti incentivati siano a servizio di aree agricole e/o forestali, comprese le aree demaniali utilizzate da aziende agricole per usi agricoli, cioè al servizio di almeno n. 4 imprese agricole in media per 10 km di elettrodotto, assicurando la possibilità di accesso alle infrastrutture finanziate per tutte le aziende agricole dell'area servita, senza pregiudizio per alcuna.

Non possono fruire delle agevolazioni previste dalla presente misura i soggetti già destinatari di finanziamenti a valere su Fondi FEOGA e/o FEASR, i quali si trovino nelle seguenti condizioni:

- nell'anno civile in corso o in quello precedente sono stati emessi provvedimenti definitivi di revoca dei benefici concessi non determinati da espressa volontà di rinuncia manifestata dagli interessati;
- sono stati adottati e permangono ancora vigenti provvedimenti di sospensione del finanziamento;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- nell'anno civile in corso o in quello precedente si sia dato corso alle procedure di recupero delle somme liquidate e garantite con dichiarazione di impegno sottoscritta dal legale rappresentante;
- è ancora atteso il pagamento delle sanzioni comminate e/o la restituzione dei finanziamenti liquidati sulla base di provvedimenti provinciali e/o regionali adottati.

7. Regime di incentivazione

Per la realizzazione degli interventi ammessi sono previsti incentivi in forma di contributo in conto capitale pari al 100% della spesa ritenuta ammissibile.

8. Spese ammissibili

La spesa massima ammissibile all'aiuto previsto dalla presente misura per progetto è fissato in 2.000.000,00 euro. Per i progetti che prevedono il ricorso all'ICT ed a tecnologie innovative per il controllo, la regolazione e la gestione dell'infrastruttura oggetto della richiesta, il suddetto limite è incrementato del 15%.

I contributi non sono cumulabili con altri contributi pubblici ottenuti per lo stesso intervento. E' possibile, per uno stesso Comune, partecipare a non più di n. 2 progetti, presentati in forma singola o associata.

Le spese ammissibili al finanziamento devono essere chiaramente ed univocamente imputabili al Progetto cui sono riferite.

Concorrono a determinare, nel loro insieme, il costo di ciascun progetto le seguenti voci di spesa:

- Impianti e attrezzature strettamente connessi alla realizzazione e/o alla sostituzione e/o alla manutenzione straordinaria degli elettrodotti;
- Realizzazione / Ripristino di aree di servizio per l'impianto degli elettrodotti;
- Scavi / Sistemazione scavi per la posa in opera degli elettrodotti;
- Opere edili connesse agli impianti di elettrificazione;
- Messa in opera impianti di elettrificazione;
- Espropriazioni e servitù (fino al massimo del 10% all'importo dei lavori);
- Spese tecniche e generali[1];

[1] Le spese generali e tecniche, saranno riconosciute fino alla concorrenza massima del 12% dell'importo complessivo dei lavori (A + B1 + B3) e comprendono:

fonte: http://burc.regione.campania.it

– Imprevisti[2]

L'importo dei lavori considerato per la determinazione dei massimali è quello determinato sulla base delle quantità delle opere previste moltiplicate per i prezzi desunti dal Prezzario regionale dei lavori pubblici in vigore o, in mancanza, dal Prezzario delle opere di Miglioramento fondiario vigente.

Ai sensi dell'art.71, punto a) del Reg. (CE) n. 1698/2005, non è ammissibile a contributo del FEASR l'IVA, tranne l'IVA non recuperabile se realmente e definitivamente sostenuta da beneficiari diversi da soggetti non passivi di cui all'articolo 4, paragrafo 5, primo comma, della sesta direttiva 77/388/CEE del Consiglio, del 17 maggio, così come riportato nelle Disposizioni generali.

Per i soggetti pubblici, quali lo Stato, le Regioni, le Province, i Comuni e gli altri organismi di diritto pubblico, Beneficiari di misure a valere sul PSR CAMPANIA 2007-2013, il riconoscimento dell'IVA potrà avvenire, a seguito di specifica richiesta inoltrata allo stesso soggetto che ha istruito l'istanza di finanziamento di cui si è Beneficiario, e graverà sul fondo speciale IVA.

Resta inteso che la procedura di liquidazione dell'IVA resterà del tutto estranea e distinta dalle consuete procedure di rendicontazione adottate dall'Organismo Pagatore secondo le regole comunitarie.

Le procedure per l'accesso al Fondo Speciale IVA sono disciplinate dal DRD n° 24 del 14/04/2010, al quale si rimanda.

L'importo dell'I.V.A. deve essere comunque conteggiato ed evidenziato nel piano finanziario ai fini del riconoscimento dell'aiuto regionale.

Sono escluse dal finanziamento le spese per:

- compensi per prestazioni tecniche per il cui incarico la stazione appaltante utilizzerà le procedure di evidenza pubblica previste dalla normativa vigente e richiamate nelle disposizioni generali;
- incentivo alla progettazione di cui all'art. 92 del D. Lgs 163/06;
- spese di gara
- spese di pubblicità (es. cartelli informativi)
- spese di apertura e tenuta del conto corrente/sottoconto "dedicato" alle movimentazioni finanziarie
- spese per attività di supporto
- le spese per il personale interno specificamente individuato con apposito provvedimento amministrativo, che collabora alla realizzazione dell'iniziativa in attività di preparazione, selezione, valutazione e sorveglianza dell'intervento al di fuori degli ordinari compiti di servizio, devono essere opportunamente documentate e potranno essere riconosciute in misura non superiore al 2,5% dell'importo dei lavori a base d'asta.

Nel caso di affidamento di incarichi professionali a tecnici esterni, le parcelle dovranno essere vidimate dai rispettivi Ordini/Collegi professionali di appartenenza, ovvero dovranno essere corredate da dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà rilasciata dal tecnico, e controfirmata dal RUP, che attesti che gli onorari esposti in parcella sono inferiori ai limiti massimi previsti dalle tariffe professionali.
Le spese per la vidimazione delle parcelle professionali da parte dei rispettivi Ordini, non potranno essere poste a carico del finanziamento.
La riferibilità temporale, finalizzata al riconoscimento delle spese sostenute dal Beneficiario, decorre dalla data di pubblicazione del presente bando ad eccezione delle spese di progettazione per le quali la stessa decorre dal 20 novembre 2007.
[2] Nel caso in cui il Beneficiario utilizzi gli Imprevisti motiverà tale necessità con una dettagliata relazione tecnica sottoscritta dalla direzione dei lavori e dal RUP e trasmessa al Soggetto Attuatore.

fonte: http://burc.regione.campania.it

- l'acquisto di apparecchiature e attrezzature usate;
- le opere di manutenzione ordinaria;
- i costi di gestione degli impianti.

L'ammontare delle voci di costo dei lavori, comprensive delle somme a disposizione della stazione appaltante, determina il quadro economico delle spese relative al progetto da includere nella relazione tecnica, redatto nella modalità di seguito indicata:

A - Lavori

a.1 Importo soggetto a ribasso € _____

a.2 Oneri per la sicurezza[3] € _____

TOTALE A (A1+A2) € _____

B - Somme a disposizione della stazione appaltante:

b.1 Imprevisti (max. 5% di A) € _____

b.2 Spese tecniche e generali € _____

b.3 Espropriazioni e/o asservimenti € _____

TOTALE B € _____

C - IVA (fino al 20% di A+B1 +B2) € _____

TOTALE INVESTIMENTO (A + B + C) € _____

TOTALE FINANZIAMENTO RICHIESTO (A + B) € _____

9. Criteri di selezione

I progetti di investimento che risulteranno ammissibili, a seguito di preventiva verifica di ricevibilità, saranno valutati, sulla base dei seguenti fattori di valutazione:

a) Requisiti del richiedente

b) Aspetti territoriali

c) Validità del progetto

[3] oneri generali + oneri specifici

fonte: http://burc.regione.campania.it

Il punteggio totale assegnato a ciascun progetto ai fini della predisposizione della graduatoria di merito sarà dato dalla somma dei punteggi assegnati allo stesso per ognuno dei parametri di valutazione considerati, fino ad un massimo di 100 punti.

Le istanze saranno selezionate sulla base dei punteggi loro attribuiti; saranno ammesse a finanziamento secondo l'ordine di graduatoria, sino ad esaurimento delle risorse disponibili.

fonte: http://burc.regione.campania.it

PRIORITA' FATTORI DI VALUTAZIONE				
DESCRIZIONE	PESO	CONDIZIONE	VALORE	PUNTEGGIO
REQUISITI DEL RICHIEDENTE	A		B	C=AxB
Indice di ruralità (Ir = rapporto tra aziende agricole presenti nei comuni interessati dall'intervento e popolazione residente (indicatore socio economico dati ISTAT anno 2000/2001)	10	Ir < *10%*	0.2	
		Ir compreso tra 10% e 20%	0.5	
		Ir > 20%	1	
Rapporto SAU/SAT (Rs = rapporto tra la Superficie Agricola Utilizzata e la Superficie Agricola Totale dei Comuni interessati dall'intervento - *dati ISTAT anno 2000*)	10	Rs < 50%	0.5	
		Rs ≥ 50%	1	
Subtotale	**20**			

ASPETTI TERRITORIALI				
Interventi ubicati prevalentemente in territori classificati in area di montagna o svantaggiata, così come definite ai sensi della Direttiva 268/75/CEE	20	Ricade	1	
		Non ricade	0	
Interventi ricadenti in zone protette ed individuate ai sensi delle direttive Uccelli ed Habitat (ZPS e SIC)	7	Ricade	1	
		Non ricade	0	
Interventi ubicati entro i confini di parchi nazionali e regionali, o nelle aree contigue agli stessi (art. 32 L. 394/91)	3	Ricade	1	
		Non ricade	0	
Subtotale	**30**			

VALIDITA' DEL PROGETTO				
Cantierabilità del progetto	28	Progetto definitivo	0,5	
		Progetto esecutivo	1	
Interventi che prevedono il dispacciamento di energia prodotta da fonti rinnovabili	8	Si	1	
		No	0	
Interventi che comprendono dispositivi per il risparmio energetico	5	Si	1	
		No	0	
Progetti con misure di mitigazione dell'impatto ambientale	5	Si	1	
		No	0	
Partecipazione delle aziende interessate dall'intervento ad altre misure del PSR 2007-2013	4	Si	1	
		No	0	
Subtotale	**50**			

fonte: http://burc.regione.campania.it

Si ha diritto a beneficiare delle priorità per gli aspetti territoriali, qualora l'area interessata dall'intervento insista nei territori delle rispettive delimitazioni per la parte prevalente (superiore al 50%).

Saranno collocate ai fini del finanziamento in graduatoria tutte le istanze che avranno riportato almeno 51 punti, di cui almeno 30 nella validità del progetto.

A parità di tutte le condizioni sarà data precedenza ai progetti con maggior numero di aziende agricole che abbiano manifestato interesse al servizio fornito dall'elettrodotto oggetto di intervento e, quindi, ai progetti che hanno la spesa ammessa più bassa.

10. Modalità e tempi di esecuzione dei progetti

Le domande di contributo sono presentate dal Sindaco del Comune interessato o dal Sindaco del Comune delegato qualora gli interventi interessino il territorio di più Comuni associati, o dal Presidente della Comunità Montana, o della Provincia.

All'atto della domanda di aiuto, deve essere presentato il progetto approvato dalle competenti autorità comunali.

Ai fini dell'eleggibilità delle spese, gli interventi devono essere avviati e realizzati dopo la data di presentazione della domanda. I beneficiari possono avviare le procedure di aggiudicazione e iniziare i lavori anche prima della pubblicazione dell'ammissione a finanziamento della domanda di contributo. In ogni caso l'amministrazione regionale è sollevata da qualsiasi obbligo nei riguardi del beneficiario, qualora l'intervento non sia totalmente o parzialmente finanziato.

Per l'ultimazione dei lavori, fermo restando il termine di 36 mesi dalla data di ammissione al finanziamento, si fa riferimento al limite temporale stabilito dalla concessione o autorizzazione edilizia e loro eventuali proroghe che devono essere tempestivamente comunicati e aggiornati a cura dell'Ente Beneficiario.

Ad ogni modo, i termini temporali entro cui l'iniziativa ammessa a finanziamento deve essere completata, fatte salve eventuali proroghe concesse al Beneficiario, includono la gestione amministrativa dell'intervento.

11. Proroghe, varianti e recesso dai benefici

Le proroghe, le varianti e il recesso dai benefici sono disciplinati nelle Disposizioni generali per l'attuazione delle Misure.

fonte: http://burc.regione.campania.it

12. Presentazione della domanda di aiuto e documentazione richiesta

Per l'attuazione della presente misura viene adottata la formula del "bando aperto a sessioni predeterminate", come indicato nelle Disposizioni generali.

I richiedenti, per accedere alla misura, dovranno far pervenire allo STAPA CePICA competente per territorio:

- l'istanza di finanziamento
- il formulario di presentazione del progetto
- il progetto definitivo/esecutivo ai sensi di legge corredato delle autorizzazioni occorrenti
- la documentazione amministrativa.

Il tutto dovrà essere contenuto in un plico chiuso riportante sul frontespizio la dizione "P.S.R. Campania 2007-2013 – Misura 125 Sottomisura 3" e come mittente il nominativo ed il recapito postale del richiedente, completo di n° di fax per eventuali comunicazioni.

Circa le modalità da seguire per la presentazione delle domande, può farsi riferimento a quelle ordinariamente utilizzabili: servizio postale nazionale (Poste Italiane S.p.A.), corriere espresso, consegna a mano, fermo restando che qualunque sia la modalità utilizzata, le domande devono tassativamente pervenire ai Soggetti Attuatori entro il termine di scadenza stabilito. In ogni caso, ai fini della ricevibilità delle domande, viene ritenuta valida unicamente la data di arrivo risultante dal protocollo del Settore ricevente.

Le domande inviate con modalità differenti da quelle previste non saranno accolte. Nessuna responsabilità è addebitabile all'attuatore per disguidi dipendenti da inesatte indicazioni del recapito da parte del richiedente, né per eventuali disservizi postali o comunque dovuti a fatto di terzi, a casi fortuiti o di forza maggiore, né per eventuale mancata restituzione dell'avviso di ricevimento della raccomandata.

Qualora gli interventi richiesti siano ubicati nel territorio di più di uno S.T.A.P.A. Ce.P.I.C.A., la domanda dovrà essere presentata a quella nel cui territorio ricade la maggior parte dell'area interessata.

La domanda e il formulario di presentazione del progetto scaricato dal portale regionale e compilato in ogni sua parte dovrà essere stampato e sottoscritto dal rappresentante legale dell'Ente richiedente e corredato dalla seguente documentazione:

1. Progetto definitivo, corredato dei documenti di cui all'art 24 e ss. del DPR 207/2010 o progetto esecutivo, corredato dei documenti di cui all'art 33 e ss. del DPR 207/2010.
2. Stralcio del P.R.G. – o del P.di F. o del P.U.C. o P.U.T., in copia autenticata con individuazione dell'area interessata dall'intervento proposto (per

fonte: http://burc.regione.campania.it

ciascun Comune coinvolto nell'intervento). Non sono ammessi altri riferimenti urbanistici.

3. Parere favorevole dell'Autorità di Bacino territorialmente competente per i casi previsti dalle rispettive discipline normative e/o misure di salvaguardia di cui alla L. 183/89 s.m.i.

4. Parere sulla Valutazione di incidenza per gli interventi in aree individuate come Area Natura 2000 (SIC e ZPS) in ottemperanza all'art 5 del DPR n. 357 dell'8.9.1997 e s.m.i.

5. Parere rilasciato dalla Soprintendenza BB.AA.SS. se l'area di intervento ricade in zona sottoposta a vincolo ai sensi del D.Lgs. 42/04 s.m.i.

6. Autorizzazione allo svincolo idrogeologico rilasciato nelle zone sottoposte a vincolo per motivi idrogeologici, ai sensi dell'art. 23 Legge Regionale n.11 del 07 maggio 1996, dall'Ente territorialmente competente.

7. Nulla osta rilasciato dall'Ente Parco (Nazionale o regionale) competente ai sensi dell'art. 13 della L. 394/91 se il progetto ricade in aree interessate a tale vincolo.

Il richiedente ha facoltà di scegliere di presentare progetto definitivo o esecutivo. La scelta dell'uno o dell'altro livello di progettazione sarà diversamente valutata in sede di istruttoria (vedi il paragrafo "Criteri di selezione").

Nel formulario di investimento dovranno essere riportati i riferimenti agli allegati progettuali nei quali sono contenuti gli elementi di dettaglio per la valutazione e l'attribuzione dei punteggi dei singoli fattori di valutazione.

Nel caso la stazione appaltante scelga di avanzare richiesta di finanziamento per la realizzazione di un intervento su progettazione esecutiva (art 33 del DPR 207/2010), i documenti indicati dal punto 1 al punto 7 si considerano essenziali e, pertanto la mancata presentazione, ne comporta la non ammissibilità.

Nel caso in cui invece la stazione appaltante presenti richiesta di finanziamento per un intervento su progettazione definitiva (art 24 del DPR 207/2010) si considerano essenziali per l'ammissibilità i documenti indicati dal punto 1 al punto 3. I rimanenti, ancorché obbligatori, saranno presentati, unitamente al progetto esecutivo, al soggetto attuatore entro e non oltre 80 giorni consecutivi dalla scadenza della sessione in cui è stata presentata la domanda di finanziamento e comunque prima della pubblicazione della graduatoria definitiva. In caso di mancato rispetto dei termini indicati, il progetto, ancorché già inserito in graduatoria provvisoria, decadrà dal diritto di contributo.

Nel caso in cui l'intervento proposto non sia assoggettabile ai pareri di cui ai punti da 3 a 7 il Responsabile Unico del Procedimento, unitamente al progettista, produrrà apposita dichiarazione di inesistenza vincolo/i.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Gli atti progettuali, a prescindere dal livello di dettaglio di progettazione e dalla tipologia di intervento, dovranno essere corredati dalla seguente documentazione:

- stralcio aerofotogrammetrico dell'area interessata dall'intervento;
- documentazione fotografica dello stato dei luoghi corredata di planimetria in adeguata scala di rappresentazione riportanti i punti di presa ed i relativi coni ottici;
- mappa catastale aggiornata con indicazione delle particelle interessate dall'intervento opportunamente rappresentato ed, in caso di espropri, piano particellare grafico e descrittivo delle aree da espropriare;
- piano di gestione dell'impianto. Il piano di gestione dovrà prevedere: le aziende agricole interessate, le attività da svolgere, il soggetto gestore, il numero di utenze coinvolte, eventuali modalità di affidamento a terzi;
- preventivo per la connessione redatto dal gestore della rete elettrica nazionale o della distribuzione secondo le disposizioni di cui agli articoli 6 e 19 della Delibera AEEG ARG/elt 99/08 e successive disposizioni in materia, esplicitamente accettato dal proponente; al preventivo sono allegati gli elaborati necessari al rilascio dell'autorizzazione degli impianti di rete per la connessione, predisposti dal gestore di rete competente, nonché gli elaborati relativi agli eventuali impianti di utenza per la connessione, predisposti dal proponente. Entrambi i predetti elaborati sono comprensivi di tutti gli schemi utili alla definizione della connessione;
- deliberazione dell'organo competente (per ciascun Comune coinvolto nell'intervento) che:
  - approva il progetto definitivo o esecutivo e la relativa previsione di spesa;
  - nomina il responsabile del procedimento;
  - approva il piano triennale delle opere pubbliche dal quale si evinca l'intervento richiesto a finanziamento;
- attestazione del legale rappresentante (per ciascun Comune coinvolto nell'intervento) che riporti:
  - la destinazione urbanistica alla data di presentazione della domanda, specificando altresì che non sono in corso varianti urbanistiche dell'area oggetto di intervento;
  - il numero di abitanti residenti;
  - l'inesistenza di vincolo/i sull'area oggetto di intervento, a firma del RUP e progettista (solo se ricorre);

fonte: http://burc.regione.campania.it

- l'elenco delle aziende agricole servite oppure, nel caso di locali demaniali, delle aziende agricole che usufruiscono della fida pascolo e che usano per almeno 6 mesi all'anno i locali da elettrificare.

Inoltre a corredo della documentazione suddetta dovrà essere presentata una dichiarazione sottoscritta dal rappresentante legale dell'Ente proponente:

- di essere pienamente a conoscenza del bando di attuazione della Sottomisura 3 della Misura 125 e degli impegni specifici che si assumono con la domanda;
- di essere a conoscenza delle conseguenze derivanti dall'inosservanza degli adempimenti riportati nelle norme che regolano l'erogazione dei finanziamenti previsti dal Programma di Sviluppo Rurale 2007 – 2013;
- di essere a conoscenza delle vigenti disposizioni comunitarie, nazionali e regionali in ordine alle riduzioni, esclusioni e sanzioni per l'erogazione dei contributi pubblici previsti dal Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013;
- di accettare sin d'ora tutte le modifiche al regime di cui al Reg. CE 1698/05 introdotte con successivi regolamenti e disposizioni comunitarie e/o nazionali;
- la conformità tra la versione cartacea e quella informatica del formulario;

Sarà altresì resa dal legale rappresentante del Beneficiario la seguente dichiarazione rilasciata ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 che deve essere sottoscritta e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità in corso di validità, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000:

- che l'Ente non si trova in dissesto finanziario o in caso contrario è stato approvato il piano di risanamento finanziario e l'ipotesi di bilancio stabilmente riequilibrato.

La dichiarazione, ai sensi dell'art. 38 del DPR n. 445, del 28 Dicembre 2000, deve essere sottoscritta dall'interessato in presenza del funzionario addetto alla ricezione dell'ufficio competente ovvero sottoscritta e inviata o consegnata con acclusa fotocopia di un documento di identità o di riconoscimento del dichiarante in corso di validità, ai sensi. del DPR del 28 dicembre 2000 n. 445. La mancata acclusione di fotocopia di documento di identità del dichiarante comporta il rigetto della domanda.

Le suddette dichiarazioni dovranno riportare a margine anche la seguente dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante:

- di essere informato, ai sensi e per gli effetti del D.L.gs. n. 196/03, che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici,

fonte: http://burc.regione.campania.it

nell'ambito del procedimento teso all'ottenimento dei benefici economici.

Nel caso di progetti con interventi ricadenti in più Comuni è necessario allegare la copia del mandato collettivo speciale irrevocabile al Rappresentante legale dell'Ente proponente, da parte di tutti i Comuni interessati, designandolo quale soggetto beneficiario e gestore del finanziamento ed autorizzandolo a presentare il progetto con tutta la documentazione richiesta, a rappresentare i Mandanti nei confronti dell'Amministrazione regionale per tutte le attività e comunicazioni riguardanti l'attuazione del progetto, a rendicontare lo svolgimento degli interventi in accordo alla tempistica stabilita nel progetto ed alle finalità della misura ed a stipulare, in nome e per conto proprio nonché dei Mandanti tutti gli atti contrattuali consequenziali e necessari per l'affidamento, la gestione e l'esecuzione degli interventi previsti nel progetto.

Attesa l'urgenza di accelerare al massimo l'iter di realizzazione degli interventi, anche al fine di evitare il rischio di disimpegno automatico delle risorse finanziarie da parte dell'U.E., le istanze che fossero corredate da documentazione o dichiarazioni carenti o incomplete non saranno ammesse a valutazione (non è ammessa l'integrazione delle istanze) e non saranno restituite.

13. Presentazione delle domande di pagamento e documentazione richiesta

Domande di pagamento per anticipazioni e di pagamento per stato di avanzamento (SAL)

I Beneficiari dei finanziamenti potranno richiedere l'erogazione di un'unica anticipazione di importo pari al 50% del contributo pubblico spettante ai sensi del Regolamento (UE) n. 679/2011,, secondo le modalità indicate nelle Disposizioni generali e che verrà corrisposta dall'Organismo Pagatore AGEA.

Qualora dalle verifiche risulti che successivamente all'erogazione dell'anticipazione da parte dell'Organismo Pagatore, l'esecuzione degli investimenti è stata sospesa senza motivo e/o che la somma ricevuta è stata anche solo in parte utilizzata per fini diversi da quelli previsti, il Soggetto Attuatore da' corso alle procedure di revoca dell'aiuto e di recupero della somma erogata.

Per la realizzazione dei progetti, i Beneficiari possono richiedere pagamenti pro quota del contributo concesso in relazione allo stato di realizzazione dell'investimento ammesso (liquidazione parziale per stati di avanzamento).

Le domande di pagamento per SAL potranno essere presentate entro un tempo massimo fissato al 90% dell'intero periodo a disposizione per la conclusione dell'intervento (es.: se la conclusione dell'intervento è fissata in 210 giorni, il SAL potrà essere richiesto fino al 190° giorno) .

fonte: http://burc.regione.campania.it

L'importo della liquidazione parziale, su richiesta del Beneficiario, può essere cumulato all'eventuale anticipazione già accordata, ma in tal caso la garanzia sarà svincolata solo a seguito della conclusione del progetto, sulla base delle risultanze dell'accertamento definitivo.

Anche alla domanda di liquidazione parziale del contributo dovrà essere allegata la Documentazione di spesa di rito.

Sulla base degli esiti delle istruttorie svolte si disporranno i pagamenti degli aiuti spettanti. Questi potranno essere ridotti per garantire che, prima del saldo finale, le somme già corrisposte per anticipazione e liquidazioni parziali per stati di avanzamento non risultino complessivamente superiori al 90% dell'importo totale dell'aiuto totale concesso, compreso l'eventuale importo pagato come anticipazione.

Domanda di pagamento saldo finale

Entro il termine stabilito per la conclusione dell'intervento ovvero entro le scadenze fissate da eventuali provvedimenti di proroga, andrà presentata all'attuatore della misura con idoneo mezzo atto ad accertare l'avvenuta ricezione da parte degli uffici del soggetto attuatore, la domanda di pagamento per saldo dell'importo ammesso a finanziamento. Tale domanda attiverà la procedura di accertamento in situ per verificare che l'attuazione del progetto di investimento finanziato sia conforme a quello approvato.

La domanda di pagamento potrà ritenersi ammissibile solo se completa di tutti i documenti e le dichiarazioni necessarie ed indicate nella comunicazione di riconoscimento del finanziamento.

In assenza di formale e valida domanda di pagamento per saldo prodotta dal Beneficiario nei termini assegnati per la realizzazione dell'intervento, fatta salva l'esistenza di motivi idonei a giustificare il ritardo, si procederà alla revoca del finanziamento concesso ed al recupero delle somme eventualmente liquidate per anticipazione e/o per liquidazioni parziali per stati di avanzamento.

Ai fini della determinazione dell'importo del contributo spettante, possono essere considerate esclusivamente le sole spese effettivamente sostenute per la realizzazione dell'intervento, fino al limite indicato nel provvedimento di concessione dei benefici, che:

- risultano effettuate nel periodo intercorrente fra la data di presentazione del progetto o del provvedimento di concessione degli aiuti (ad eccezione delle spese di progettazione per le quali la data di ammissibilità decorre dal 20.11.2007) e il termine ultimo concesso per la realizzazione degli investimenti;
- siano presenti nell'estratto conto corrente dedicato;
- sono comprovate da fatture quietanzate dai venditori/creditori.

Sono riconosciute le parcelle dei professionisti che hanno prestato la propria opera nell'attuazione e/o progettazione degli interventi.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Tutte le spese devono essere effettuate secondo le modalità indicate nelle Disposizioni generali.

Nei casi in cui verrà accertata la parziale attuazione del progetto ammesso ai benefici dovrà verificarsi che l'incompleta realizzazione degli investimenti non faccia venir meno le condizioni di ammissibilità a finanziamento dell'iniziativa già indicate per le varianti.

In merito a tutte le domande di pagamento, nonché in tutti gli atti amministrativi che a qualunque titolo attivino un procedimento amministrativo di erogazione di aiuti comunitari, ogni controversia relativa alla loro validità, interpretazione, esecuzione è devoluta al giudizio arbitrale o alla procedura conciliativa in conformità alle determinazioni del Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 20/12/2006, pubblicato nella G.U. del 27/02/2007 e s.m.i., che le parti dichiarano espressamente di conoscere ed accettare.

14. Impegni del Beneficiario

Il Beneficiario si impegna:

- a collaborare per consentire alle competenti autorità l'espletamento delle attività istruttorie, di controllo e di monitoraggio, e, in particolare, a fornire ogni altro documento richiesto ed a consentire le ispezioni al personale incaricato;
- a dare comunicazione, tempestivamente e per iscritto, entro i termini previsti, alla Amministrazione di eventuali variazioni della posizione di Beneficiario;
- a fornire ogni altra documentazione necessaria per l'istruttoria ed i controlli;
- a conservare la documentazione tecnica-amministrativa-contabile relativa all'intervento per 10 anni dalla data di liquidazione del contributo nonché ad esibirla in caso di controlli e verifiche svolte dagli uffici preposti;
- a rendere disponibili tutte le informazioni necessarie al sistema di monitoriaggio e valutazione delle attività finanziate;
- ad attuare le attività previste dal progetto, in conformità degli indirizzi forniti dall'Amministrazione regionale al momento della concessione del contributo;
- a mantenere le attività finanziate per almeno dieci anni a partire dalla data di pubblicazione della graduatoria definitiva;
- a sanare le irregolarità, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse e contribuzione sociale per sé e per i dipendenti. Si precisa che nel caso di contributi previdenziali, come stabilito dalla Legge 46/07 e n. 247/07, alla presentazione della domanda

fonte: http://burc.regione.campania.it

di pagamento AGEA, nella sua qualità di Organismo Pagatore, verificherà l'esistenza di eventuali morosità, certe ed esigibili, e, in caso di riscontro positivo, procederà direttamente alla compensazione. In tutti gli altri casi la revoca del finanziamento non sarà automatica ma verrà valutata caso per caso, secondo discrezionalità.

15. Controlli

I controlli amministrativi sono previsti per verificare il rispetto delle condizioni di concessione e dei relativi impegni assunti.

I controlli saranno effettuati secondo quanto desumibile dal presente bando, integrato con le Disposizioni generali.

Le accertate false dichiarazioni, a qualsiasi titolo rese**,** comporteranno, oltre alla denunzia alla competente autorità giudiziaria:

- la revoca del finanziamento concesso;
- l'immediato recupero delle somme eventualmente liquidate maggiorate degli interessi di legge;
- l'applicazione delle sanzioni previste dalle norme comunitarie;
- l'esclusione della possibilità di richiedere nuovi finanziamenti nell'ambito della stessa misura per l'anno civile in corso e per l'anno civile successivo.

Qualora durante l'attività di controllo da parte dell'amministrazione dovesse risultare che il Beneficiario ha chiesto e ottenuto altri aiuti di stato, per la realizzazione dei medesimi investimenti previsti dal progetto presentato, si darà corso alle procedure di revoca dell'aiuto e di recupero delle somme eventualmente erogate, secondo le procedure indicate dall'Organismo Pagatore.

15. Revoca del contributo e recupero delle somme erogate

A seguito di mancata realizzazione del progetto d'investimenti entro i termini, o per difformità dal progetto o per effetto di esito negativo dei controlli, previa intimazione rivolta ai sensi delle norme vigenti, verrà emesso provvedimento di revoca dei benefici concessi. Il recupero delle somme eventualmente già liquidate avverrà nel rispetto delle Disposizioni generali per l'attuazione delle Misure.

In caso di recesso dai benefici verrà emesso provvedimento di revoca della concessione. Il recupero delle somme eventualmente già liquidate avverrà nel rispetto delle Disposizioni generali per l'attuazione delle Misure.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Eventuali ulteriori responsabilità civili e/o penali saranno denunciate alle Autorità competenti secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

16. Riduzioni

Il mancato rispetto degli impegni di cui al DRD n° 45 del 17/06/2010 comporterà la riduzione del contributo o la decadenza totale dallo stesso applicando i criteri definiti nell'allegato al decreto richiamato.

fonte: http://burc.regione.campania.it

BANDO DI ATTUAZIONE DELLA MISURA 126

"Ripristino del potenziale produttivo agricolo danneggiato da calamità naturali e introduzione di adeguate misure di prevenzione"

1. Riferimenti normativi

I principali presupposti normativi a base del presente bando sono i seguenti:

- Regolamento (CE) n. 1290 del Consiglio del 21 giugno 2005 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1698 del Consiglio del 20 settembre 2005 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1974 della Commissione del 15 dicembre 2006 e s.m.i.;
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali n. 1205 del 20.03.2008 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) 73/2009 del 19 gennaio 2009 che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto agli agricoltori nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori, e che modifica i regolamenti (CE) n. 1290/2005, (CE) n. 247/2006, (CE) n. 378/2007 e abroga il regolamento (CE) n. 1782/2003 e successive modifiche;
- Decisione della Commissione Europea C(2010) 1261 del 2-3-2010 che approva la revisione del PSR Campania 2007-2013 e modifica la decisione della Commissione C(2007) 5712 del 20 novembre 2007 recante approvazione del programma di sviluppo rurale recepita con Deliberazione della Giunta Regionale n. 283 del 19/03/2010;
- Legge 4 giugno 2010, n. 96 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 2009";
- L. 225/92 "Istituzione del servizio nazionale di protezione civile" e s.m.i.;
- D.Lgs. 102/04 "Interventi finanziari a sostegno delle imprese agricole, a norma dell'articolo 1, comma 2, lettera i), della legge 7 marzo 2003, n. 38" e s.m.i.
- D.L gs n. 163 del 12/04/2006 e s.m.i. e relativo regolamento di attuazione (DPR 207/2010)**;**
- Protocollo di legalità di cui alla DGR n. 1601 del 7.9.07;
- L.R. n. 3 del 27 febbraio 2007 "Disciplina dei lavori pubblici, dei servizi e delle forniture in Campania" e relativo regolamento di attuazione approvato con DGR n. 1888 del 22/11/2009;
- Le vigenti Disposizioni generali per l'attuazione dei bandi di misura del PSR Campania 2007-2013;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Le vigenti "Linee guida sull'ammissibilità delle spese relative allo sviluppo rurale e ad interventi analoghi" redatte dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- Regolamento (UE) n. 65/2011 della Commissione, del 27 gennaio 2011, che stabilisce modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio per quanto riguarda l'attuazione delle procedure di controllo e della condizionalità per le misure di sostegno dello sviluppo rurale, abroga e sostituisce il Reg. (CE) 1975/2006 con effetto dal 1° gennaio 2011;
- Regolamento (UE) n. 679/2011 della Commissione del 14 luglio 2011 che modifica il regolamento (CE) n. 1974/2006 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).

2. Dotazione finanziaria

La dotazione finanziaria della Misura 126 per il presente bando è fissata in euro 4.691.580,00, così ripartita:

Sottomisura A) euro 3.000.000,00;

Sottomisura B - tipologia B2) euro 1.691.580,00.

3. Finalità della Misura e tipologie di intervento

Nei territori della Campania a vocazione agricola, si rileva l'insufficienza delle misure di prevenzione e di gestione del rischio connesso ad eventi calamitosi o straordinari (avversità atmosferiche assimilabili a calamità naturali così come definito dagli Orientamenti Comunitari sugli aiuti di Stato). In particolare, si rileva l'insufficienza delle azioni di diminuzione dei danni e di gestione del rischio in relazione ad eventi meteo-climatici idraulici di elevata intensità. La presente misura si articola nelle seguenti sottomisure:

A. ripristino di strutture aziendali e del potenziale produttivo agricolo e zootecnico danneggiati da calamità naturali riconosciute(avversità atmosferiche assimilabili a calamità naturali così come definito dagli Orientamenti Comunitari sugli aiuti di Stato)

B. interventi di ripristino funzionale delle infrastrutture rurali danneggiate da calamità naturali riconosciute (avversità atmosferiche assimilabili a calamità naturali così come definito dagli Orientamenti Comunitari sugli aiuti di Stato).

La misura nell'ambito dell'obiettivo generale del PSR, è prioritariamente orientata al "Miglioramento della competitività del settore agricolo e forestale" (Asse 1), ma può contribuire indirettamente anche alla

fonte: http://burc.regione.campania.it

realizzazione degli obiettivi dell'Asse 2 di "Miglioramento dell'ambiente e dello spazio rurale".

La Regione Campania è di frequente interessata da eventi calamitosi che comportano significativi danni alle strutture aziendali nonché al potenziale produttivo agricolo e zootecnico. Gli interventi devono essere tesi a favorire la ripresa economica e produttiva delle imprese agricole nei limiti della capacità produttiva preesistente, mantenendo in ogni caso la stessa tipologia.

Il territorio della Regione Campania è caratterizzato da un complesso assetto geologico e da condizioni geomorfologiche e idrogeologiche articolate che generano fenomeni di instabilità quali frane, erosioni, ecc

4. Ambiti territoriali di attuazione

Intero territorio regionale. La delimitazione della calamità naturale è effettuata da appositi provvedimenti emanati dalle Autorità competenti a seconda del tipo e gravità degli eventi calamitosi o straordinari (Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi del D.Lgs. 102/04, Ordinanza della Protezione civile della Presidenza del Consiglio dei Ministri ai sensi della L. 225/92).

5. Soggetti beneficiari dell'intervento

Sottomisura A)

Imprenditori agricoli singoli e/o associati ai sensi dell'art. 2135 del CC ricadenti nelle aree territoriali riconosciute danneggiate da calamità naturali o eventi straordinari (Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi del D.Lgs. n. 102/04 e s.m.i., Ordinanza della Protezione civile della PCDM ai sensi della L. n. 225/92).

Sottomisura B - Tipologia B2)

Consorzi di bonifica, le cui aree territoriali sono risultate riconosciute danneggiate da calamità naturali (Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi del D.Lgs. 102/04 e s.m.i., Ordinanza della Protezione civile della PCDM ai sensi della L. n. 225/92).

6. Requisiti di ammissibilità

I soggetti destinatari degli aiuti del PSR che intendono presentare domanda, sono obbligati, preventivamente, alla costituzione o all'aggiornamento del fascicolo aziendale o anagrafico, così come indicato nelle disposizioni generali.

Le informazioni contenute nel fascicolo aziendale costituiscono parte integrante e sostanziale dell'istanza presentata, necessarie ai fini dell'ammissibilità della stessa. La non corrispondenza dei dati indicati nel

fonte: http://burc.regione.campania.it

fascicolo con quelli riportati nella domanda di aiuto comportano la non ammissibilità della domanda di aiuto.

Saranno considerati ammissibili tutti i progetti i cui interventi interesseranno le aree territoriali, di cui al paragrafo 4 limitatamente ai territori riconosciuti danneggiati da calamità naturali con:

1. Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi del D.Lgs. n. 102/04 e s.m.i;
2. Ordinanza PCDM di Protezione Civile emanata ai sensi della L. n. 225/92.

Il decreto del MiPAAF, emesso ai sensi del Dlgs. 102/2004 e s.m.i., o l'ordinanza PCDM di Protezione Civile, emessa ai sensi della L. 225/92, devono essere stati promulgati successivamente alla data del 01/01/2011.

Ai fini dell'ammissibilità ai benefici della presente misura i soggetti beneficiari devono presentare domanda di intervento agli enti delegati della Regione Campania ai sensi della L.R. 55/81, nei modi e nei termini previsti dalle normative sopra indicate.

Gli interventi di ripristino di cui alla presente misura non possono interessare le strutture ammissibili all'assicurazione agevolata e previsti dal Piano Assicurativo nazionale.

I soggetti beneficiari della Sottomisura A devono aver subito, a causa dell'evento calamitoso avverso, un danno superiore al 30% della Produzione Vendibile rispetto alla PV media delle ultime tre campagne precedenti all'anno in cui si è verificato l'evento calamitoso e per il quale si chiede il contributo con la presente misura. Nel calcolo della PV media triennale vanno esclusi gli anni in cui sono stati percepiti indennizzi per danni da calamità naturali.

Nel calcolo non vanno compresi i danni che hanno interessato Strutture ammissibili all'assicurazione agevolata e previsti dal Piano Assicurativo Nazionale.

Per tutti i lavori si dovrà fare riferimento al: "Prezzario Regionale delle Opere Pubbliche", al "Prezzario Regionale dell'ingegneria naturalistica" e al "Prezzario per le opere di miglioramento fondiario" vigenti al momento della presentazione dell'istanza di finanziamento.

Non possono fruire delle agevolazioni previste dalla presente misura i soggetti già destinatari di finanziamenti a valere su Fondi FEOGA (Orientamento e PSR 2000-2006) e FEASR, i quali si trovino nelle seguenti condizioni:

- nell'anno civile in corso o in quello precedente sono stati emessi provvedimenti definitivi di revoca dei benefici concessi non determinati da espressa volontà di rinuncia manifestata dagli interessati;
- sono stati adottati e permangono ancora vigenti provvedimenti di sospensione del finanziamento;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- nell'anno civile in corso o in quello precedente si è dovuto procedere a recuperi delle somme liquidate;
- è ancora atteso il pagamento delle sanzioni comminate e/o la restituzione dei finanziamenti liquidati sulla base di provvedimenti provinciali e/o regionali adottati.

7. Regime di incentivazione

Per la **Sottomisura A)** la percentuale massima di contribuzione sul totale dei danni subiti è:

⇨ 60% del costo dell'investimento ammissibile per il ripristino detratti gli eventuali indennizzi percepiti per il medesimo danno, ai sensi delle vigenti disposizioni comunitarie, nazionali e regionali.

Per la **Sottomisura B - Tipologia B2)** la percentuale massima di contribuzione sul totale dei danni subiti è:

⇨ 100% delle spese ritenute ammissibili detratti gli eventuali indennizzi percepiti per la medesima finalità, ai sensi delle vigenti disposizioni comunitarie, nazionali e regionali fino al tetto massimo di 800.000 euro per progetto presentato.

8. Spese ammissibili

Sottomisura A)

Tipologie:

A1) Strutture fondiarie

Sistemazione della coltivabilità del terreno compresa la riparazione e ricostruzione delle opere di contenimento; ripristino della funzionalità di strade poderali, di canali di scolo aziendali, di opere provvista di acqua per l'irrigazione, di opere di adduzione di energia elettrica; riparazioni di fabbricati rurali, di opifici ed altri manufatti rurali; ripristino degli impianti per la conservazione e la trasformazione dei prodotti di aziende agricole singole ed associate.

A2) Colture

Ripristino delle piantagioni arboree o arbustive; ripristino degli impianti di sostegno, di protezione, di raccolta e di irrigazione

A3) Ricostruzione delle scorte danneggiate o distrutte:

- scorte vive

  ai fini dell'ammissibilità è indispensabile che tali scorte siano regolarmente censite all'anagrafe zootecnica e che la ASL competente abbia rilasciato la certificazione attestante il numero di capi deceduto e/o disperso.

- macchine ed attrezzature agricole.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Sottomisura B)

Tipologia: B2) Riparazione con ripristino della funzionalità di reti acquedottistiche e/o opere o impianti di bonifica di piccola entità funzionali all'area colpita da calamità naturali.

Appartengono a questa categoria i seguenti interventi:

- rimozione del materiale limoso ostruente l'alveo dei canali di bonifica;
- risagomatura delle sezioni di deflusso e raschiatura delle pareti;
- riformazione delle opere di contenimento danneggiate (argini);
- rifacimento delle pareti danneggiate.

Per tutte le tipologie le spese generali e tecniche saranno riconosciute fino alla concorrenza massima del 12 % dell'importo complessivo dei lavori (importo lavori e imprevisti), ovvero del 7% in caso di attrezzature,

Per la sottomisura b) l'analisi dei prezzi sarà corredata da una dichiarazione, oltre che a firma del progettista, anche a firma del RUP, dalla quale si evinca, chiaramente, la necessità di utilizzare una nuova categoria di costo non prevista dal prezzario delle OO.PP.

Ai sensi dell'art.71, punto a) del Reg. (CE) n. 1698/2005, non è ammissibile a contributo del FEASR l'IVA, tranne l'IVA non recuperabile se realmente e definitivamente sostenuta da beneficiari diversi da soggetti non passivi di cui all'articolo 4, paragrafo 5, primo comma, della sesta direttiva 77/388/CEE del Consiglio, del 17 maggio, così come riportato nelle disposizioni generali.

Per i soggetti pubblici, quali lo Stato, le Regioni, le Province, i Comuni e gli altri organismi di diritto pubblico, qualora beneficiari di misure a valere sul PSR CAMPANIA 2007-2013, il riconoscimento dell'IVA potrà avvenire, a seguito di specifica richiesta inoltrata allo stesso soggetto che ha istruito l'istanza di finanziamento di cui si è beneficiario, e graverà sul fondo speciale IVA.

Resta inteso che la procedura di liquidazione dell'IVA resterà del tutto estranea e distinta dalle consuete procedure di rendicontazione adottate dall'Organismo Pagatore secondo le regole comunitarie.

Le procedure per l'accesso al Fondo Speciale IVA sono disciplinate dal DRD n° 24 del 14/04/2010, al quale si rimanda.

9. Criteri di selezione

I progetti saranno selezionati sulla base dei seguenti criteri:

Sottomisura A)

Territoriali:

1. superficie aziendale ricadente per oltre il 50% in zone classificate come svantaggiate;

fonte: http://burc.regione.campania.it

Oggettivi:

1. danno alla PV aziendale;
2. efficienza della spesa (Rapporto tra PV media dell'ultimo triennio della azienda antecedente all'evento calamitoso o straordinario e la SAU);

Validità del progetto:

1. progetto di ripristino conforme alla originaria situazione aziendale;

Sottomisura B - Tipologia B2)

Territoriali:

1. numero di aziende agricole servite;
2. ruralità del territorio;
3. ubicazione del Comune in zone svantaggiate .

Validità del progetto:

1. qualità della progettazione;
2. sostenibilità del progetto.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Scheda di valutazione punteggio per la ***Sottomisura A)***

Punteggi attribuibili ai fattori di valutazione

FATTORI DI VALUTAZIONE			**PARAMETRI DI VALUTAZIONE**		
Descrizione		Peso A	Indicazione	Valore B	Punteggio C = AxB
a) Requisiti territoriale					
A1	Localizzazione superficie aziendale (SAU aziendale ricadente in zone svantaggiate /SAT aziendale)	25	(SAU aziendale ricadente in zone svantaggiate/SAT aziendale) > 0.5	1	
			(SAU aziendale ricadente in zone svantaggiate/SAT aziendale) > 0.3 e <0.5	0,6	
			(SAU aziendale ricadente in zone svantaggiate/SAT aziendale) < 0.3	0,4	
subtotale a)		**25**			
b) Requisiti oggettivi					
B1	Danno alla PV aziendale	15	Danno PV > 70%	1	
			Danno PV > 50% e < 70%	0,5	
			Danno PV > 30% e < 50%	0,2	
B2	Efficienza aziendale (Rapporto tra PV media aziendale dell'ultimo triennio precedente all'evento calamitoso avverso e la SAU)	10	Efficienza aziendale > 10.000	1	
			Efficienza aziendale <10.000 e > 5.000	0.5	
			Efficienza aziendale <5.000	0.2	
Subtotale b		**25**			
c) Validità del progetto					
	Progetto di ripristino conforme all'originaria situazione aziendale	**50**	Conformità elevata	1	
			Conformità media	0.5	
			Conformità bassa	0	
TOTALE GENERALE		**100**			

fonte: http://burc.regione.campania.it

Scheda di valutazione punteggio per le **Sottomisura B** - ***Tipologia B2)***

Punteggi attribuibili ai fattori di valutazione

FATTORI DI VALUTAZIONE			**PARAMETRI DI VALUTAZIONE**		Punteggio C = AxB
Descrizione		Peso A	Indicazione	Valore B	
a) Aspetti Territoriali					
a1	Numero di aziende agricole servite	10	> 10	1	
			compresi tra 5 e 10	0,6	
			< 5	0	
A2	Ruralità del territorio (rapporto tra superficie agricola totale e superficie totale comunale)	20	SAT/STC > 0,60	1	
			SAT/STC fra 0,60 e 0,50	0,7	
			SAT/STC = 0,50	0,4	
A3	Ubicazione del comune in zone svantaggiate	20	comune ricadente prevalentemente in area svantaggiata	1	
			comune ricadente parzialmente in area svantaggiate	0.5	
			comune non ricadente in area svantaggiata	0	
subtotale a)		**50**			
b) Validità del progetto					
B1	Qualità della progettazione (Completezza e chiarezza delle analisi della situazione ex ante ed ex post)	30	analisi molto dettagliata e tecnicamente rigorosa	1	
			analisi sufficientemente dettagliata	0,6	
			analisi scarna di informazioni	0,1	
B2	Sostenibilità del progetto intesa come possibilità concreta di generare effetti positivi e duraturi sul paesaggio rurale	20	alta	1	
			media	0,6	
			bassa	0,1	
Subtotale b		**50**			
TOTALE GENERALE		**100**			

fonte: http://burc.regione.campania.it

10. Proroghe, varianti e recesso dai benefici

Le proroghe, le varianti e il recesso dai benefici sono disciplinati nelle Disposizioni generali per l'attuazione delle misure.

11. Presentazione della domanda di aiuto e documentazione richiesta

Per l'attuazione della presente misura viene adottata la formula del "bando aperto a sessioni predeterminate", come indicato nelle disposizioni generali.

La compilazione delle domande di aiuto deve avvenire per via telematica, utilizzando le funzionalità on - line messe a disposizione da AGEA sul portale del Sistema Informativo Agricolo Nazionale (SIAN), recandosi esclusivamente presso i Settori Tecnico Amministrativo Provinciali Agricoltura e CePICA (STAPA CePICA).

Il modulo di domanda stampato e rilasciato a seguito della compilazione sul portale del SIAN, firmato in calce e corredato della documentazione di seguito indicata, deve pervenire al Settore T.A.P.A. Ce.P.I.C.A. competente per territorio, entro la data di scadenza della sessione.

Gli interessati per accedere alle agevolazioni recate dalla presente misura dovranno presentare:

- istanza di finanziamento;
- copia della istanza presentata nei termini stabiliti dal D.Lgs. 102/04 e s.m.i. o dalla L. 225/92;
- progetto (con indicazione delle particelle catastali su cui ricade l'investimento) ;
- documentazione amministrativa.

I progetti dovranno essere:

- ✓ cantierabili, per i beneficiari privati, definitivi o esecutivi per i beneficiari pubblici, corredati di tutte le autorizzazioni, pareri e nullaosta previsti dalle vigenti normative comunitarie, nazionali, e regionali.

La documentazione dovrà essere contenuta in un plico chiuso riportante sul frontespizio la dizione "P.S.R. Campania – Misura 126 Sottomisura ___ Tipologia ___" e sullo stesso lato il nominativo, il recapito postale, telefonico nonché il numero di fax del richiedente.

Circa le modalità da seguire per la presentazione delle domande, può farsi riferimento a quelle ordinariamente utilizzabili: servizio postale nazionale (Poste Italiane S.p.A.), corriere espresso, consegna a mano, fermo restando che, qualunque sia la modalità utilizzata, le domande devono tassativamente pervenire ai Soggetti Attuatori entro il termine di scadenza stabilita.

fonte: http://burc.regione.campania.it

In ogni caso, ai fini della ricevibilità delle domande, viene ritenuta valida unicamente la data di arrivo risultante dal protocollo del Soggetto attuatore ricevente.

Nessuna responsabilità è addebitabile al Soggetto attuatore per disguidi dipendenti da inesatte indicazioni del recapito da parte del richiedente, né per eventuali disservizi postali o comunque dovuti a fatto di terzi, a casi fortuiti o di forza maggiore, né per eventuale mancata restituzione dell'avviso di ricevimento della raccomandata**.**

Il mancato rispetto delle suddette condizioni comporterà l'inaccettabilità dell'istanza.

Non è ammessa l'integrazione degli atti. Conseguentemente, le istanze che fossero corredate da documentazione o dichiarazioni carenti o incomplete o i cui progetti presentati per la Tipologia B2, non dovessero essere conformi all'art. 93 del DL 163/2006, non saranno ammessi.

Sottomisura A)

I beneficiari della misura presenteranno istanza di finanziamento corredata dalla seguente documentazione:

1. autorizzazione del proprietario e/o di tutti i comproprietari alla realizzazione dell'intervento (nel caso di affittuari);
2. per il ripristino delle strutture danneggiate dovrà essere prodotta la dichiarazione di inizio dei lavori, se prevista, in uno agli estremi degli eventuali pareri, nulla-osta, o atti d'assenso comunque denominati se richiesti dalle normative vigenti. Le dichiarazioni di inizio attività devono essere state rese in tempo utile per consentire all'autorità preposta di esprimere il proprio eventuale dissenso. In ogni caso dovranno essere accompagnate da espressa dichiarazione resa dal richiedente circa l'assenza di rilievi posti a loro merito.

Gli atti progettuali dovranno essere corredati, in particolare, di:

1. relazione tecnico economica nella quale siano illustrati analiticamente:
   - i danni subiti dall'azienda agricola a seguito dell'evento calamitoso avverso e la stima analitica dei danni;
   - piano aziendale dei tre anni antecedenti il verificarsi della calamità naturale o dell'evento straordinario avverso con l'indicazione della PLV annua;
   - piano aziendale dell'anno in cui si è verificato la calamità naturale o l'evento straordinario avverso e valore della PLV aziendale;
   - elaborati grafici di stato e di progetto (planimetria, piante, prospetti, sezioni, disegni in dettaglio con particolari costruttivi);
2. computo metrico analitico aggregato con riferimento alle voci di costo indicate nel formulario di presentazione;

fonte: http://burc.regione.campania.it

3. preventivi confrontabili per gli acquisti, di almeno tre ditte presentati in originale, corredati da listino prezzi dell'azienda produttrice e accompagnati da dichiarazione di congruità, a firma del progettista;
4. quadro economico del progetto;
5. elenco dei prezzi unitari;
6. piano di sicurezza e piano di manutenzione dell'opera;
7. copia conforme all'originale dell'estratto di mappa;
8. per le imprese che richiedono contributi per la ricostruzione delle scorte vive è indispensabile allegare la certificazione rilasciata dalla ASL attestante il numero di capi deceduto e/o disperso;
9. autorizzazioni comunali;
10. per le imprese che richiedono contributi per macchine e attrezzature danneggiate è indispensabile allegare documentazione attestante la proprietà della macchina e/o attrezzatura danneggiata (libretto di circolazione, fattura d'acquisto);
11. certificato di iscrizione alla CCIAA attestante l'inesistenza di procedure concorsuali e con dicitura antimafia.

Per le Società la documentazione amministrativa suddetta dovrà essere integrata con:

- copia conforme della deliberazione con la quale il Consiglio di Amministrazione approva il progetto, la relativa previsione di spesa, autorizza il legale rappresentante alla presentazione dell'istanza di finanziamento, si accolla la quota a proprio carico e nomina il responsabile tecnico;
- copia conforme dello Statuto ed Atto costitutivo;
- elenco dei soci con dati anagrafici.

Assieme alla documentazione suddetta dovranno essere rilasciate dai beneficiari ai sensi dell'art. 46 e 47 del DPR 28/12/2000, n. 445, le seguenti autocertificazioni:

- che il richiedente non abbia riportato condanne con sentenza passata in giudicato o con emissione di decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, ovvero con applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., per gravi reati contro la P.A. quali i delitti di truffa aggravata (se il fatto è commesso in danno dello Stato o di un altro Ente pubblico: art. 640 c. 2 n. 1 c.p.), truffa aggravata per il conseguimento di erogazioni pubbliche (art. 640 bis c.p.), corruzione, oltre i delitti di partecipazione ad una organizzazione criminale (art. 416 – bis c.p.), riciclaggio (art. 648 – bis c.p.), impiego di denaro, beni o utilità di provenienza illecita (art. 648 – ter c.p.);

fonte: http://burc.regione.campania.it

- di non avvalersi di piani individuali di emersione ai sensi della Legge 383/2001 e ss. mm. ed ii., ovvero di aver concluso il periodo di emersione, come previsto dalla medesima legge;
- di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, alle norme in materia di sicurezza sul luogo di lavoro (D.Lvo 81/08) ovvero di aver regolarizzato la propria posizione;
- se ha ricevuto indennizzi per i danni subiti dall'evento calamitoso o straordinario a cui l'istanza di finanziamento fa riferimento e in caso affermativo deve indicarne l'importo e la normativa in base alla quale sono stati concessi.

Sottomisura B - TIPOLOGIA B2)

Gli Enti pubblici presenteranno istanza di finanziamento corredata dalla seguente documentazione:

1. relazione tecnico economica nella quale siano illustrate le finalità perseguite ed i risultati attesi;
2. quadro economico del progetto
3. cronoprogramma
4. deliberazione dell'Organo competente di approvazione del progetto e della relativa previsione di spesa, di autorizzazione del Legale Rappresentante alla presentazione dell'istanza di finanziamento ed indicazione del Responsabile Unico del Procedimento e estremi del suo atto di nomina;
5. dichiarazione, a firma del Progettista, corredata da documentazione giustificativa, a dimostrazione della congruità della spesa relativamente agli acquisti ed alle analisi dei prezzi;
6. l'analisi dei prezzi dovrà essere corredata da una dichiarazione, oltre che a firma del progettista, anche a firma del RUP, dalla quale si evinca, chiaramente, la necessità di utilizzare una nuova categoria di costo non prevista dal prezzario delle Opere Pubbliche.

Assieme alla documentazione suddetta dovranno essere rilasciate dai beneficiari ai sensi dell'art. 46 e 47 del DPR 28/12/2000, n. 445, le seguenti autocertificazioni .

Il beneficiario dovrà in particolare dichiarare:

- che l'Ente non si trova in dissesto finanziario o, in caso contrario, è stato approvato il piano di risanamento finanziario e l'ipotesi di bilancio stabilmente riequilibrato;
- di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, alle norme in materia di sicurezza sul luogo di lavoro (D.Lvo 81/08) ovvero di aver regolarizzato la propria posizione;
- che ha ricevuto / non ha ricevuto indennizzi per i danni subiti dall'evento calamitoso o straordinario a cui l'istanza di finanziamento

fonte: http://burc.regione.campania.it

fa riferimento e, in caso affermativo, l'importo e la normativa in base alla quale sono stati concessi.

Inoltre dovranno essere rilasciate dai beneficiari (privati e pubblici) le seguenti dichiarazioni semplici:

- la conformità fra la versione cartacea e quella informatica della domanda;
- di essere pienamente a conoscenza del contenuto del bando di attuazione della misura e delle disposizioni generali e di accettare gli obblighi in esse contenuti;
- di essere a conoscenza delle conseguenze derivanti dall'inosservanza degli adempimenti riportati nelle norme che regolano l'erogazione dei finanziamenti previsti dal Programma di Sviluppo Rurale 2007 – 2013;
- di aver seguito, nelle determinazioni dei prezzi, le disposizioni stabilite nelle Delibere di G.R. Campania n° 1340 e 1341 del 20/07/2007 pubblicate sul B.U.R.C. n° 48 del 03/12/07.

A margine di ogni dichiarazione sia quelle rilasciate ai sensi dell'art. 46 e 47 del DPR 28/12/2000, n. 445 che quelle semplici il beneficiario dovrà dichiarare di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui al D. lgs. del 30/06/2003 n. 196 che i dati personali raccolti saranno trattati ance con strumenti informatici nell'ambito del procedimento teso all'ottenimento dei benefici economici.

12. Presentazione delle domande di pagamento e documentazione richiesta

Domande di pagamento per anticipazioni e di pagamento per stato di avanzamento (SAL)

I beneficiari dei finanziamenti potranno richiedere l'erogazione di un'unica anticipazione di importo pari al 50% del contributo pubblico spettante ai sensi del Regolamento (UE) n. 679/2011,, secondo le modalità indicate nelle Disposizioni generali e che verrà corrisposta dall'Organismo Pagatore AGEA.

Qualora dalle verifiche risultasse che successivamente all'erogazione dell'anticipazione da parte dell'Organismo Pagatore, l'esecuzione degli investimenti è stata sospesa senza motivo e/o che la somma ricevuta è stata anche solo in parte utilizzata per fini diversi da quelli previsti, il Soggetto Attuatore da' corso alle procedure di revoca dell'aiuto e di recupero della somma erogata.

Le domande di pagamento per SAL potranno essere presentate entro un tempo massimo fissato al 90% dell'intero periodo a disposizione per la conclusione dell'intervento.

La prima richiesta potrà essere presentata a seguito di spese sostenute per almeno il 30% del costo dell'investimento ammesso; la seconda per spese sostenute per almeno il 60% del costo totale.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Nel caso di soggetti pubblici, invece, è possibile richiedere pagamenti pro quota del contributo concessi in relazione allo stato di realizzazione dell'investimento ammesso, senza limiti di numero.

Le richieste di pagamento suddette dovranno essere accompagnate da:

- relazione descrittiva degli interventi realizzati e rendiconto analitico delle spese sostenute;
- estratto del "conto corrente dedicato" all'investimento;
- copia delle fatture comprovanti le spese sostenute provviste delle relative dichiarazioni liberatorie rese dai venditori/creditori;
- computo metrico di quanto realizzato e per il quale si chiede la liquidazione;

Sulla base degli esiti delle verifiche svolte si disporranno i pagamenti degli aiuti spettanti. Questi potranno essere ridotti per garantire che, prima del saldo finale, le somme già corrisposte per anticipazione e liquidazioni parziali per stati di avanzamento non risultino complessivamente superiori al 90% dell'importo totale dell'aiuto totale concesso, compreso l'eventuale importo pagato come anticipazione nel caso di soggetti pubblici, non superiore al 80% nel caso di privati.

Domanda di pagamento saldo finale

Entro il termine stabilito per la conclusione dell'intervento ovvero entro le scadenze fissate da eventuali provvedimenti di proroga, andrà presentata all'attuatore della misura con idoneo mezzo atto ad accertare l'avvenuta ricezione da parte degli uffici del soggetto attuatore, la domanda di pagamento per saldo dell'importo ammesso a finanziamento. Tale domanda attiverà la procedura di accertamento in situ per verificare che l'attuazione del progetto di investimento finanziato sia conforme a quello approvato.

La domanda di pagamento potrà ritenersi ammissibile solo se completa di tutti i documenti e le dichiarazioni necessarie ed indicate nella comunicazione di riconoscimento del finanziamento.

In assenza di formale e valida domanda di pagamento per saldo prodotta dal beneficiario nei termini assegnati per la realizzazione dell'intervento, fatta salva l'esistenza di motivi idonei a giustificare il ritardo, si procederà alla revoca del finanziamento concesso ed al recupero delle somme eventualmente liquidate per anticipazione e/o per liquidazioni parziali per stati di avanzamento.

Ai fini della determinazione dell'importo del contributo spettante, possono essere considerate esclusivamente le sole spese effettivamente sostenute per la realizzazione dell'intervento, fino al limite indicato nel provvedimento di concessione dei benefici, che:

- risultano effettuate nel periodo intercorrente fra la data di presentazione del progetto o del provvedimento di concessione degli aiuti (ad eccezione delle spese di progettazione per le quali la data di

fonte: http://burc.regione.campania.it

ammissibilità decorre dal 20.11.2007) e il termine ultimo concesso per la realizzazione degli investimenti;

- siano presenti nell'estratto conto corrente dedicato;
- sono comprovate da fatture quietanzate dai venditori/creditori.

Sono riconosciute le parcelle dei professionisti che hanno prestato la propria opera nell'attuazione e/o progettazione degli interventi.

Tutte le spese devono essere effettuate secondo le modalità indicate nelle disposizioni generali.

Nei casi in cui verrà accertata la parziale attuazione del progetto ammesso ai benefici dovrà verificarsi che l'incompleta realizzazione degli investimenti non faccia venir meno le condizioni di ammissibilità a finanziamento dell'iniziativa già indicate per le varianti.

In merito a tutte le domande di pagamento, nonché in tutti gli atti amministrativi che a qualunque titolo attivino un procedimento amministrativo di erogazione di aiuti comunitari, ogni controversia relativa alla loro validità, interpretazione, esecuzione è devoluta al giudizio arbitrale o alla procedura conciliativa in conformità alle determinazioni del Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 20/12/2006, pubblicato nella G.U. del 27/02/2007 e s.m.i, che le parti dichiarano espressamente di conoscere ed accettare.

13. Impegni del beneficiario

Il beneficiario dovrà presentare dichiarazione in cui si impegna a:

1. assicurare la gestione e la manutenzione delle opere realizzate per almeno 5 anni, a far data dal collaudo e/o certificato di regolare esecuzione;
2. mantenere le caratteristiche tecniche delle opere realizzate per almeno 5 anni a far data dal collaudo e/o certificato di regolare esecuzione;
3. utilizzare gli aiuti in conformità agli scopi previsti dai progetti finanziati;
4. conservare la documentazione amministrativo contabile relativa all'intervento per 5 anni a far data dal collaudo e/o certificato di regolare esecuzione;
5. non apportare modifiche sostanziali che alterino la natura dell'operazione finanziata e a non effettuare cambio di destinazione dell'uso indicato nella domanda di aiuto né cedere a terzi l'opera realizzata per almeno 5 anni a far data dal collaudo e/o certificato di regolare esecuzione;
6. rendere disponibili tutte le informazioni necessarie al sistema di monitoriaggio e valutazione delle attività finanziate;

fonte: http://burc.regione.campania.it

7. a rispettare gli obblighi previsti dalla misura;
8. ad assicurare il proprio supporto per le verifiche e i sopralluoghi che l'Amministrazione riterrà di dover effettuare ;
9. a collaborare per consentire alle competenti autorità l'espletamento delle attività istruttorie, di controllo e di monitoraggio, e, in particolare, a fornire ogni altro documento richiesto ed a consentire le ispezioni al personale incaricato;
10. a sanare le irregolarità, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse e contribuzione sociale per sé e per i dipendenti. Si precisa che nel caso di contributi previdenziali, come stabilito dalla Legge 46/07 e n. 247/07, alla presentazione della domanda di pagamento AGEA, nella sua qualità di Organismo Pagatore, verificherà l'esistenza di eventuali morosità, certe ed esigibili, e, in caso di riscontro positivo, procederà direttamente alla compensazione. In tutti gli altri casi la revoca del finanziamento non sarà automatica ma verrà valutata caso per caso, secondo discrezionalità.

14. Controlli

I controlli amministrativi, in situ ed in loco sono previsti per verificare il rispetto delle condizioni di concessione e dei relativi impegni assunti.

I controlli saranno effettuati secondo quanto desumibile dal presente bando, integrato con le disposizioni generali.

Le accertate false dichiarazioni, a qualsiasi titolo rese, comporteranno, oltre alla denunzia alla competente autorità giudiziaria:

- la revoca del finanziamento concesso;
- l'immediato recupero delle somme eventualmente liquidate maggiorate degli interessi di legge;
- l'applicazione delle sanzioni previste dalle norme comunitarie;
- l'esclusione della possibilità di richiedere nuovi finanziamenti nell'ambito della stessa misura per l'anno civile in corso e per l'anno civile successivo.

Qualora durante l'attività di controllo da parte dell'amministrazione dovesse risultare che il beneficiario ha chiesto e ottenuto altri aiuti di stato, per la realizzazione dei medesimi investimenti previsti dal progetto presentato, si darà corso alle procedure di revoca dell'aiuto e di recupero delle somme eventualmente erogate, secondo le procedure indicate dall'Organismo Pagatore.

fonte: http://burc.regione.campania.it

15. Revoca del contributo e recupero delle somme erogate

A seguito di mancata realizzazione del progetto d'investimenti entro i termini, o per difformità dal progetto o per effetto di esito negativo dei controlli, previa intimazione rivolta ai sensi delle norme vigenti, verrà emesso provvedimento di revoca dei benefici concessi. Il recupero delle somme eventualmente già liquidate avverrà nel rispetto delle disposizioni generali per l'attuazione delle misure.

In caso di recesso dai benefici verrà emesso provvedimento di revoca della concessione. Il recupero delle somme eventualmente già liquidate avverrà nel rispetto delle disposizioni generali per l'attuazione delle misure.

Eventuali ulteriori responsabilità civili e/o penali saranno denunciate alle Autorità competenti secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

16. Riduzioni

Il mancato rispetto degli impegni di cui al DRD n° 45 del 17/06/2010 comporterà la riduzione del contributo o la decadenza totale dallo stesso applicando i criteri definiti nell'allegato al decreto richiamato.

fonte: http://burc.regione.campania.it

BANDO DI ATTUAZIONE DELLA MISURA 144
"Aziende agricole in via di ristrutturazione in seguito alla riforma della Organizzazione Comune di Mercato"

1. Riferimenti normativi

I principali presupposti normativi a base del presente bando sono i seguenti :

- Regolamento (CE) n. 1290 del Consiglio del 21 giugno 2005 e successive modificazioni;
- Regolamento (CE) n. 1698 del Consiglio del 20 settembre 2005 e successive modificazioni;
- Regolamento (CE) n. 1974 della Commissione del 15 dicembre 2006 e successive modificazioni;
- Protocollo di legalità approvato dalla Giunta Regionale con deliberazione n. 1601 del 07.09.2007;
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali n. 1205 del 20 marzo 2008, che reca disposizioni in materia di violazioni riscontrate nell'ambito del Regolamento (CE) n. 1782/03 del Consiglio del 29 settembre 2003 sulla PAC e del Regolamento (CE) 1698/05 e successive modificazioni;
- Regolamento (CE) 73/2009 del 19 gennaio 2009 che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto agli agricoltori nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori, e che modifica i regolamenti (CE) n. 1290/2005, (CE) n. 247/2006, (CE) n. 378/2007 e abroga il regolamento (CE) n. 1782/2003 e successive modifiche;
- Decisione della Commissione Europea C(2010) 1261 del 2-3-2010 che approva la revisione del PSR Campania 2007-2013 e modifica la decisione della Commissione C(2007) 5712 del 20 novembre 2007 recante approvazione del programma di sviluppo rurale recepita con Deliberazione della Giunta Regionale n° 283 del 19/03/2010;
- Le vigenti Disposizioni generali per l'attuazione dei bandi di misura del PSR Campania 2007-2013;
- Le vigenti "Linee guida sull'ammissibilità delle spese relative allo sviluppo rurale e ad interventi analoghi" redatte dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- Regolamento (UE) n. 65/2011 della Commissione, del 27 gennaio 2011, che stabilisce modalità di applicazione del regolamento (CE) n.

fonte: http://burc.regione.campania.it

1698/2005 del Consiglio per quanto riguarda l'attuazione delle procedure di controllo e della condizionalità per le misure di sostegno dello sviluppo rurale, abroga e sostituisce il Reg. (CE) 1975/2006 con effetto dal 1° gennaio 2011.

- Regolamento (UE) n. 679/2011 della Commissione del 14 luglio 2011 che modifica il regolamento (CE) n. 1974/2006 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).

2. Dotazione finanziaria

La somma disponibile per l'attuazione della Misura 144 è fissata in euro 6.755.875,00 per gli anni 2011, 2012 e 2013.

3. Finalità della Misura e tipologia di intervento

La Misura mira a sostenere gli agricoltori interessati a processi di ristrutturazione delle proprie aziende necessari per tener conto delle modifiche introdotte al regimi di sostegno diretto nell'ambito della Politica Agricola Comune (OCM).

Allo scopo essa prevede l'erogazione di un aiuto forfettario al fine di contenere le difficoltà economiche derivanti da riduzioni sostanziali del valore dei pagamenti diretti conformemente ai Reg (CE) 1982/2003 e 73/2009 e favorire la riconversione produttiva verso nuovi comparti produttivi.

4. Ambiti territoriali di attuazione

La misura trova applicazione, in modo indifferenziato, in tutto il territorio regionale

5. Soggetti destinatari dell'intervento

Le imprese agricole, come definite dall'art. 2135 del c.c., titolari di Partita I.V.A., iscritte nella sezione speciale delle aziende agricole presso la CCIAA., che hanno prodotto tabacco nell'anno 2009 e che per l'anno 2010 hanno ricevuto aiuti diretti ridotti rispetto a quelli pagati nell'anno 2009 in applicazione della riforma dell'OCM tabacco e del Reg (CE) 1782/2003. L'aiuto potrà essere richiesto se la riduzione subita risulta superiore al 25%.

Le aziende agricole con SAU estesa anche in territori ricadenti in altre regioni possono richiedere l'aiuto se la superficie coltivata a tabacco ricade

fonte: http://burc.regione.campania.it

prevalentemente nel territorio della Campania e a condizione di non aver richiesto il medesimo aiuto ad altra Regione.

6. Requisiti di ammissibilità

I soggetti destinatari degli aiuti del PSR che intendono presentare domanda, sono obbligati, preventivamente, alla costituzione o all'aggiornamento del fascicolo aziendale, così come indicato nelle disposizioni generali.

Le informazioni contenute nel fascicolo aziendale costituiscono parte integrante e sostanziale dell'istanza presentata, necessarie ai fini dell'ammissibilità della stessa. La non corrispondenza dei dati indicati nel fascicolo con quelli riportati nella domanda di aiuto comportano la non ammissibilità della domanda di aiuto.

La misura è rivolta alle imprese agricole precedentemente indicate, che presentano un piano aziendale di ristrutturazione e/o di riconversione della propria azienda in linea con gli obiettivi generali del PSR.

Nei casi in cui le aziende richiedenti siano già destinatarie di aiuti ai sensi delle misure 121 e suo cluster con la misura 112, il Piano Aziendale potrà coincidere con quello già finanziato. Per le aziende già beneficiarie della misura 311, il Piano aziendale potrà tener conto degli specifici investimenti previsti.

Il Piano Aziendale dovrà descrivere la situazione iniziale dell'azienda con particolare riferimento all'ubicazione, alle caratteristiche territoriali, agli aspetti strutturali ed eventualmente occupazionali, ai risultati economici conseguiti ed agli attuali sbocchi di mercato. Inoltre dovrà contenere dettagliate indicazioni per lo sviluppo delle attività imprenditoriali e sugli investimenti materiali e/o immateriali necessari a conseguire gli obiettivi prefissati, la sostenibilità economica degli investimenti previsti, il cronoprogramma relativo alla realizzazione degli investimenti programmati, la situazione finale dell'azienda ad investimenti realizzati.

Il Piano Aziendale potrà essere oggetto di revisione, su richiesta del beneficiario, da effettuarsi una sola volta entro i 6 mesi successivi alla data di emissione del provvedimento di concessione individuale del sostegno, fatto salvo il diritto dell'Ente attuatore competente per territorio di approvare le modifiche proposte in relazione alla rispondenza con gli obiettivi prefissati.

L'andamento del piano aziendale è valutato per la prima volta dopo 12 mesi dal riconoscimento del sostegno e quindi in occasione della presentazione delle domande di pagamento che verranno di volta in volta presentate.

La mancata rispondenza delle attività realizzate con il Piano Aziendale presentato determinerà la revisione del sostegno accordato e potrà comportare la restituzione parziale o totale del sostegno (secondo le procedure indicate dall'Organismo Pagatore).

fonte: http://burc.regione.campania.it

Non possono fruire delle agevolazioni previste dalla presente misura i soggetti già destinatari di finanziamenti a valere su Fondi FEOGA (Orientamento e PSR 2000-2006) e FEASR, i quali si siano verificate le seguenti condizioni:

- nell'anno civile in corso o in quello precedente siano stati emessi provvedimenti definitivi di revoca dei benefici concessi non determinati da espressa volontà di rinuncia manifestata dagli interessati;
- siano stati adottati e permangono ancora vigenti provvedimenti di sospensione del finanziamento;
- nell'anno civile in corso o in quello precedente si sia dovuto procedere a recuperi delle somme liquidate;
- sia ancora atteso il pagamento delle sanzioni comminate e/o la restituzione dei finanziamenti liquidati sulla base di provvedimenti provinciali e/o regionali adottati.

7. Regime di incentivazione

La misura è a totale carico pubblico e prevede l'erogazione, per il tramite dell'Organismo Pagatore AGEA, di un sostegno forfettario decrescente negli anni 2011, 2012 e 2013, per importi massimi pari rispettivamente ad Euro 4.500,00, Euro 3.000,00 ed Euro 1.500,00.

L'importo del sostegno annualmente riconosciuto non potrà superare il 50% della riduzione dei pagamenti diretti percepiti nel 2010 rispetto al 2009.

8. Criteri di selezione

Le istanze che risulteranno ammissibili in relazione ai requisiti di accesso, saranno valutate sulla base di una griglia di parametri di valutazione (Allegato 2) riferiti ai requisiti soggettivi del richiedente e oggettivi dell'azienda.

Il punteggio derivante da ognuno dei parametri adottati sarà pari al prodotto tra il "peso" del singolo parametro ed un coefficiente predefinito il cui valore, compreso tra 0 e 1, esprime la presenza/assenza di un determinato requisito (SI = 1; NO = 0) o il grado di soddisfacimento dello stesso. Tale valore è direttamente attribuibile sulla base di requisiti oggettivamente ricavabili dalla documentazione e dalle informazioni fornite dal richiedente.

Il punteggio totale assegnato a ciascuna istanza, ai fini della predisposizione della graduatoria di merito, sarà dato dalla somma dei punteggi assegnati alla stessa per ognuno dei parametri di valutazione considerati, fino ad un massimo di 100 punti.

Le iniziative selezionate saranno ammesse a finanziamento secondo l'ordine di graduatoria, fino ad esaurimento della dotazione finanziaria prevista per la misura.

fonte: http://burc.regione.campania.it

In caso di parità di punteggio, verrà osservato l'ordine di preferenza in base ai seguenti criteri che verranno applicati in successione, in relazione all'eventuale riconfermata parità:

- ✓ ditta già beneficiaria di aiuto ai sensi della misura 121 e/o cluster 112-121 e/o misura 311;
- ✓ minore età anagrafica del richiedente (per le società, viene presa in considerazione la media dell'età dei singoli soci);
- ✓ il Piano aziendale non comporta riduzione della SAU aziendale.

fonte: http://burc.regione.campania.it

P.S.R. Campania 2007-2013 - Interventi cofinanziati dal FEASR

Misura 144 " Aziende agricole in via di ristrutturazione in seguito alla riforma della Organizzazione comune di mercato "

PUNTEGGI ATTRIBUIBILI AI FATTORI DI VALUTAZIONE

FATTORI DI VALUTAZIONE

Descrizione	Peso	Indicazione	Valore
A. Requisiti soggettivi del richiedente (il titolare dell'azienda ovvero il rappresentante legale della società)			
Età del richiedente (impresa individuale) ovvero media dei soci (per le società di persone) ovvero media dei componenti il consiglio di amministrazione (per società di capitali)	25	< =40anni	1
		>40 e <= a 50 anni	0,8
		>50 e < = 60 anni	0,5
		> 60 anni	0
Sesso del richiedente (impresa individuale) Sesso prevalentedei dei soci (per le società di persone) ovvero prevalente fra i componenti del Consiglio di Amministrazione (società di capitali)	15	Femminile	1
		Maschile	0,5
Partecipazione ad attività formative coerenti con il piano aziendale (per le società di persone l'attestato deve essere stato rilasciato ad almeno il 50% dei soci, per le società di capitali ad almeno il 50% dei componenti il consiglio di amministrazione)	10	attestato di frequenza, con profitto, a corsi di formazione in agricoltura organizzati dalla Regione nell'ambito della misura 4.16 del POR 2000/2006 e della misura 1.11 del PSR Campania 2007-2013	1
		attestato di frequenza, con profitto, a corsi di formazione in agricoltura non indicati al punto precedente rilasciati dal 1/01/2008	0,5
		nessuno	0
Residenza del richiedente nel comune dove è ubicata l'azienda agricola nella quale verrà realizzato il piano di miglioramento (per le società di persone il requisito deve essere posseduto ad almeno il 50% dei soci, per le società di capitali da almeno il 50% dei componenti il consiglio di amministrazione)	10	SI	1
		NO	0
sub-totale a)	***60***		
B. Requisiti oggettivi dell'azienda			
Ubicazione prevalente della SAU a tabacco dell'azienda in territori delle Macroaree A3, B, C, D1 e D2 della Campania definiti "montani", ovvero caratterizzati da svantaggi naturali diversi dai territori montani.	16	SI	1
		NO	0
Dimensione Azienda (SAU)	10	oltre 5 ettari	1
		da 1 a 5 ettari	0,8
		fino a 1 ettaro	0,6
Valore del rapporto percentuale fra superfice coltivata a tabacco e quella destinata ad altre coltivazioni o azienda con allevamenti	10	superiore al 50%	1
		fino al 50%	0,7
		con allevamenti	0,4
Adesione dell'azienda al piano assicurativo agricolo (D.M.n. 26.078 del 28.12.2007)	4	SI	1
		NO	0
sub-totale b)	**40**		
TOTALE (a + b)	***100***		

fonte: http://burc.regione.campania.it

9 Varianti e recesso dai benefici

Le varianti e il recesso dai benefici sono disciplinati nelle Disposizioni generali per l'attuazione delle misure.

10. Presentazione della domanda di aiuto e documentazione richiesta

La compilazione delle domande di aiuto deve avvenire per via telematica, utilizzando le funzionalità on - line messe a disposizione da AGEA sul portale del Sistema Informativo Agricolo Nazionale (SIAN).

Il modulo di domanda stampato e rilasciato a seguito della compilazione sul portale del SIAN, firmato in calce e corredato della documentazione di seguito indicata, deve pervenire al Settore Tecnico Amministrativo Provinciale Agricoltura e CePICA (STAPA CePICA) competente per territorio (nel cui ambito ricade la maggior parte della SAU coltivata a tabacco), entro la data di scadenza fissata.

Nel caso in cui l'ultimo giorno utile sia sabato o festivo, il termine si intende automaticamente prorogato al primo giorno seguente non festivo.

Il plico dovrà contenere:

- l'istanza di finanziamento;
- il Piano Aziendale;
- la documentazione amministrativa.

Il plico riporterà sul frontespizio, la dizione "PSR Campania 2007-2013 – Misura 144" e il nominativo, il recapito postale nonché il numero di fax del richiedente come da Disposizioni generali.

Circa le modalità da seguire per la presentazione delle domande, può farsi riferimento a quelle ordinariamente utilizzabili: servizio postale nazionale (Poste Italiane S.p.A.), corriere espresso, consegna a mano. In ogni caso, ai fini della ricevibilità dell'istanza nella sessione di riferimento, viene ritenuta valida unicamente la data di arrivo risultante dal protocollo del Settore ricevente.

Le domande pervenute con modalità differenti da quelle previste non saranno accolte.

Nessuna responsabilità è addebitabile all'attuatore per disguidi dipendenti da inesatte indicazioni del recapito da parte del richiedente, né per eventuali disservizi postali o comunque dovuti a fatto di terzi, a casi fortuiti o di forza maggiore, né per eventuale mancata restituzione dell'avviso di ricevimento della raccomandata.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Alla documentazione dovrà essere acclusa fotocopia di un documento di identità o di riconoscimento del richiedente ai sensi dell'art. 35 del DPR n. 445 /2000.

La documentazione di corredo sarà costituita da :

- certificato di iscrizione al registro delle imprese presso la CCIAA, con dicitura fallimentare ed antimafia;
- copia del registro di stalla (per le aziende zootecniche);
- copia dell'autorizzazione allo spargimento su suolo agricolo dei liquami rilasciata dal sindaco ovvero indicazione delle modalità di utilizzo e/o di smaltimento dello stesso materiale, (per le aziende con animali se dovuta);
- copia dell'ultima denuncia del numero e del tipo di alveari attivi presentata all'Autorità Veterinaria (per le aziende con alveari);
- copia del contratto con ditte preposte al ritiro e allo smaltimento dei rifiuti speciali e pericolosi prodotti a seguito dell'attività aziendale ai sensi del decreto legislativo 05.02.1997 n° 22 (aggiornato con legge 15.12.2004 pubblicata su G.U. n° 302 del 27.12.2004) ovvero dichiarazione attestante altre eventuali modalità ammesse mediante le quali si ottempera a quanto previsto dal citato decreto
- fotocopia del tesserino di autorizzazione all'uso dei presidi sanitari, ovvero espressa dichiarazione, resa nelle forme di legge, che il processo produttivo adottato non richiede l'utilizzo di sostanze per il cui acquisto è richiesto il suddetto documento;

in aggiunta, per le Società:

- copia conforme all'originale della deliberazione con la quale il Consiglio di Amministrazione approva il piano aziendale, autorizza il legale rappresentante alla presentazione dell'istanza di aiuto;
- copia conforme all'originale dello statuto ed atto costitutivo;
- elenco dei soci con indicazione della data di nascita e del codice fiscale.

Assieme alla documentazione suddetta dovranno essere rilasciate dai beneficiari, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n. 445, le seguenti autocertificazioni.

Il beneficiario dovrà, nella fattispecie, dichiarare:

- di essere in regola con il rispetto degli obblighi previsti dal regime delle quote latte relativamente al versamento del prelievo supplementare dovuto ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale (solo per le aziende che allevano bovini da latte);
- di essere in regola con la normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di superfici vitate (per le aziende che coltivano vite e /o producono vino);

fonte: http://burc.regione.campania.it

- di non avvalersi di piani individuali di emersione ai sensi della Legge 383/2001 e ss. mm. ed ii, ovvero di aver concluso il periodo di emersione, come previsto dalla medesima legge;
- che il richiedente non abbia riportato condanne con sentenza passata in giudicato o con emissione di decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, ovvero con applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., per gravi reati contro la P.A. quali i delitti di truffa aggravata (se il fatto è commesso in danno dello Stato o di un altro Ente pubblico: art. 640 c. 2 n. 1 c.p.), truffa aggravata per il conseguimento di erogazioni pubbliche (art. 640 bis c.p.), corruzione, oltre i delitti di partecipazione ad una organizzazione criminale (art. 416 – bis c.p.), riciclaggio (art. 648 – bis c.p.), impiego di denaro, beni o utilità di provenienza illecita (art. 648 – ter c.p.);
- di non aver subito condanne con sentenza passata in giudicato per reati di frode o sofisticazione di prodotti alimentari di cui al Titolo VI capo II e Titolo VIII capo II del codice penale ad agli artt. 5, 6 e 12 della L. 283/1962;
- di non aver commesso violazioni, definitivamente accertate, alle norme in materia di sicurezza sul luogo di lavoro (D.L.vo 81/08) ovvero di aver regolarizzato la propria posizione;
- di aver provveduto alla denuncia dell'attività di produzione, allevamento, coltivazione alla ASL competente nel rispetto del Regolamento (CE) 852/2004 del Parlamento europeo e secondo le direttive approvate dalla Giunta Regionale della Campania con Deliberazione n. 797 del 16.06.2006.

Il richiedente dovrà produrre, inoltre, le seguenti dichiarazioni semplici:

- completezza e veridicità di tutti i dati i riportati nel fascicolo aziendale;
- la conformità tra la versione cartacea e quella informatica della domanda;
- di essere pienamente a conoscenza del contenuto del bando di attuazione della Misura e delle disposizioni generali e di accettare gli obblighi derivanti

In caso di conduzione di terreni sulla base di contratto di affitto verbale con denuncia all'Ufficio del Registro di una sola parte contraente, dovrà essere esibita esplicita dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, resa dal proprietario del fondo, in cui lo stesso conferma la sussistenza del contratto verbale di affitto.

Attesa l'urgenza di accelerare al massimo l'iter di realizzazione degli interventi, anche al fine di evitare il rischio di disimpegno automatico delle risorse finanziarie da parte dell'U.E., non è ammessa l'integrazione di atti ad esclusione di quelli attestanti fatti o qualità prodotti dall'Area Agricoltura. La documentazione potrà essere restituita nei modi e nei tempi previsti dalle disposizioni generali.

fonte: http://burc.regione.campania.it

11. Presentazione delle domande di pagamento

La liquidazione del sostegno riconosciuto rimane subordinata alla presentazione, allo STAP Agricoltura già destinatario della richiesta di aiuto, di esplicite domande di pagamento (distinte per ciascun anno: 2010, 2011 e 2012).

Ogni anno, ai fini della liquidazione del contributo, la ditta beneficiaria è tenuta all'eventuale aggiornamento del fascicolo aziendale.

La domanda di pagamento relativa alla prima annualità dovrà essere presentata entro 10 giorni dalla notifica del provvedimento individuale dell'aiuto. Le domande di pagamento per le annualità successive alla prima devono essere compilate e rilasciate sul portale del SIAN e devono pervenire al Soggetto Attuatore competente per territorio, con acclusa fotocopia di un documento di identità o di riconoscimento in corso di validità, entro il 30 giugno 2012 per la quota del secondo anno ed entro il 30 giugno 2013 per la quota del terzo anno.

In merito a tutte le domande di pagamento, nonché in tutti gli atti amministrativi che a qualunque titolo attivino un procedimento amministrativo di erogazione di aiuti comunitari, ogni controversia relativa alla loro validità, interpretazione, esecuzione è devoluta al giudizio arbitrale o alla procedura conciliativa in conformità alle determinazioni del Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 20/12/2006, pubblicato nella G.U. del 27/02/2007 e s.m.i., che le parti dichiarano espressamente di conoscere ed accettare.

12. Impegni del beneficiario

Il beneficiario dovrà presentare dichiarazione in cui si impegna a:

- custodire per tutto il periodo d'impegno i documenti giustificativi delle spese sostenute per la realizzazione degli investimenti e/o delle attività previste dal piano di miglioramento dell'azienda agricola che dovranno essere esibiti in caso di verifica svolta dagli uffici preposti;
- comunicare entro 3 mesi ogni variazione intervenuta nel possesso dei terreni e/o dei fabbricati aziendali;
- rispettare le norme in materia di sicurezza sul luogo di lavoro (D.L.vo 81/08);
- consentire le verifiche e i sopralluoghi rendendosi reperibili, fornendo ogni opportuna informazione e mettendo a disposizione proprio personale nonché la documentazione tecnica e contabile-amministrativa;
- sanare le irregolarità, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse e contribuzione sociale per sé e per i dipendenti. Si precisa che nel caso di contributi previdenziali, come stabilito dalla Legge 46/07 e n. 247/07, alla presentazione della domanda di pagamento AGEA, nella sua qualità di Organismo Pagatore, verificherà l'esistenza di eventuali morosità, certe ed esigibili, e, in caso di riscontro positivo, procederà direttamente alla compensazione. In tutti gli altri casi la

fonte: http://burc.regione.campania.it

revoca del finanziamento non sarà automatica ma verrà valutata caso per caso, secondo discrezionalità.

13. Controlli

I controlli amministrativi, in situ ed in loco sono previsti per verificare il rispetto delle condizioni di concessione e dei relativi impegni assunti.

I controlli saranno effettuati secondo quanto desumibile dal presente bando, integrato con le Disposizioni generali.

Le accertate false dichiarazioni, a qualsiasi titolo rese**,** comporteranno, oltre alla denunzia alla competente autorità giudiziaria:

- la revoca del finanziamento concesso;
- l'immediato recupero delle somme eventualmente liquidate maggiorate degli interessi di legge;
- l'applicazione delle sanzioni previste dalle norme comunitarie;
- l'esclusione della possibilità di richiedere nuovi finanziamenti nell'ambito della stessa misura per l'anno civile in corso e per l'anno civile successivo.

Qualora durante l'attività di controllo da parte dell'amministrazione dovesse risultare che il beneficiario ha chiesto e ottenuto altri aiuti, per la realizzazione dei medesimi investimenti previsti dal progetto presentato, si darà corso alle procedure di revoca dell'aiuto e di recupero delle somme eventualmente erogate, secondo le procedure indicate dall'Organismo Pagatore.

14. Revoca dell'aiuto e recupero delle somme erogate

A seguito di recesso dai benefici o per effetto di esito negativo dei controlli, previa intimazione rivolta ai sensi delle norme vigenti, verrà emesso provvedimento di revoca dei benefici concessi. Il recupero delle somme eventualmente già liquidate avverrà nel rispetto delle disposizioni generali per l'attuazione delle Misure.

Eventuali ulteriori responsabilità civili e/o penali saranno denunciate alle Autorità competenti secondo quanto previsto dalle norme vigenti.

15. Riduzioni

Il mancato rispetto degli impegni di cui al DRD n. 45 del 17/06/2010 comporterà la riduzione del contributo o la decadenza totale dallo stesso applicando i criteri definiti nell'allegato al decreto richiamato.

fonte: http://burc.regione.campania.it

PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE PER LA CAMPANIA 2007-2013

(Regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio del 20 settembre 2005)

DISPOSIZIONI GENERALI PER L'ATTUAZIONE DELLE MISURE 112, 113, 114, 115, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 131, 132, 133, 144, 214 azioni e2 e f2, 216, 221, 223, 226, 227, 311, 313, 321, 322, cluster misure 112 e 121

fonte: http://burc.regione.campania.it

INDICE

Definizioni 3
I soggetti coinvolti 6
Premessa 7
1. ACCESSO AGLI AIUTI DEL PSR: CONDIZIONI GENERALI 10
1.1 Fascicolo aziendale 10
1.2 Condizionalità 11
1.3 Regole generali per l'ammissibilità delle spese 12
1.4 Aiuti in conto interesse 14
1.5 Fondo di garanzia 14
1.6 Territorializzazione 15
2. PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO 16
2.1 Bandi di misura 16
2.2 Domande di aiuto 16
2.2.1 Istruttoria delle domande di aiuto 20
2.2.2 Ammissione ai benefici 22
2.3. Domande di pagamento 23
2.4 Varianti in corso d'opera 26
2.5 Proroghe 27
2.6 Revoca del contributo - Decadenza 28
2.7 Recesso dagli impegni assunti 29
2.8 Ricorso e clausola di salvaguardia 30
3. CONTROLLI 32
Allegato 1 34
Allegato 2 48
Allegato 3 49

fonte: http://burc.regione.campania.it

Definizioni

L'art 2 del Reg. (CE) n. 1698/2005 e successive integrazioni e fissa le seguenti definizioni:

- «programmazione»: l'iter organizzativo, decisionale e finanziario in più fasi, diretto all'attuazione pluriennale dell'azione congiunta della Comunità e degli Stati membri per realizzare gli obiettivi prioritari del FEASR;

- «regione»: unità territoriale corrispondente al livello I o II della Nomenclatura delle unità territoriali per la statistica (livelli NUTS 1 e 2) ai sensi del Regolamento (CE) n. 1059/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 26 maggio 2003, relativo all'istituzione di una classificazione comune delle unità territoriali per la statistica (NUTS);

- «asse»: un insieme coerente di misure direttamente preordinate alla realizzazione di obiettivi specifici che contribuiscono al conseguimento di uno o più obiettivi di cui all'articolo 4 del Reg. (CE) n. 1698/2005;

- «PSR»: Programma di Sviluppo Rurale regionale

- «misura»: una serie di operazioni volte ad attuare uno degli assi di cui all'articolo 4, paragrafo 2 del Reg. (CE) n. 1698/2005;

- «strategia di sviluppo locale»: una serie coerente di operazioni rispondenti ad obiettivi e bisogni locali, eseguite in partenariato al livello pertinente;

- «beneficiario»: un operatore, un organismo o un'impresa pubblico/a o privato/a, responsabile dell'esecuzione delle operazioni o destinatario/a del sostegno;

- «spesa pubblica»: qualsiasi contributo pubblico al finanziamento di operazioni, la cui origine sia il bilancio dello Stato, di Enti Pubblici Territoriali o delle Comunità Europee, e qualsiasi spesa analoga. È assimilato ad un contributo pubblico qualsiasi contributo al finanziamento di operazioni a carico del bilancio di organismi di diritto pubblico o associazioni di uno o più enti pubblici territoriali o organismi di diritto pubblico, ai sensi della direttiva 2004/18/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 31 marzo 2004, relativa al coordinamento delle procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di lavori, di forniture e di servizi;

Il Reg. (UE) n. 65/2011 fissa, all'art. 2, le seguenti definizioni:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- **«domanda di aiuto»:** la domanda di sostegno o di partecipazione a un determinato regime di sostegno;

- **«domanda di pagamento»:** la domanda che un beneficiario presenta alle autorità nazionali per ottenere il pagamento.

L'art. 2 del Reg. (CE) n. 1698/2005 e successive integrazioni fissa le seguenti definizioni:

- **organismo pagatore**: i servizi e gli organismi di cui all'articolo 4 del reg. (CE) n. 1258/1999 del Consiglio; per il PSR CAMPANIA 2007/2013 è l'Agenzia per le erogazioni in agricoltura, AGEA, ente statale, che ha compiti di svolgimento delle funzioni di Organismo di Coordinamento e di Organismo pagatore nell'ambito dell'erogazione dei fondi dell'Unione Europea ai produttori agricoli.

- **condizionalità**: i criteri di gestione obbligatori e le buone condizioni agronomiche e ambientali ai sensi degli articoli 4, 5 e 6 del reg. (CE) n. 73/2009;

- **campi di condizionalità**: "campi di condizionalità": i vari settori a cui si riferiscono i criteri di gestione obbligatori ai sensi del regolamento (CE) n. 73/2009 e le buone condizioni agronomiche e ambientali di cui all'articolo 5 dello stesso regolamento ;

- **atto**: ciascuna delle direttive e dei regolamenti di cui agli articoli 4 e 5 e all'allegato II del regolamento (CE) n. 73/2009, relativo ai criteri di gestione obbligatoria;

- **norma**: le norme definite dagli Stati membri in conformità dell'articolo 6 e riconducibili agli obiettivi definiti dall'allegato III del Regolamento (CE) n. 73/2009;

- **standard:** le disposizioni relative alle buone condizioni agronomiche e ambientali di cui agli articoli 4 e 6 e all'allegato III del regolamento (CE) n. 73/2009;

- **impegno:** il vincolo o l'obbligo giuridico che grava sul beneficiario, quando il termine è utilizzato nel contesto della condizionalità;

- **infrazione**: qualsiasi inottemperanza agli standard e alle norme;

Ulteriori definizioni fissate dalle Linee Guida del MiPAAF sull'ammissibilità delle spese relative allo sviluppo rurale e a interventi analoghi (intesa sancita in Conferenza Stato Regioni nella seduta del 18 novembre 2010):

fonte: http://burc.regione.campania.it

- **«operazione»**: l'operazione è un'unità elementare, rappresentata da un progetto, un contratto, accordo o un'altra azione, composta da uno o più interventi, selezionata secondo criteri stabiliti dal Programma, attuata da un solo beneficiario e riconducibile univocamente ad una delle misure previste dal programma stesso. Il lasso temporale prescritto per la realizzazione dell'operazione include la gestione amministrativa.

Altre definizioni utili sono:

- **particella (anche parcella) catastale**: porzione di territorio identificata univocamente dal catasto terreni dall'Agenzia del Territorio (A.D.T.);

- **appezzamento**: superficie contigua, coltivata da un agricoltore, occupata da un'unica destinazione produttiva. Tale destinazione viene definita dalla destinazione produttiva propriamente detta e dall'uso, ove presente. Le diverse varietà di un medesimo prodotto sono ricomprese, invece, all'interno del medesimo appezzamento. L'appezzamento deve essere individuato tramite i riferimenti catastali di almeno una delle particelle catastali che lo compongono;

- **CUAA**: Codice Unico di identificazione delle Aziende Agricole è il codice fiscale dell'azienda agricola e deve essere indicato in ogni comunicazione o domanda dell'azienda trasmessa agli uffici della pubblica amministrazione. Gli uffici della pubblica amministrazione indicano in ogni comunicazione il CUAA. Qualora nella comunicazione il CUAA fosse errato, l'interessato è tenuto a comunicare alla pubblica amministrazione scrivente il corretto CUAA; parimenti per gli Enti Pubblici beneficiari di Misure del PSR il CUAA è il codice fiscale.

- **UTE**: l'unità tecnico-economica è l'insieme dei mezzi di produzione, degli stabilimenti e delle unità zootecniche e acquicole condotte a qualsiasi titolo dal medesimo soggetto per una specifica attività economica, ubicato in una porzione di territorio, identificata nell'ambito dell'anagrafe tramite il codice ISTAT del comune ove ricade in misura prevalente, e avente una propria autonomia produttiva;

- **CAA**: Centri Autorizzati di Assistenza Agricola;

- **S.I.G.C. (Sistema Integrato di Gestione e Controllo)**: Il Reg. (CEE) n. 1782/03 del Consiglio ha istituito un sistema integrato di gestione e controllo di taluni regimi di aiuti comunitari al fine di utilizzare mezzi tecnici e metodi di gestione e controllo appropriati alla complessità e numerosità delle domande di aiuto;

- **S.I.A.N. (Sistema Informativo Agricolo Nazionale)**;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- **G.I.S.**: Sistema informativo geografico che associa e referenzia dati qualitativi e/o quantitativi a punti del territorio. Nell'ambito del S.I.G.C. l'Unione Europea ha promosso e finanziato un sistema informativo, finalizzato a fornire agli stati membri uno strumento di controllo rapido ed efficace da applicare ai regimi di aiuto per superfici ai sensi del Reg. 1593/2000 da applicare ai regimi di aiuto per superfici ai sensi del Reg. 1593/2000

I soggetti coinvolti

Autorità di Gestione del Programma (AdG): Ente pubblico o privato designato dallo Stato membro per la programmazione, la gestione e l'attuazione dei Programmi di Sviluppo Rurale, l'utilizzazione delle risorse finanziarie, conformemente all'art. 75, par. 2, lett. a) del Reg. (CE) 1698/2005;

Gruppi di Azione Locale (GAL): sono riconosciuti dall'AdG e danno attuazione ai Piani di Sviluppo Locale (PSL), mediante operazioni a bando ed operazioni a regia;

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MiPAAF): responsabile nazionale della **programmazione** (Piano Strategico Nazionale) e della gestione dei fondi comunitari, inoltre è competente relativamente alla definizione delle "Linee guida per la determinazione delle spese ammissibili dei Programmi di Sviluppo Rurale e degli interventi analoghi";

Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura (AGEA): organismo pagatore ai sensi dell'art 6, par. 1 e 2 del Reg. (CE) n. 1290/2005 e organismo di coordinamento ai sensi dell'art 6, par. 3 del Reg. (CE) n. 1290/2005;

Organismo di Certificazione (OC): ai sensi dell'art. 7 del Reg. (CE) n. 1290/2005 è l'entità, di diritto pubblico o privato, designata dallo Stato membro in vista della certificazione dei conti dell'organismo pagatore riconosciuto relativamente alla veridicità, completezza e correttezza degli stessi, tenuto conto del sistema di gestione e controllo istituito.

Regione: soggetto che può assumere delega di alcune attività della fase di autorizzazione dei pagamenti.

Provincia: soggetto di cui la Regione si avvale per l'attuazione di alcune misure.

CAA: Centri Autorizzati di Assistenza Agricola

fonte: http://burc.regione.campania.it

Premessa

Con il presente documento si dettano le regole di attuazione delle Misure del Programma di Sviluppo Rurale per la Campania (PSR) 2007-2013 indicate in seguito, che prevedono agevolazioni dirette al sostegno di investimenti strutturali e infrastrutturali realizzati da soggetti privati o da enti pubblici o di premi non rapportati alla superficie aziendale e al numero di animali.
Le disposizioni attuative del PSR sono elaborate in osservanza del Regolamento (CE) n. 1698 del 20 settembre 2005 e ss.mm.ii., sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR), del Regolamento (CE) n. 1290 del 21 giugno 2005 relativo al finanziamento della Politica Agricola Comune, del Regolamento (CE) n. 1974 del 15 dicembre 2006 modificato dal Reg.(UE) 679/2011, recante norme di applicazione del predetto Regolamento (CE) n. 1698/05 edel Regolamento (UE) n.65 del 27 gennaio 2011 e ss.mm.ii, che stabilisce le modalità di applicazione per quanto riguarda l'attuazione delle procedure di controllo, e della condizionalità per le misure di sostegno dello sviluppo rurale.
La Commissione Europea, con decisione C(2010)1261 del 2 marzo 2010 ha approvato la revisione del PSR della Regione Campania per il periodo di programmazione 2007-2013.

Le disposizioni generali attengono agli aspetti procedurali e organizzativi comuni a tutti i bandi di attuazione delle misure del PSR oggetto del presente documento e di seguito riportate, fatte salve le indicazioni specifiche contenute nei singoli bandi che integrano o adattano le disposizioni stesse.

Le misure in argomento sono specificate in appresso, distinte per Asse.

Asse 1 "Miglioramento della competitività del settore agricolo e forestale"

Misura 112	Insediamento di giovani agricoltori
Misura 113	Prepensionamento degli imprenditori e dei lavoratori agricoli
Misura 114	Utilizzo dei servizi di consulenza
Misura 115	Avviamento dei servizi di assistenza alla gestione, di sostituzione e di consulenza aziendale
Misura 121	Ammodernamento delle aziende agricole

fonte: http://burc.regione.campania.it

Misura 122	Accrescimento del valore economico delle foreste
***Cluster* 112-121**	Insediamento di giovani agricoltori - Ammodernamento delle aziende agricole
Misura 123	Accrescimento del valore aggiunto dei prodotti agricoli e forestali
Misura 124	Cooperazione per lo sviluppo di nuovi prodotti, processi e tecnologie nei settori agricolo e alimentare e settore forestale
Misura 125	Infrastrutture connesse allo sviluppo e all'adeguamento dell'agricoltura e della selvicoltura
Misura 126	Ripristino del potenziale produttivo agricolo danneggiato da calamità naturali e introduzione di adeguate misure di prevenzione.
Misura 131	Sostegno agli agricoltori per conformarsi alle norme rigorose basate sulla legislazione comunitaria
Misura 132	Sostegno agli agricoltori che partecipano ai sistemi di qualità alimentare
Misura 133	Sostegno alle associazioni di produttori per attività di informazione e promozione riguardo ai prodotti che rientrano nei sistemi di qualità
Misura 144	Aziende agricole in via di ristrutturazione in seguito alla riforma della OCM

Asse 2 "Miglioramento dell'ambiente e dello spazio rurale"

Misura 214 azioni e2 e f2	Pagamenti agroambientali
Misura 216	Sostegno agli investimenti non produttivi
Misura 221	Imboschimento di terreni agricoli (per i costi di impianto)
Misura 223	Imboschimento di superfici non agricole (per i costi di impianto)

fonte: http://burc.regione.campania.it

Misura 226	Ricostituzione del potenziale forestale e interventi preventivi
Misura 227	Investimenti non produttivi

Asse 3 "Qualità della vita nelle zone rurali e diversificazione dell'economia rurale"

Misura 311	Diversificazione in attività non agricole
Misura 313	Incentivazione di attività turistiche
Misura 321	Servizi essenziali alle persone che vivono nei territori rurali
Misura 322	Rinnovamento dei villaggi rurali

L'attuazione delle misure 111 "Azioni nel campo della formazione professionale e dell'informazione" e 331 "Formazione ed informazione" segue procedure particolari che sono attivate con provvedimenti specifici.
Per le misure che prevedono aiuti rapportati alla superficie aziendale e/o riferiti agli animali (211, 212, 215, 225 e 214 - con esclusione delle azioni e2 ed f2) e per le misure 221 e 223 relativamente alla parte concernente i premi, l'attuazione è disciplinata con le Disposizioni generali approvate con DRD n. 68 del 18.04.2008, pubblicati nel BURC n. speciale del 29.04.2008;
Infine, l'attuazione dell'Asse 4 "Approccio Leader" è disciplinata da appositi provvedimenti.

Ciascuna misura prevede un referente di misura. Per una prima informazione è possibile telefonare al **numero verde 800881017** (dal lunedì al venerdì ore 9.30-13.00 e 14.30-15.30).

fonte: http://burc.regione.campania.it

1. ACCESSO AGLI AIUTI DEL PSR: CONDIZIONI GENERALI

Il sostegno finanziario del PSR, denominato "**aiuto**", viene concesso ed erogato in varia forma in rapporto alla tipologia dell'intervento finanziato: premi o contributi in conto capitale per gli investimenti strutturali, infrastrutturali e per servizi nonché, in alcuni casi, agevolazioni creditizie in forma di abbuono degli interessi su prestiti o mutui.

Per accedere al sostegno finanziario è necessario presentare una **domanda di aiuto** a valere su una misura del Programma. Qualora la domanda di aiuto risulti ammissibile al finanziamento, la materiale erogazione dello stesso avviene solo a seguito di presentazione di una o più **domande di pagamento**. L'erogazione del pagamento richiesto, in caso di esito positivo dell'istruttoria della domanda di pagamento, viene disposta ed effettuata dall'Organismo Pagatore che per il PSR 2007-2013 è l'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura (AGEA).

La possibilità di accedere agli aiuti previsti dalle varie misure del PSR e quindi di presentare utilmente la relativa domanda da parte del soggetto interessato, è subordinata al possesso di particolari requisiti e condizioni ed al rispetto di precise prescrizioni. Nel fare rinvio alle disposizioni specifiche contenute al riguardo nei singoli bandi di misura, si riportano di seguito le indicazioni di carattere comune che vanno tenute presenti in via generale e preliminare.

1.1 Fascicolo aziendale

I soggetti destinatari degli aiuti del PSR che intendono presentare domanda, sono obbligati, preventivamente, alla costituzione o all'aggiornamento del fascicolo aziendale, facendo ricorso alle procedure certificate del SIAN secondo le disposizioni di cui al DPR del 1 dicembre 1999, n. 503.

Il "fascicolo aziendale" è lo strumento attraverso cui vengono rappresentati i dati identificativi di ogni azienda agricola che beneficia di aiuti pubblici, dati riferiti sia al titolare dell'azienda e sia agli elementi strutturali che la caratterizzano (particelle, coltivazioni, fabbricati, mezzi di produzione, manodopera, ecc.).
Tali informazioni costituiscono parte integrante e sostanziale dell'istanza presentata, necessarie ai fini dell'ammissibilità della stessa. La non corrispondenza dei dati indicati nel fascicolo con quelli riportati nella domanda di aiuto comporta la non ammissibilità della domanda di aiuto.

fonte: http://burc.regione.campania.it

L'Organismo Pagatore AGEA, dal 28 aprile 2010 attua un controllo sistematico sui codici IBAN indicati dai beneficiari nelle domande di pagamento, al fine di verificare la reale esistenza del codice IBAN nel circuito interbancario e la coerenza dello stesso con il soggetto indicato nella domanda di pagamento stessa, chiedendo la verifica della corrispondenza fra CUAA e IBAN. I beneficiari dovranno pertanto assicurarsi di mantenere aggiornato il fascicolo aziendale riportandovi l'esatta indicazione del conto corrente dedicato allo specifico intervento PSR, acquisendo a sistema idonea attestazione bancaria comprovante l'esistenza del codice IBAN e la coerenza dello stesso con il soggetto indicato nella domanda di pagamento.
Per i soggetti che beneficiano di aiuti pubblici a valere sul PSR, ma che non si configurano come aziende agricole ai sensi dell'art. 1 del DPR n. 503/99, il fascicolo aziendale è sostituito dal **fascicolo anagrafico,** da costituirsi con le medesime procedure.

Il fascicolo aziendale o anagrafico è costituito e aggiornato, attraverso procedure certificate del Sistema Informativo Agricolo Nazionale (SIAN), a cura di tutti i soggetti che intendono beneficiare di aiuti pubblici che, a tal fine possono avvalersi, in alternativa:

- dei Centri di Assistenza Agricola (CAA) autorizzati dall'AGEA (riportati sul sito www.agea.gov.it);

- dei Settori Tecnico Amministrativi Provinciali dell'Agricoltura (STAPA CePICA), i cui indirizzi sono riportati sul sito www.regione.campania.it nella sezione uffici e recapiti regionali nell'Area Generale di Coordinamento Sviluppo Attività Settore Primario (AGC n. 11).

Tali soggetti esercitano tutte le funzioni attinenti la costituzione, l'aggiornamento e la conservazione del fascicolo aziendale e della documentazione che lo supporta, la quale deve essere messa a disposizione dei Soggetti attuatori.

1.2 Condizionalità

Gli imprenditori agricoli che intendono beneficiare di aiuti comunitari, e segnatamente di quelli previsti da misure che lo indicano espressamente, devono rispettare le disposizioni emanate dallo Stato e dalla Regione, in attuazione delle norme emanate dall'Unione Europea, concernenti particolari condizioni nell'insieme indicate comunemente con il termine di "condizionalità", che fanno in particolare riferimento ai criteri di gestione obbligatori (CGO) ed al mantenimento delle buone condizioni agronomiche e ambientali (BCAA).
Le attività e gli interventi da realizzare da parte degli imprenditori agricoli per osservare gli impegni in questione, sono determinati annualmente con Delibere della Giunta

fonte: http://burc.regione.campania.it

Regionale. Tutti i provvedimenti in merito, sono consultabili nel sito web del Nuovo Programma di Sviluppo Rurale della Regione Campania:
http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/PSR_2007_2013/psr-home.html.

L'obbligo di rispettare la condizionalità è indicato nei singoli bandi.

1.3 Regole generali per l'ammissibilità delle spese

Le voci di spesa esposte sia in sede di domanda di aiuto che di domanda di pagamento, per essere considerate ammissibili al sostegno del Programma, oltre che alle indicazioni in esso contenute, devono risultare conformi alle norme comunitarie, nazionali e regionali che regolano l'attuazione del PSR.
In linea generale, va fatto riferimento al documento definito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MiPAAF) concernente "Linee guida per la determinazione delle spese ammissibili dei Programmi di Sviluppo Rurale e degli interventi analoghi", approvato dalla Conferenza Permanente per i rapporti Stato-Regioni il 18.11.2010 e ss.mm.ii., alle cui norme occorre uniformarsi, fatte salve le indicazioni specifiche contenute nel presente documento e nei bandi di attuazione delle misure.

Per l'acquisto di macchine e/o attrezzature è necessaria la presentazione di dettagliati e confrontabili preventivi proposti da almeno tre diverse ditte venditrici, emessi da non più di sei mesi antecedenti la data di presentazione dell'istanza, con espressa indicazione dei tempi di consegna dei beni offerti. I preventivi dovranno riportare, pena la loro inaccettabilità, la dettagliata e completa descrizione dei beni proposti (ditta produttrice, potenza, modello e caratteristiche principali), dovranno essere redatti in modo da consentire il rapido ed univoco riscontro delle macchine e/o attrezzature offerte con quelle indicate nei listini di vendita allegati e dovranno riportare assieme ai prezzi praticati l'eventuale sconto offerto.

I documenti giustificativi di spesa (fatture) prodotti devono:
- riportare la chiara e completa descrizione dei materiali, dei beni e dei servizi a cui gli stessi si riferiscono;
- risultare chiaramente riferibili al progetto finanziato, ai preventivi - che verranno negli stessi esplicitamente richiamati - o ai computi metrici esibiti;
- riportare obbligatoriamente i dati di identificazione delle macchine e attrezzature acquistate;
- essere riferibili temporalmente al periodo di vigenza del finanziamento.

Le spese per il pagamento di autofatture non sono ammesse a finanziamento; per i documenti di spesa portati a rendiconto, deve essere dimostrato l'effettivo pagamento dell' l'IVA che, tuttavia, rimane esclusa dalla spesa finanziabile del PSR.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Nel caso di operazioni realizzate da Enti Pubblici, deve essere sempre garantito il rispetto della normativa generale sugli appalti, in conformità del Decreto Legislativo n. 163/2006 s.m.i, della Legge Regionale 3/2007 e della Legge n. 136/2010 s.m.i..

Sempre nell'ambito delle spese generali ammissibili, l'art. 55, 1 comma, lettera c) del Reg. (CE) n. 1974/06, fa espresso riferimento a "spese generali collegate alle spese di cui alle lettere a) e b), come onorari di architetti, ingegneri e consulenti, studi di fattibilità, acquisto di brevetti e licenze".
Tra le spese generali rientrano anche le spese bancarie e legali, quali parcelle per consulenze legali, parcelle notarili, spese per consulenza tecnica e finanziaria, spese per la tenuta del conto corrente.
In merito alle **parcelle professionali** va sottolineato che le stesse dovranno essere vidimate per il parere di congruità dagli Ordini e/o Collegi professionali al quale il professionista risulta iscritto, così come stabilito dalla DRD n. 28 del 13/04/2010.

Rispetto al tema dell'**IVA**, ai sensi dell'art.71, punto a) del Reg. (CE) n. 1698/2005, va precisato che in linea generale non è ammissibile a contributo del FEASR, tranne se trattasi di IVA non recuperabile se realmente e definitivamente sostenuta da beneficiari diversi da soggetti non passivi di cui all'articolo 4, paragrafo 5, primo comma, della sesta direttiva 77/388/CEE del Consiglio, del 17 maggio.
Per i soggetti pubblici, quali lo Stato, le Regioni, le Province, i Comuni e gli altri organismi di diritto pubblico, qualora beneficiari di misure a valere sul PSR CAMPANIA 2007-2013, il riconoscimento dell'IVA potrà avvenire, a seguito di specifica richiesta inoltrata allo stesso soggetto che ha istruito l'istanza di finanziamento di cui si è beneficiario, e graverà sul *Fondo Speciale IVA*.
Resta inteso che la procedura di liquidazione dell'IVA resterà del tutto estranea e distinta dalle consuete procedure di rendicontazione adottate dall'Organismo Pagatore secondo le regole comunitarie.
Le procedure per l'accesso al *Fondo Speciale IVA* sono disciplinate dal DRD n° 24 del 14/04/2010 (pubblicato sul BURC n. 32 del 26/04/2010) e s.m.i, ai quali si rimanda.

1.3.1 Lavori in amministrazione diretta

In taluni casi i beneficiari possono realizzare direttamente alcune operazioni, ascrivibili alla categoria dei **lavori in amministrazione diretta**.
I lavori in amministrazione diretta, lì dove i beneficiari finali sono Enti Pubblici, vengono normati nei bandi delle Misure interessate.
La spesa massima e l'aiuto previsto per ciascun intervento di forestazione in amministrazione diretta sono quelli previsti da ogni singola misura. Gli interventi di edilizia assunti in amministrazione diretta, non possono comportare per ciascun intervento una spesa complessiva superiore a € 50.000, come dettato dall'art. 125, comma 5, del Dlgs n. 163/06 smi.
Si precisa che, ai sensi dell'art. 67, comma 4, della Legge Regionale n. 3 del 27 febbraio 2007, gli interventi di manutenzione forestale, bonifica idraulica ed agraria e

fonte: http://burc.regione.campania.it

sistemazione montana, che non sono configurabili come opere edilizie in senso stretto, possono essere eseguiti in amministrazione diretta senza limite di importo.
Tra i costi generali rientrano le relazioni tecniche, la direzione dei lavori, le spese di progettazione e di coordinamento della sicurezza sui cantieri.
Ad ogni modo le spese generali non possono superare il 12%.
Ai fini della rendicontazione dei lavori in amministrazione diretta, i prezzi devono essere desunti "Prezzario dei lavori di sistemazione forestale in amministrazione diretta" approvato con DRD n° 58 del 15/09/2010 e, ove non presente il prezzo di riferimento, dal prezzario dei miglioramenti fondiari vigente o, qualora nemmeno in tale documento fosse rinvenibile il prezzo, dal prezzario delle Opere Pubbliche vigente.

1.4 Aiuti in conto interesse

Per alcune misure che prevedono aiuti agli investimenti produttivi e in particolare per le misure 112, 121, 122 e 123, su richiesta del beneficiario, la prevista forma di contributo in conto capitale potrà, appena l'Organismo Pagatore AGEA (OP) lo renderà possibile, essere sostituita o integrata con il pagamento, in forma attualizzata, dell'abbuono degli interessi su mutui di medio e lungo termine contratti con gli istituti di credito convenzionati con l'OP, *sulla base di tassi di riferimento* fissati periodicamente dalla Commissione Europea.
Tutte le informazioni in merito verranno tempestivamente poste sul sito del PSR Campania 2007-2013
(http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/PSR_2007_2013/psr-home.html).

1.5 Fondo di garanzia

La Regione Campania ha previsto di utilizzare una parte delle risorse finanziarie di alcune misure (121, 122, 123 e 311) per porle a disposizione di un apposito Fondo di Garanzia operante a livello nazionale e gestito dall'Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo (ISMEA) – gestore del fondo di cui al decreto legislativo n. 102/2004 autorizzato dalla Decisione della Commissione Europea C(2006)643 dell'8 marzo 2006 - destinato appunto a concedere garanzie per assistere i finanziamenti bancari richiesti per la realizzazione di tali investimenti.
Tutte le informazioni in merito possono essere reperite sul sito del PSR Campania 2007-2013 (http://www.sito.regione.campania.it/agricoltura/PSR_2007_2013/psr-home.html).

fonte: http://burc.regione.campania.it

1.6 Territorializzazione

Il PSR 2007-2013 si fonda su strategie di sviluppo che, ai fini delle traduzione in politiche di intervento, tiene conto dei fabbisogni espressi nei diversi contesti territoriali presenti in Campania. Allo scopo di legare quanto più strettamente possibile l'azione di sostegno finanziario posta in essere dal Programma alle diversificate esigenze territoriali, le linee di intervento offerte vengono articolate su base territoriale, facendo riferimento a 7 macroaree in cui è stato ripartito l'ambito regionale:

- **A1** Aree urbanizzate con spazi agricoli residuali;
- **A2** Aree urbanizzate con forti preesistenze agricole e diffuse situazioni di degrado ambientale;
- **A3** Aree urbanizzate a forte valenza paesaggistico-naturalistica;
- **B** Aree ad agricoltura intensiva e con filiere produttive integrate;
- **C** Aree con specializzazione agricola ed agroalimentare e processi di riqualificazione dell'offerta;
- **D1** Aree a forte valenza paesaggistico-naturalistica, con potenzialità di sviluppo integrato;
- **D2** Aree caratterizzate da ritardo di sviluppo, particolarmente sensibili agli effetti della riforma della PAC.

Poiché in ciascuna misura vengono indicate le modalità con cui gli interventi da essa previsti vengono attuati in ognuna delle anzidette macroaree, i soggetti interessati a fruire degli aiuti concedibili in base alla misura di riferimento devono tener conto delle condizioni richieste e dello specifico regime di incentivazione previsto per la macroarea in cui è ubicato il Comune nel quale ricade l'investimento per la cui esecuzione viene richiesto l'aiuto.

Nell'allegato 1 sono riportati, in ordine alfabetico, i Comuni della Campania e, per ciascuno di essi, la macroarea in cui ricade e l'eventuale ruralità prevalente, aspetto rilevante ai fini dell'attuazione di taluni bandi di misura.

fonte: http://burc.regione.campania.it

2. PROCEDIMENTO AMMINISTRATIVO

I procedimenti regolanti l'attuazione delle misure del PSR presentano differenze in rapporto ai caratteri delle misure ed alle correlate esigenze di attuazione.
In via generale, lo schema operativo seguito dalle procedure attuative delle misure risponde ad un impianto-base, illustrato di seguito, al quale fanno riferimento le indicazioni presenti nei singoli bandi.

2.1 Bandi di misura

Per l'attuazione delle misure ad investimento del PSR viene adottata di preferenza la formula dei"bandi aperti a sessioni predeterminate" salvo le eccezioni previste nei bandi di singole misure. Le aperture e le chiusure degli stessi saranno definite con appositi decreti dell'Autorità di Gestione.

Per ciascuna finestra programmata di apertura bandi le istanze ammesse e non finanziabili (overbooking) saranno inserite, per una sola volta e con il punteggio assegnato, nella graduatoria dell'apertura successiva, fatto salvo il caso di ritiro volontario della domanda.

2.2 Domande di aiuto

Le domande di aiuto vanno redatte secondo le modalità specificate nei bandi di misura.
Ciascuna domanda di aiuto è corredata, di norma, da un formulario e dall'intera documentazione tecnico - amministrativa prevista dal bando.

Per le misure 112, 113, 114, 115, 121, cluster 112-121, 122, 123, 125, 131, 132, 133, 216, 226, 227, 311, 313, 321, la compilazione del formulario presuppone la preventiva autenticazione sul portale http://psragricoltura.regione.campania.it.

Dopo l'autenticazione sarà possibile scaricare il formulario. E' indispensabile, pena l'inammissibilità della domanda, che tutte le informazioni contenute in anagrafe tributaria e sul fascicolo aziendale siano aggiornate prima dello scarico del formulario.

Le modalità operative per procedere all'autenticazione ed al rilascio sono dettagliate nel "manuale operativo per l'accesso al portale e guida alla compilazione dei formulari".

Per le misure 126, 144, 221 e 223 la compilazione delle domande è supportata dal portale SIAN, da effettuarsi negli stessi centri presso cui è detenuto il fascicolo

fonte: http://burc.regione.campania.it

aziendale.

Per le altre misure la compilazione della domanda di aiuto è disciplinata nel bando di riferimento.

La domanda di aiuto completa viene presentata ai Soggetti Attuatori competenti in rapporto alle tipologie di intervento ed all'ubicazione territoriale degli investimenti da realizzare.

I Soggetti Attuatori degli interventi previsti dai bandi di misura sono costituiti dai Settori centrali e provinciali dell'AGC Sviluppo Attività Settore Primario, oltre che, per le misure di seguito riportate, dalle Province che hanno sottoscritto una apposita convenzione.
Le Misure per cui è stato previsto l'affidamento alle Province sono:
Asse I Misure 122, 125 sottomisura 2, 132, 133;
Asse II Misure 226 Azione A limitatamente ai beneficiari privati, 227 limitatamente alle azioni di cui i beneficiari sono i Comuni.
Asse III Misura 322

Si riporta di seguito l'elenco e l'indirizzo dei Soggetti Attuatori:

PSR 2007-2013 **Elenco Attuatori**			
	INDIRIZZO	**TELEFONO**	**FAX**
Settore Sperimentazione Informazione, Ricerca e Consulenza in Agricoltura (**SESIRCA**)	Via Porzio Centro Direzionale Isola A/6 - 13° Piano - 80143 NAPOLI	081 7967306	081 7967330
Settore Interventi per la Produzione Agricola, produzione agro-alimentare, Mercati Agricoli e consulenza mercantile **(IPA**)	Via Porzio Centro Direzionale Isola A/6 - 14° Piano - 80143 NAPOLI	081 7967425	081 7967530
Settore Interventi sul Territorio agricolo, Bonifiche ed irrigazione (**Settore ITABI**)	Via Porzio Centro Direzionale Isola A/6 - 17° Piano - 80143 NAPOLI	081 7967440	081 7966034
Settore Foreste, Caccia e Pesca	Via Porzio Centro Direzionale Isola A/6 - 17° Piano - 80143 NAPOLI	081 7967748 081 7967751	081 7967752

fonte: http://burc.regione.campania.it

PSR 2007-2013 Elenco Attuatori			
	INDIRIZZO	**TELEFONO**	**FAX**
STAP FORESTE AVELLINO	Centro Direzionale Collina Liquorini, contrada S. Tommaso - 83100 AVELLINO	0825765682 0825 765422	0825 765429
STAP FORESTE BENEVENTO	–Via Torretta n. 29 82100 BENEVENTO	0824 483101	0824 483125
STAP FORESTE CASERTA	Centro Direzionale Loc. San Benedetto Via Arena - 81100 CASERTA	0823554151 0823 554137	0823 554145
STAP FORESTE NAPOLI	Via Porzio Centro Direzionale Isola A/6 - 16° Piano - 80143 NAPOLI	0817967638	081 7967646
STAP FORESTE SALERNO	Via Generale Clark, 103 - 84131 SALERNO	0893079213 089 3079299	089 330774
STAA FORESTE SANT'ANGELO DEI LOMBARDI	Via Petrile - Palazzo della Regione 83054 - Sant'Angelo dei Lombardi - AV	0827454233 0827 454236	0827 24663
STAPA CePICA AVELLINO	Centro Direzionale Collina Liquorini, contrada S. Tommaso - 83100 AVELLINO	0825 765555 0825 765647 0825 765632	0825 765421
STAPA CePICA BENEVENTO	P.zza E. Gramazio 82100 BENEVENTO	0824483217	0824 483219
STAPA CePICA CASERTA	Centro Direzionale Loc. San Benedetto Via Arena - 81100 CASERTA	0823554219 0823554164 0823 554228	0823 554261
STAPA CePICA NAPOLI	Via Porzio Centro Direzionale Isola A/6 - 12° Piano - 80143 NAPOLI	081 7967272 081 7967222 081 7967262	081 7967274
STAPA CePICA SALERNO	Via Porto n.4 - 84100 SALERNO	089 2589101	089 2589521
Amministrazione Provinciale di Napoli – Direzione Agricoltura	Piazza Matteotti 1 - 80133 NAPOLI	081 7949111	0817946793
Amministrazione Provinciale di Salerno – Settore Agricoltura e Foreste	Via Roma - 84121 SALERNO	089 2571796, 800 352535, 089 6114111	089 614284

Circa le modalità da seguire per la presentazione delle domande, deve farsi riferimento a

fonte: http://burc.regione.campania.it

quelle ordinariamente utilizzabili: servizio postale nazionale (Poste Italiane SpA), corriere espresso, consegna a mano, fermo restando che, qualunque sia la modalità utilizzata, le domande devono tassativamente pervenire ai Soggetti Attuatori entro il termine di scadenza stabilita. In ogni caso ai fini della ricevibilità delle domande viene ritenuta valida unicamente la data di arrivo risultante dal protocollo dell'Ufficio ricevente.

Si precisa inoltre che sulla busta dovrà essere riportato chiaramente il destinatario con l'indicazione precisa della Misura e, per il mittente, l'indirizzo postale e il numero di fax da utilizzare per eventuali comunicazioni. In caso di difformità fra quanto indicato sulla busta e quanto riportato nel formulario, farà fede il dato inserito nel formulario. In caso di variazioni successive è fatto carico al richiedente di comunicare entro 5 giorni all'Ufficio ricevente l'avvenuta variazione. L'amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per tardive o erronee indicazioni.

L'istruttoria delle domande di aiuto viene avviata dai Soggetti Attuatori fin dall'arrivo delle domande, ma ai fini della formazione delle graduatorie di misura sono prese in considerazione unicamente le istanze pervenute entro lo scadere del termine previsto. Laddove il giorno di scadenza sia festivo o non lavorativo, il medesimo termine coincide con il primo giorno lavorativo successivo.

La valutazione delle istanze è effettuata applicando i criteri indicati dal pertinente bando. Per ciascuna iniziativa ammessa a valutazione, potranno essere assegnati massimo 100 punti ripartiti tra le diverse categorie di fattori di valutazione indicati nel bando di misura. Ai fini del finanziamento, le iniziative devono raggiungere il punteggio minimo indicato dai singoli bandi.

Alcuni documenti, se previsto dalle indicazioni di bando, possono essere sostituiti da dichiarazioni rese dal richiedente nelle forme di legge, fermo restando che in occasione del primo sopralluogo, deve essere dimostrato il possesso del requisito o dell'autorizzazione a cui ogni dichiarazione, comunque resa, si riferiva, fatti salvi gli esiti delle verifiche compiute direttamente dall'Amministrazione procedente per alcune specifiche condizioni.

Qualora le istanze vengano presentate entro i primi trenta giorni del periodo di riferimento, l'esito della eventuale irricevibilità viene comunicato all'interessato al massimo entro i successivi dieci giorni naturali e consecutivi, anche al fine di permettere la ripresentazione, ove materialmente possibile, della domanda di aiuto nella stessa sessione.

In caso di esito negativo della domanda di aiuto, su richiesta dell'interessato, la documentazione allegata all'istanza di finanziamento o parte di essa può essere restituita. Tale possibilità rimane subordinata alla predisposizione di apposito carteggio costituito da copia conforme dei documenti restituiti (il costo delle copie sarà a carico del

fonte: http://burc.regione.campania.it

richiedente secondo quanto disposto dall'allegato 2 del Regolamento n. 2/2006 pubblicato sul BURC n. 41 del 5/09/06) ed alla sottoscrizione di specifico verbale nel quale assieme all'elenco dei documenti restituiti è espressamente riportato che per ciascuno di essi è stata prodotta copia conforme mantenuta dall'ufficio.

2.2.1 Istruttoria delle domande di aiuto

L'istruttoria delle domande di aiuto esamina gli aspetti della ricevibilità, della sussistenza, completezza e della pertinenza della documentazione, della verifica dei requisiti di accesso fino alla valutazione dell'istanza rispetto alle prescrizioni del bando di riferimento, ove richiesto, gli elementi tecnico-economici relativi al progetto presentato ed all'ammissibilità e ragionevolezza delle spese previste, per completare il processo istruttorio. Tali operazioni vengono compiute garantendo l'imparzialità, la trasparenza e la tempestività della selezione.

Fermo restando che non è ammessa l'integrazione di atti dopo la presentazione, le domande di aiuto, su richiesta dell'ufficio istruttore o su segnalazione del potenziale beneficiario, possono essere corrette allo scopo di sanare errori palesi.

E' considerato palese l'errore che può essere corretto in qualsiasi momento sulla base di un'istruttoria svolta dall'autorità competente.
A tale proposito si evidenzia come sia la stessa Autorità che istruisce la domanda, a stabilire, innanzitutto, se si tratti o meno di "errore palese". Pertanto, il concetto di "errore palese" non può essere applicato in maniera sistematica, ma deve tenere conto degli elementi del singolo caso.

Si indicano di seguito talune tipologie di errori che possono essere considerati come errori palesi e per i quali si può pertanto procedere alla correzione:

a) meri errori di trascrizione che risultano palesi in base ad un sommario esame dell'istanza:
   - errori materiali di compilazione della domanda e/o degli allegati;
   - incompleta compilazione di parti della domanda e/o degli allegati (campo o casella non riempiti o informazioni mancanti);

b) errori individuati a seguito di un controllo di coerenza (informazioni contraddittorie):
   - incongruenze nei dati indicati nella stessa domanda;
   - incongruenze nei dati presenti nella domanda e nei relativi allegati.

L'errore palese può essere:
- segnalato per iscritto da parte del potenziale beneficiario al Soggetto Attuatore, al

fonte: http://burc.regione.campania.it

massimo entro quindici giorni, naturali e consecutivi, decorrenti dalla ricezione della comunicazione di irricevibilità; in tal caso l'interessato nell'evidenziare l'errore fornisce tutti gli elementi per poterlo sanare;
- segnalato per iscritto da parte del potenziale beneficiario al Soggetto Attuatore, in qualsiasi momento dopo la presentazione dell'istanza, come stabilito dal Regolamento (UE) n65/2011 art. 3 comma 4;
- rilevato direttamente dall'ufficio istruttore.

Nel primo caso e nel secondo caso l'ufficio istruttore valuta la natura dell'errore e, nel caso lo stesso venga riconosciuto come palese, provvede a recepire la correzione.
Nel terzo caso, l'ufficio preposto all'istruttoria deve formalizzare all'interessato a mezzo invio di telefax la richiesta di correzione. Il richiedente è tenuto a sanare l'errore palese entro cinque giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione. Decorso inutilmente tale termine l'istruttoria sarà conclusa con esito negativo e ne viene data immediata comunicazione al richiedente.

Gli errori palesi sanati sono indicati in uno specifico verbale che deve riportare:
- la data in cui è stata effettuata la modifica;
- il nome ed il cognome del funzionario responsabile dell'Istruttoria.

La trasmissione via telefax del verbale o l'eventuale sottoscrizione da parte del richiedente costituiscono formale notifica di partecipazione al procedimento amministrativo.

In nessun caso risultano sanabili i requisiti relativi alla ricevibilità formale, di seguito riportati:

a) la data di protocollazione in relazione alla scadenza del bando ;
b) la vigenza della versione del formulario utilizzato;
c) la firma del richiedente sull'istanza di finanziamento ed il formulario;
d) la coincidenza del formulario elettronico con quello cartaceo.

La tempistica relativa della correzione dell'errore palese non si applica alle istanze presentate ai sensi delle misure 221 e 223, la cui istruttoria amministrativa viene compiuta attraverso il portale SIAN e per le quali possono configurarsi tra gli errori palesi anche le anomalie particellari registrate sullo stesso portale SIAN.

Le procedure di approvazione delle graduatorie definitive devono concludersi entro e non oltre i 90 giorni naturali e consecutivi successivi allo scadere del periodo di apertura predeterminato del bando.

Al termine dell'attività istruttoria riferita a tutte le domande pervenute, il Soggetto Attuatore provvede a definire ed approvare (graduatoria provvisoria):

fonte: http://burc.regione.campania.it

- l'elenco delle domande dichiarate irricevibili;
- la graduatoria delle domande ammissibili al contributo con i relativi punteggi, e gli importi della spesa ammessa e dell'aiuto pubblico concedibile;
- l'elenco delle domande istruite con esito negativo, nel quale sono specificate le motivazioni del rigetto;
- l'elenco delle domande non ammesse alla valutazione, nel quale sono specificati i motivi della decisione.

Le determinazioni del Soggetto Attuatore sono affisse in propri locali accessibili al pubblico e divulgate a mezzo sito web. Inoltre, per le domande istruite con esito negativo o non ammesse alla valutazione, viene data comunicazione a mezzo di telefax ovvero raccomandata A/R o PEC[1] agli interessati che, entro e non oltre i successivi 10 giorni, possono fare richiesta di riesame delle domande da parte dei Soggetti Attuatori. A tal fine, presentano apposita istanza motivata con le stesse modalità previste per l'inoltro della domanda di aiuto. Il Soggetto Attuatore, entro 20 giorni dal ricevimento della richiesta di riesame, si pronuncia in merito dandone comunicazione ai ricorrenti a mezzo di telefax ovvero raccomandata A/R o PEC.

Esauriti gli adempimenti anzidetti, la graduatoria eventualmente riformata viene trasmessa al Settore centrale a cui fa capo il governo della misura per l'acquisizione del Nulla Osta all'approvazione e pubblicazione della graduatoria definitiva da parte dei Soggetti attuatori.
Qualora non vi sia sufficiente capienza finanziaria per tutte le istanze in graduatoria, il Dirigente del Settore centrale trasmette l'elenco delle istanze che trovano capienza finanziaria distinto da quello relativo alle istanze in *overbooking*.
Il Nulla Osta è licenziato dall'AdG prima dell'invio ai Soggetti Attuatori.

Ottenuto il nulla osta, il Soggetto Attuatore elabora il decreto di approvazione della graduatoria definitiva corredato dei relativi allegati, che si perfeziona con la notifica della decisione individuale di concessione dell'aiuto al beneficiario.

2.2.2 Ammissione ai benefici

La decisione individuale di concessione dell'aiuto, oltre ad indicare i presupposti della concessione ed i termini della medesima, precisa le condizioni e gli obblighi al cui rispetto il beneficiario è tenuto in relazione alle indicazioni del bando di riferimento e degli impegni assunti con la domanda presentata, nel cui ambito rientra, fra l'altro, quello di:

- comunicare, entro 15 giorni, con le modalità stabilite, le coordinate del conto corrente bancario (IBAN) o postale "dedicato", intestato al beneficiario, sul quale

[1] Laddove venisse attivata tale modalità

fonte: http://burc.regione.campania.it

egli intende siano accreditate le somme a lui spettanti in relazione alla realizzazione dell'iniziativa finanziata, conto che costituisce l'unico riferimento strumentale per la movimentazione di tutte le risorse finanziarie necessarie per la realizzazione dell'iniziativa, siano esse pubbliche o private, e la base documentale per l'esecuzione di accertamenti e controlli da parte dell'Amministrazione.
I beneficiari pubblici che operano attraverso un conto di Tesoreria, dovranno di norma aprire apposito sottoconto destinato esclusivamente alla movimentazione contabile delle risorse afferenti la realizzazione dell'intervento approvato. In mancanza di tale sottoconto, ovvero in mancanza di adeguata disponibilità sullo stesso, deve essere comunque garantita la trasparenza e documentabilità delle spese attraverso la presentazione, all'atto della rendicontazione, di apposita documentazione atta a ricostruire tutta la movimentazione relativa all'intervento;

- effettuare tutti i pagamenti delle somme necessarie per la realizzazione del progetto esclusivamente, pena l'inammissibilità della relativa spesa, mediante bonifico bancario o postale, assegno circolare, bollettino c/c postale, a meno che non sia diversamente disposto negli specifici bandi. I pagamenti dovranno essere emessi a favore dei creditori a valere sul conto corrente bancario o postale/sottoconto dedicato;

Il predetto provvedimento contiene altresì precise indicazioni circa i termini entro cui l'iniziativa ammessa a finanziamento deve essere completata e le modalità di comunicazione dell'avvenuta ultimazione dell'investimento e di richiesta del pagamento dell'aiuto concesso o del relativo saldo nel caso sia stata accordata un'anticipazione sul medesimo in base a quanto previsto al successivo punto 2.3.1, ovvero erogati pagamenti parziali secondo quanto previsto al punto 2.3.2.

I termini temporali entro cui l'iniziativa ammessa a finanziamento deve essere completata, fatte salve eventuali proroghe concesse al beneficiario, includono la gestione amministrativa dell'intervento.

2.3. Domande di pagamento

Il beneficiario che abbia presentato domanda di aiuto presenta all'Organismo Pagatore, per il tramite dei Soggetti Attuatori competenti, la domanda di pagamento per ottenere la liquidazione dell'aiuto spettante. Il pagamento generalmente viene richiesto sotto forma di:

- domanda di pagamento dell'anticipo;
- domanda di pagamento su stato di avanzamento lavori (SAL);
- domanda di pagamento del saldo finale.

fonte: http://burc.regione.campania.it

L'erogazione degli aiuti comunitari, ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 1290/2005, rientra nella funzione di competenza esclusiva dell'Organismo Pagatore AGEA, per cui in nessun caso sono possibili interventi surrogatori da parte di altre Autorità.

2.3.1 Domanda di pagamento - anticipo

I beneficiari delle misure ad investimento possono richiedere che sia loro versato un anticipo.
Come stabilito dal Reg (UE).679/2011, l'importo dell'anticipo è limitato al 50% dell'aiuto pubblico all'investimento
Per i beneficiari privati la domanda di pagamento per anticipazione va presentata al Soggetto Attuatore unitamente a polizza fidejussoria a favore di Agea rilasciata da istituto bancario o da impresa di assicurazione autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni, il cui elenco è pubblicato sul sito www.isvap.it, convenzionati con AGEA OP, di importo pari all'anticipo richiesto maggiorato del 10%.
Per i beneficiari pubblici la domanda di pagamento per anticipazione va presentata al Soggetto Attuatore unitamente ad apposita dichiarazione di assunzione di responsabilità a garanzia della restituzione delle somme anticipate in caso di inadempimento.
Le domande di pagamento per anticipazione devono essere corredate, inoltre, di tutta la documentazione prevista nei singoli bandi.

L'elenco delle proposte di liquidazione sarà inviato all'Organismo Pagatore (AGEA) che provvederà alla liquidazione.

Qualora dalle verifiche risultasse che successivamente all'erogazione dell'anticipazione da parte dell'Organismo Pagatore, l'esecuzione degli investimenti è stata sospesa senza motivo e/o che la somma ricevuta è stata anche solo in parte utilizzata per fini diversi da quelli previsti, il Soggetto Attuatore dà corso alle procedure di revoca dell'aiuto e di recupero della somma erogata secondo le procedure indicate dall'Organismo Pagatore.
Le fideiussioni prestate rimangono attive per tutta la durata di realizzazione degli investimenti e saranno svincolate dall'Organismo Pagatore solo a seguito di pagamento del saldo dovuto.

2.3.2 Domanda di pagamento – SAL e saldo

Per la realizzazione degli investimenti, i beneficiari possono richiedere pagamenti parziali del contributo secondo le modalità indicate nei singoli bandi.
Di norma, fatto salvo quanto diversamente disposto dai bandi, i beneficiari privati potranno richiedere, fino a tre mesi prima del termine ultimo concesso per la realizzazione dei progetti, per due volte, il pagamento pro quota del contributo concesso in relazione allo stato di realizzazione dell'investimento ammesso (liquidazione parziale per stati di avanzamento). La prima richiesta potrà essere presentata, fatto salvo quanto diversamente disposto dai bandi, a seguito di spese sostenute per almeno il 30% del

fonte: http://burc.regione.campania.it

costo dell'investimento ammesso; la seconda per spese sostenute per almeno il 60% del costo totale, fino al 80% dell'importo totale dell'aiuto totale concesso.
I beneficiari pubblici potranno richiedere pagamenti pro-quota senza limiti di numero e di importo, fino al 90% dell'importo totale dell'aiuto totale concesso.
Per gli investimenti completati, il beneficiario, entro il termine fissato per l'intervento, ovvero entro la scadenza fissata da eventuale atto di proroga, deve presentare richiesta di saldo. Tale richiesta attiva, salvo i casi previsti dall'art. 24, comma 4, del Reg.(UE) 65/2011, la procedura di accertamento in situ, per la quale, sulla base delle risultanze degli accertamenti finali di cui alle procedure di controllo, il Soggetto Attuatore determina l'importo dell'aiuto spettante al beneficiario e, nel caso questi abbia usufruito dell'anticipo e/o di erogazioni parziali su stati di avanzamento, del saldo da corrispondergli.
L'elenco delle proposte di liquidazione sarà inviato all'Organismo pagatore (AGEA) che provvederà al pagamento.

2.3.3 Impegni

Gli impegni assunti dal richiedente ne individuano le responsabilità in merito alla realizzazione dell'intervento/investimento ammesso a finanziamento.
Il mancato rispetto degli impegni assunti comporterà riduzioni o decadenza dall'aiuto concesso, secondo quanto di seguito indicato.

2.3.3.1 Riduzioni

Al riguardo va tenuto presente che, ai sensi dell'art. 30 del Reg.(UE) 65/2011, qualora l'importo accertato risulti inferiore a quello esposto nella domanda di pagamento presentata dal beneficiario ai sensi di quanto riportato nel punto 2.3, l'importo da erogare viene ridotto in misura corrispondente. Tuttavia, qualora l'anzidetta riduzione ecceda del 3% la somma esposta dal beneficiario, all'importo accertato si applica una ulteriore riduzione pari alla differenza tra le due somme. Tale riduzione non si applica se l'interessato è in grado di dimostrare che non è responsabile dell'inclusione nelle domanda di pagamento dell'importo non ammissibile.

Qualora l'applicazione della riduzione anzidetta comporti la restituzione di somme già percepite a titolo di anticipazione, il Soggetto attuatore provvede ad attivare le procedure connesse previste dal SIAN.

Nel caso di dolo accertato per false dichiarazioni, oltre al perseguimento in base all'Ordinamento, l'operazione di cui trattasi è esclusa dal sostegno del FEASR e si procede al recupero degli importi già versati per tale operazione. Inoltre, il beneficiario è escluso dal sostegno nell'ambito della stessa misura per l'anno civile in corso e per l'anno civile successivo.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Inoltre, nel caso dall'accertamento finale di regolare esecuzione dell'intervento ammesso risulti che esso è stato realizzato in modo da pregiudicare la natura e le finalità del progetto approvato, il contributo assentito viene revocato.

Oltre alle riduzioni dettate dall'art. 30 del Reg. (UE) n. 65/2011, in caso di violazione di impegni di tipo trasversale rispetto a quanto previsto dai singoli bandi, troveranno applicazione le riduzioni/decadenze del contributo stabiliti con DRD n. 45 del 17/06/2010 dell'AGC 11 che recepisce quanto stabilito dal DM n. 30125/09, fatto salvo ogni successivo provvedimento.
In merito alle sole misure 221 e 223 il regime sanzionatorio applicabile, in ragione del DM richiamato, è quello dettato dall'ACG 11 con DRD n° 27 del 13/04/2010.

Si precisa che le riduzioni di cui sopra sono da intendersi quali riduzioni dirette dell'aiuto e non come riduzioni della spesa ammissibile definita dall'art. 30 del Regolamento (UE) sopra richiamato, poiché le fattispecie cui si riferiscono non possono configurare un importo di spesa non riconosciuta.

In ogni caso, in presenza di cumulo di riduzioni, si applicherà innanzitutto quanto disposto dall'art. 30 del Regolamento (UE) n. 65/2011, quindi le riduzioni previste dal DM n. 30125/09 e infine quanto previsto dalle presenti disposizioni.

Per tutto quanto non previsto si rimanda al Regolamento (CE) n. 73/09 e smi.

2.4 Varianti in corso d'opera

L'intervento ammesso a contributo deve essere realizzato conformemente al progetto approvato.

In nessun caso sono da considerare ammissibili le varianti che modifichino radicalmente la natura dell'investimento pregiudicandone la conformità al bando e alla misura di riferimento, ovvero che alterino l'equilibrio degli elementi sulla base dei quali l'iniziativa è stata valutata con attribuzione del relativo punteggio al di sotto delle soglie minime eventualmente indicate nei bandi o che ne modifichi la posizione utile in graduatoria.

Se nel corso della realizzazione si dovessero rendere necessarie modifiche che implicano variazioni economiche all'interno della stessa tipologia di spesa, sono consentiti spostamenti, che non alterino i punteggi attribuiti al progetto, fino ad un massimo del 10% della voce con importo minore, previa comunicazione al Soggetto Attuatore competente.

Per ogni altro tipo di variante, nei modi e tempi stabiliti dai bandi, il beneficiario deve

fonte: http://burc.regione.campania.it

presentare esplicita richiesta, che sarà accolta solo se dovuta a casi eccezionali e per motivi oggettivamente giustificati, riconducibili a condizioni sopravvenute o a cause di forza maggiore.
In tal caso il beneficiario, pubblico o privato, che ricorra a variante in corso d'opera, rispetterà le seguenti condizioni:

- obbligo di richiesta e preventiva autorizzazione del Soggetto Attuatore che ha emesso la decisione individuale di concessione dell'aiuto;
- invariabilità del limite massimo dell'investimento rimodulato a seguito di ribasso d'asta (per i soli soggetti pubblici).

La relativa domanda, quindi, corredata della necessaria documentazione illustrativa e degli atti tecnici giustificativi, viene presentata dal beneficiario al Soggetto Attuatore competente, che ne effettua l'istruttoria pronunciandosi sull'accoglibilità con atto notificato all'interessato a mezzo telefax ovvero raccomandata A/R o PEC[2]. Tale periodo non prolunga il tempo concesso per l'esecuzione dell'investimento ammesso.

Nel caso la variante approvata dal Soggetto Attuatore comporti un incremento del costo totale dell'investimento ammesso al quale si riferisce, la parte eccedente l'importo originariamente approvato resta a totale carico del beneficiario, ma costituirà parte integrante dell'oggetto della visita in situ che sarà effettuata anche ai fini dell'accertamento finale tecnico e amministrativo sulla regolare esecuzione dell'intervento.

Per i soggetti pubblici, le modifiche di dettaglio e le perizie di assestamento, fermo restando il contributo rideterminato dopo la gara d'appalto, sebbene non costituiscano variante, vanno comunque comunicate al Soggetto Attuatore.

2.5 Proroghe

I lavori devono essere eseguiti entro il termine fissato dal provvedimento di concessione del finanziamento.
È facoltà dell'attuatore concedere una sola proroga, salve cause di forza maggiore, ai termini fissati per la realizzazione degli investimenti. La relativa richiesta, deve:

- essere presentata prima della scadenza originaria dei termini previsti;
- essere richiesta non oltre i termini indicati nei singoli bandi dal verificarsi delle cause di ritardo e formalmente motivata.

La durata insindacabile della dilazione concedibile sarà limitata - in relazione ai motivi esposti – al 50% della durata prevista per l'intervento e comunque non oltre il termine complessivo di 24 mesi salvo quanto diversamente disposto nei bandi.

[2] Laddove venisse attivata tale modalità

fonte: http://burc.regione.campania.it

Deroghe alle condizioni suddette potranno essere concesse, per gravissimi motivi, solo a seguito di autorizzazione da parte del Soggetto attuatore che valuterà dettagliata relazione da parte del soggetto beneficiario sulle particolari circostanze verificatesi e sulle azioni intraprese per ridurre comunque al minimo possibile i tempi di realizzazione degli investimenti.

2.6 Revoca del contributo - Decadenza

Sarà avviata la procedura di revoca totale o parziale del contributo e di recupero delle somme eventualmente già liquidate maggiorate degli interessi maturati nei seguenti casi:

- modifica delle condizioni a base della concessione stessa;
- successiva diversa valutazione dell'interesse pubblico;
- esito sfavorevole di certificazione cosiddetta "antimafia";
- accertate false dichiarazioni;
- accertata violazione di impegno c.d. essenziale[3] ai sensi del DM 30125/06 e della DRD di recepimento n. 45 del 17/06/2010 e, per le misure 221 e 223, della DRD n° 27 del 13/04/2010;
- specifiche motivazioni indicate nei bandi.

In tali casi il Soggetto Attuatore, a mezzo telefax ovvero raccomandata A/R o PEC[4], invia al beneficiario la comunicazione di avvio del procedimento di revoca del contributo, con indicazione dei motivi che hanno determinato il procedimento, e con l'invito a presentare memorie scritte e documenti entro il termine perentorio di 20 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione.

In caso di mancata presentazione di memorie scritte e documenti, il Soggetto Attuatore provvede senza indugio alla revoca o alla decadenza del contributo.
Qualora invece pervengano le memorie e/o i documenti da parte del beneficiario, il Soggetto Attuatore, nei 20 giorni successivi alla scadenza del termine predetto, conclude il procedimento emanando il provvedimento di revoca o decadenza, oppure ritirando il procedimento avviato nel caso ritenga accoglibili le giustificazioni addotte dal beneficiario.
Nel caso in cui dagli scritti difensivi presentati dal beneficiario emergesse la necessità o l'opportunità di svolgere un sopralluogo per completare l'istruttoria del procedimento, il termine di conclusione del medesimo è di 30 giorni successivi alla scadenza del termine indicato per la presentazione di memorie e documenti.

Il provvedimento di decadenza o revoca viene comunicato al destinatario con

[3] È considerato quale essenziale l'impegno la cui violazione risulta particolarmente grave e tale da pregiudicare il proseguimento dell'impegno stesso
[4] Laddove venisse attivata tale modalità

fonte: http://burc.regione.campania.it

raccomandata a/r., assegnando al medesimo un termine non superiore a 30 giorni per effettuare la restituzione degli importi eventualmente percepiti, maggiorati di interessi ed eventuali sanzioni con le modalità stabilite all'Organismo Pagatore AGEA. In caso di inadempimento, saranno attivate le procedure per l'escussione della polizza fideiussoria e la riscossione coattiva delle somme dovute.

2.7 Recesso dagli impegni assunti

Ai sensi del Reg. (UE) 65/2011, art. 3 comma 3, il recesso (revoca su richiesta del beneficiario) è possibile, in tutto o in parte, in qualsiasi momento, ad eccezione dei casi previsti nel medesimo articolo, laddove circostanze intervenute successivamente alla proposizione della domanda stessa rendano oggettivamente impossibile o eccessivamente gravosa la realizzazione dell'intervento.
I casi in cui non può essere presentata la richiesta di revoca da parte del beneficiario sono:

- essere a conoscenza della presenza di irregolarità nei documenti;
- essere a conoscenza che la propria domanda è stata estratta per i controlli in loco;
- esito negativo del controllo per uno o più interventi;
- istruttoria della domanda chiusa con esito negativo.

Il beneficiario è a conoscenza delle irregolarità quando ne abbia ricevuto notifica da parte dell'autorità competente.
La richiesta di recesso deve essere inoltrata a mezzo telefax ovvero raccomandata A/R o PEC[5] al Soggetto Attuatore, che adotta il conseguente provvedimento di autorizzazione, informandone il referente di misura.

Il recesso (revoca su richiesta del beneficiario) parziale, in assenza di cause di forza maggiore, è ammesso purché non si modifichi radicalmente la natura dell'investimento pregiudicandone la conformità al bando e alla misura di riferimento, ovvero si alteri l'equilibrio degli elementi di valutazione, fino a determinare una riduzione del punteggio a suo tempo attribuito e il posizionamento utile in graduatoria, salvo quanto diversamente disposto dagli specifici bandi di misura.
In caso di ammissione del recesso parziale, il beneficiario dovrà mantenere gli impegni indicati dal relativo provvedimento.
Sono cause di forza maggiore:

- Decesso del beneficiario (da giustificare con il certificato di morte);
- Incapacità professionale di lunga durata dell'agricoltore (da dimostrare con eventuale denuncia di infortunio, certificato medico attestante malattie invalidanti o lungo degenza);
- Espropriazione di una parte rilevante dell'azienda, se detta espropriazione non era prevedibile al momento dell'assunzione dell'impegno (da giustificare con il

5 Laddove venga attivata tale modalità

fonte: http://burc.regione.campania.it

provvedimento dell'autorità pubblica);
- Calamità naturale grave, che colpisca in misura rilevante gli impianti e/o la superficie agricola dell'azienda (da giustificare con il provvedimento dell'autorità competente);
- Distruzione accidentale dei fabbricati aziendali adibiti all'allevamento zootecnico (da dimostrare con il certificato dell'autorità sanitaria competente);
- Epizoozia che colpisca una parte o la totalità del patrimonio;
- Altri eventi a condizione che gli stessi siano stati notificati alla Commissione Europea.

Il recesso totale è ammesso anche successivamente all'erogazione della prima anticipazione sul contributo concesso. La richiesta di recesso (legata al verificarsi di situazioni che rendono impossibile il mantenimento degli impegni presi) deve essere inoltrata formalmente al Soggetto Attuatore competente, fornendo tutta la documentazione necessaria, entro 10 giorni lavorativi dal momento in cui il beneficiario è in grado di provvedervi.
Il recesso anticipato, totale o parziale, comporta la decadenza totale o parziale dall'aiuto ed il recupero, anch'esso totale o parziale, delle somme già erogate, maggiorate degli interessi legali. Il Soggetto Attuatore, a seguito della comunicazione di recesso del beneficiario, verifica le motivazioni prodotte e invia la richiesta bonaria di restituzione al beneficiario di quanto percepito a titolo di anticipazione e/o di acconti a mezzo di raccomandata a.r., completa dell'indicazione del "N.U. PRD" (numero unico della Procedura di Registrazione Debiti) che il beneficiario indicherà nella causale del versamento delle somme dovute.
Il recesso da un beneficio non costituisce ostacolo alla presentazione di ulteriori domande di aiuto, purché l'OP abbia comunicato l'avvenuta restituzione degli importi indebitamente percepiti.

2.8 Ricorso e clausola di salvaguardia

Avverso i provvedimenti amministrativi emessi all'esito della fase istruttoria o dei controlli sono esperibili:
- richiesta di riesame come disciplinato dal paragrafo 2.2.1;
- ricorso gerarchico all'Autorità di Gestione entro 30 giorni dal ricevimento della notifica;
- ricorso giurisdizionale al T.A.R. competente entro 60 giorni dal ricevimento della notifica.

L'esame del ricorso gerarchico deve concludersi entro 90 giorni dalla presentazione dello stesso, salvo ulteriori comprovate necessità istruttorie da parte della Amministrazione che devono essere comunicate all'interessato.
La presentazione del ricorso gerarchico interrompe i termini di presentazione del ricorso giurisdizionale.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Avverso gli esiti del ricorso gerarchico sono esperibili:

- ricorso giurisdizionale al T.A.R. competente entro 60 giorni dalla notifica dell'esito del ricorso gerarchico;
- ricorso straordinario al Capo dello Stato entro 120 giorni dal ricevimento della notifica dell'esito del ricorso gerarchico.

In merito a tutte le domande di pagamento, nonché in tutti gli atti amministrativi che a qualunque titolo attivino un procedimento amministrativo di erogazione di aiuti comunitari, ogni controversia relativa alla loro validità, interpretazione, esecuzione è devoluta al giudizio arbitrale o alla procedura conciliativa in conformità alle determinazioni del Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali del 20/12/2006, pubblicato nella G.U. del 27/02/2007 e s.m.i, che le parti dichiarano espressamente di conoscere ed accettare.

Per tutto quanto non riportato nelle presenti Disposizioni generali e nel bando della misura si fa riferimento alle disposizioni comunitarie nazionali e regionali che disciplinano la materia.

fonte: http://burc.regione.campania.it

3. CONTROLLI

Le attività di controllo nel PSR rivestono grande importanza e assumono connotazioni peculiari in relazione sia alla numerosità degli interventi che attendibilmente saranno realizzati in attuazione delle molte misure del Programma, e sia alla molteplicità dei Soggetti coinvolti nella gestione dei procedimenti.

Le norme che disciplinano tali attività, contenute nel Regolamento (UE) n. 65 del 27 gennaio 2011 della Commissione e s.m.i., sono relative ai controlli amministrativi sulle domande di aiuto e sulle domande di pagamento, ai controlli in loco e ai controlli ex post, a cui si aggiungono i controlli di sistema.

I controlli amministrativi vengono effettuati su tutte le domande di aiuto e di pagamento, nonché su tutte le dichiarazioni presentate da beneficiari o da terzi allo scopo di ottemperare ai requisiti di ammissibilità e riguardano tutti gli elementi che è possibile ed appropriato controllare con mezzi amministrativi.

- Relativamente alla domanda di aiuto essi comprendono, tra l'altro, la verifica dell'ammissibilità, del rispetto dei criteri di selezione, della conformità dell'operazione e della ragionevolezza delle spese proposte nell'istanza, dell'affidabilità del richiedente in base ad eventuali altri operazioni cofinanziate che ha realizzato a partire dal 2000.. Per alcune misure sono previsti sopralluoghi preventivi prima dell'adozione della decisione di ammissione all'aiuto.
  Sono previsti, ai sensi del DPR 445/2000, controlli a campione sulle autocertificazioni prodotte, che interessano almeno il 5% delle domande di aiuto.

- Relativamente alla domanda di pagamento, i controlli amministrativi comprendono in particolare: la verifica che i pagamenti sostenuti dal beneficiario siano comprovati da fatture o documenti aventi lo stesso valore contabile; la verifica della fornitura dei prodotti e servizi, della realtà e imputabilità della spesa oggetto della domanda e della conformità dell'investimento eseguito con quello ammesso all'aiuto. La verifica è anche intesa ad evitare doppi finanziamenti dello stesso investimento, e quindi va eseguita con modalità opportune (fatture quietanzate ed annullate, registrazioni sui libri contabili e fiscali).

I controlli amministrativi relativi ad operazioni connesse ad investimenti, salvo i casi previsti dall'art. 24, comma 4 del Reg. 65/2011, comprendono almeno una visita sul luogo dell'operazione sovvenzionata per verificarne la realizzazione dell'investimento.
I controlli in loco, ai sensi dell'artt. 25 e 26 del Regolamento (UE) n. 65/2011 e s.m.i., sono eseguiti su un campione di beneficiari formato con idonei criteri. Vanno eseguiti per quanto possibile prima del versamento del saldo per un determinato progetto ed

fonte: http://burc.regione.campania.it

hanno come obiettivo la verifica completa dell'operazione come da documentazione presentata ed approvata all'atto della concessione del sostegno oltre che la verifica di tutti gli impegni e gli obblighi del beneficiario che è possibile controllare al momento della visita.
I controlli in loco possono essere preceduti da un preavviso. Il preavviso è strettamente limitato alla durata minima necessaria e non può essere superiore a 14 giorni (Reg. (UE) 65/2011 art. 4 comma 7).

I controlli ex post, ai sensi dell'art. 29 del Regolamento (UE) n. 65/2011 e s.m.i., sono finalizzati a verificare che il beneficiario di aiuti per investimenti mantenga, per il tempo indicato nei singoli bandi, gli impegni assunti e sui quali si sono basate l'ammissibilità e la liquidazione dell'aiuto.

Al fine della verifica del rispetto della normativa in materia di pubblicità, deve essere riscontrata l'avvenuta apposizione da parte del beneficiario:

- di una targa nelle aziende, qualora l'investimento abbia un costo complessivo superiore ad euro 50.000,00;
- di un cartello presso le opere, qualora si tratti di infrastrutture di costo complessivo superiore ad euro 500.000,00.

Su tali elementi informativi devono essere visibili i loghi dell'Unione Europea e della Regione Campania, secondo quanto stabilito dal Regolamento (CE) n. 1974/2006 e s.m.i e dal DRD n. 84 del 26/03/2009.

Le attività di controllo sono regolate in stretta connessione con quanto previsto dagli accordi convenzionali di collaborazione definiti dalla Regione con l'AGEA.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Allegato 1

COMUNE	Macroarea PSR	PROV	RURALITA' PREVALENTE
ACERNO	C	SA	SI
ACERRA	A2	NA	NO
AFRAGOLA	A2	NA	NO
AGEROLA	A3	NA	NO
AGROPOLI	D1	SA	SI
AIELLO DEL SABATO	C	AV	SI
AILANO	D1	CE	SI
AIROLA	C	BN	NO
ALBANELLA	B	SA	NO
ALFANO	D1	SA	SI
ALIFE	D1	CE	SI
ALTAVILLA IRPINA	C	AV	SI
ALTAVILLA SILENTINA	B	SA	NO
ALVIGNANO	C	CE	SI
AMALFI	A3	SA	NO
AMOROSI	C	BN	SI
ANACAPRI	A3	NA	NO
ANDRETTA	D2	AV	SI
ANGRI	A2	SA	NO
APICE	D2	BN	SI
APOLLOSA	C	BN	SI
AQUARA	D1	SA	SI
AQUILONIA	D2	AV	SI
ARIANO IRPINO	D2	AV	SI
ARIENZO	A2	CE	NO
ARPAIA	C	BN	SI
ARPAISE	C	BN	SI
ARZANO	A1	NA	NO
ASCEA	D1	SA	SI
ATENA LUCANA	D1	SA	SI
ATRANI	A3	SA	NO
ATRIPALDA	C	AV	NO
AULETTA	D1	SA	SI
AVELLA	C	AV	SI
AVELLINO	C	AV	NO
AVERSA	A2	CE	NO
BACOLI	A3	NA	NO
BAGNOLI IRPINO	C	AV	SI

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE	Macroarea PSR	PROV	RURALITA' PREVALENTE
BAIA E LATINA	C	CE	SI
BAIANO	C	AV	SI
BARANO D'ISCHIA	A3	NA	NO
BARONISSI	A2	SA	NO
BASELICE	D2	BN	SI
BATTIPAGLIA	B	SA	NO
BELLIZZI	C	SA	SI
BELLONA	B	CE	NO
BELLOSGUARDO	D1	SA	SI
BENEVENTO	C	BN	NO
BISACCIA	D2	AV	SI
BONEA	C	BN	SI
BONITO	D2	AV	SI
BOSCOREALE	A1	NA	NO
BOSCOTRECASE	A1	NA	NO
BRACIGLIANO	A2	SA	NO
BRUSCIANO	A2	NA	NO
BUCCIANO	C	BN	SI
BUCCINO	D1	SA	SI
BUONABITACOLO	D1	SA	SI
BUONALBERGO	D2	BN	SI
CAGGIANO	D1	SA	SI
CAIANELLO	D1	CE	SI
CAIAZZO	C	CE	SI
CAIRANO	D2	AV	SI
CAIVANO	A2	NA	NO
CALABRITTO	C	AV	SI
CALITRI	D2	AV	SI
CALVANICO	A2	SA	NO
CALVI	C	BN	SI
CALVI RISORTA	C	CE	SI
CALVIZZANO	A2	NA	NO
CAMEROTA	D1	SA	SI
CAMIGLIANO	C	CE	SI
CAMPAGNA	D1	SA	SI
CAMPOLATTARO	D2	BN	SI
CAMPOLI DEL MONTE TABURNO	C	BN	SI
CAMPORA	D1	SA	SI
CAMPOSANO	A2	NA	NO
CANCELLO ED ARNONE	B	CE	NO

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE	Macroarea PSR	PROV	RURALITA' PREVALENTE
CANDIDA	C	AV	SI
CANNALONGA	D1	SA	SI
CAPACCIO	B	SA	NO
CAPODRISE	A2	CE	NO
CAPOSELE	C	AV	SI
CAPRI	A3	NA	NO
CAPRIATI A VOLTURNO	D1	CE	SI
CAPRIGLIA IRPINA	C	AV	SI
CAPUA	A2	CE	NO
CARBONARA DI NOLA	A2	NA	NO
CARDITO	A2	NA	NO
CARIFE	D2	AV	SI
CARINARO	A2	CE	NO
CARINOLA	B	CE	NO
CASAGIOVE	A2	CE	NO
CASAL DI PRINCIPE	A2	CE	NO
CASAL VELINO	D1	SA	SI
CASALBORE	D2	AV	SI
CASALBUONO	D1	SA	SI
CASALDUNI	D2	BN	SI
CASALETTO SPARTANO	D1	SA	SI
CASALNUOVO DI NAPOLI	A2	NA	NO
CASALUCE	A2	CE	NO
CASAMARCIANO	A2	NA	NO
CASAMICCIOLA TERME	A3	NA	NO
CASANDRINO	A1	NA	NO
CASAPESENNA	A2	CE	NO
CASAPULLA	A2	CE	NO
CASAVATORE	A1	NA	NO
CASELLE IN PITTARI	D1	SA	SI
CASERTA	A2	CE	NO
CASOLA DI NAPOLI	A3	NA	NO
CASORIA	A1	NA	NO
CASSANO IRPINO	C	AV	SI
CASTEL BARONIA	D2	AV	SI
CASTEL CAMPAGNANO	C	CE	SI
CASTEL DI SASSO	C	CE	SI
CASTEL MORRONE	A2	CE	NO
CASTEL SAN GIORGIO	A2	SA	NO
CASTEL SAN LORENZO	D1	SA	SI
CASTEL VOLTURNO	B	CE	NO

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE	Macroarea PSR	PROV	RURALITA' PREVALENTE
CASTELCIVITA	D1	SA	SI
CASTELFRANCI	C	AV	SI
CASTELFRANCO IN MISCANO	D2	BN	SI
CASTELLABATE	D1	SA	SI
CASTELLAMMARE DI STABIA	A1	NA	NO
CASTELLO DEL MATESE	D1	CE	SI
CASTELLO DI CISTERNA	A2	NA	NO
CASTELNUOVO CILENTO	D1	SA	SI
CASTELNUOVO DI CONZA	D1	SA	SI
CASTELPAGANO	D2	BN	SI
CASTELPOTO	C	BN	SI
CASTELVENERE	C	BN	SI
CASTELVETERE IN VAL FORTORE	D2	BN	SI
CASTELVETERE SUL CALORE	C	AV	SI
CASTIGLIONE DEL GENOVESI	C	SA	SI
CAUTANO	C	BN	SI
CAVA DE' TIRRENI	A1	SA	NO
CELLE DI BULGHERIA	D1	SA	SI
CELLOLE	B	CE	NO
CENTOLA	D1	SA	SI
CEPPALONI	C	BN	SI
CERASO	D1	SA	SI
CERCOLA	A2	NA	NO
CERRETO SANNITA	C	BN	SI
CERVINARA	C	AV	SI
CERVINO	A2	CE	NO
CESA	A2	CE	NO
CESINALI	C	AV	SI
CETARA	A3	SA	NO
CHIANCHE	C	AV	SI
CHIUSANO DI SAN DOMENICO	C	AV	SI
CICCIANO	A2	NA	NO
CICERALE	D1	SA	SI
CIMITILE	A2	NA	NO
CIORLANO	D1	CE	SI
CIRCELLO	D2	BN	SI

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE	Macroarea PSR	PROV	RURALITA' PREVALENTE
COLLE SANNITA	D2	BN	SI
COLLIANO	D1	SA	SI
COMIZIANO	A2	NA	NO
CONCA DEI MARINI	A3	SA	NO
CONCA DELLA CAMPANIA	D1	CE	SI
CONTRADA	C	AV	SI
CONTRONE	D1	SA	SI
CONTURSI TERME	D1	SA	SI
CONZA DELLA CAMPANIA	D2	AV	SI
CORBARA	A2	SA	NO
CORLETO MONFORTE	D1	SA	SI
CRISPANO	A2	NA	NO
CUCCARO VETERE	D1	SA	SI
CURTI	A2	CE	NO
CUSANO MUTRI	C	BN	SI
DOMICELLA	C	AV	SI
DRAGONI	C	CE	SI
DUGENTA	C	BN	SI
DURAZZANO	A2	BN	NO
EBOLI	B	SA	NO
ERCOLANO	A1	NA	NO
FAICCHIO	C	BN	SI
FALCIANO DEL MASSICO	B	CE	NO
FELITTO	D1	SA	SI
FISCIANO	A2	SA	NO
FLUMERI	D2	AV	SI
FOGLIANISE	C	BN	SI
FOIANO DI VAL FORTORE	D2	BN	SI
FONTANAROSA	C	AV	SI
FONTEGRECA	D1	CE	SI
FORCHIA	C	BN	SI
FORINO	C	AV	SI
FORIO	A3	NA	NO
FORMICOLA	C	CE	SI
FRAGNETO L'ABATE	D2	BN	SI
FRAGNETO MONFORTE	D2	BN	SI
FRANCOLISE	B	CE	NO
FRASSO TELESINO	C	BN	SI
FRATTAMAGGIORE	A1	NA	NO
FRATTAMINORE	A1	NA	NO
FRIGENTO	D2	AV	SI

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE	Macroarea PSR	PROV	RURALITA' PREVALENTE
FRIGNANO	A2	CE	NO
FURORE	A3	SA	NO
FUTANI	D1	SA	SI
GALLO MATESE	D1	CE	SI
GALLUCCIO	D1	CE	SI
GESUALDO	D2	AV	SI
GIANO VETUSTO	C	CE	SI
GIFFONI SEI CASALI	C	SA	SI
GIFFONI VALLE PIANA	C	SA	SI
GINESTRA DEGLI SCHIAVONI	D2	BN	SI
GIOI	D1	SA	SI
GIOIA SANNITICA	D1	CE	SI
GIUGLIANO IN CAMPANIA	A2	NA	NO
GIUNGANO	B	SA	NO
GRAGNANO	A3	NA	NO
GRAZZANISE	B	CE	NO
GRECI	D2	AV	SI
GRICIGNANO DI AVERSA	A2	CE	NO
GROTTAMINARDA	D2	AV	SI
GROTTOLELLA	C	AV	SI
GRUMO NEVANO	A1	NA	NO
GUARDIA LOMBARDI	D2	AV	SI
GUARDIA SANFRAMONDI	C	BN	SI
ISCHIA	A3	NA	NO
ISPANI	D1	SA	SI
LACCO AMENO	A3	NA	NO
LACEDONIA	D2	AV	SI
LAPIO	C	AV	SI
LAUREANA CILENTO	D1	SA	SI
LAURINO	D1	SA	SI
LAURITO	D1	SA	SI
LAURO	C	AV	SI
LAVIANO	D1	SA	SI
LETINO	D1	CE	SI
LETTERE	A3	NA	NO
LIBERI	C	CE	SI
LIMATOLA	C	BN	SI
LIONI	D2	AV	SI
LIVERI	C	NA	SI
LUOGOSANO	C	AV	SI
LUSCIANO	A2	CE	NO

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE	Macroarea PSR	PROV	RURALITA' PREVALENTE
LUSTRA	D1	SA	SI
MACERATA CAMPANIA	A2	CE	NO
MADDALONI	A2	CE	NO
MAGLIANO VETERE	D1	SA	SI
MAIORI	A3	SA	NO
MANOCALZATI	C	AV	SI
MARANO DI NAPOLI	A2	NA	NO
MARCIANISE	A2	CE	NO
MARIGLIANELLA	A2	NA	NO
MARIGLIANO	A2	NA	NO
MARZANO APPIO	D1	CE	SI
MARZANO DI NOLA	C	AV	SI
MASSA DI SOMMA	A2	NA	NO
MASSA LUBRENSE	A3	NA	NO
MELITO DI NAPOLI	A1	NA	NO
MELITO IRPINO	D2	AV	SI
MELIZZANO	C	BN	SI
MERCATO SAN SEVERINO	A2	SA	NO
MERCOGLIANO	C	AV	SI
META	A3	NA	NO
MIGNANO MONTE LUNGO	D1	CE	SI
MINORI	A3	SA	NO
MIRABELLA ECLANO	C	AV	SI
MOIANO	C	BN	SI
MOIO DELLA CIVITELLA	D1	SA	SI
MOLINARA	D2	BN	SI
MONDRAGONE	B	CE	NO
MONTAGUTO	D2	AV	SI
MONTANO ANTILIA	D1	SA	SI
MONTE DI PROCIDA	A3	NA	NO
MONTE SAN GIACOMO	D1	SA	SI
MONTECALVO IRPINO	D2	AV	SI
MONTECORICE	D1	SA	SI
MONTECORVINO PUGLIANO	C	SA	SI
MONTECORVINO ROVELLA	C	SA	SI
MONTEFALCIONE	C	AV	SI
MONTEFALCONE DI VAL FORTORE	D2	BN	SI
MONTEFORTE CILENTO	D1	SA	SI
MONTEFORTE IRPINO	C	AV	SI
MONTEFREDANE	C	AV	SI
MONTEFUSCO	C	AV	SI

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE	Macroarea PSR	PROV	RURALITA' PREVALENTE
MONTELLA	C	AV	SI
MONTEMARANO	C	AV	SI
MONTEMILETTO	C	AV	SI
MONTESANO SULLA MARCELLANA	D1	SA	SI
MONTESARCHIO	C	BN	NO
MONTEVERDE	D2	AV	SI
MONTORO INFERIORE	C	AV	NO
MONTORO SUPERIORE	C	AV	SI
MORCONE	D2	BN	SI
MORIGERATI	D1	SA	SI
MORRA DE SANCTIS	D2	AV	SI
MOSCHIANO	C	AV	SI
MUGNANO DEL CARDINALE	C	AV	SI
MUGNANO DI NAPOLI	A2	NA	NO
NAPOLI	A1	NA	NO
NOCERA INFERIORE	A2	SA	NO
NOCERA SUPERIORE	A2	SA	NO
NOLA	A2	NA	NO
NOVI VELIA	D1	SA	SI
NUSCO	C	AV	SI
OGLIASTRO CILENTO	D1	SA	SI
OLEVANO SUL TUSCIANO	C	SA	SI
OLIVETO CITRA	D1	SA	SI
OMIGNANO	D1	SA	SI
ORRIA	D1	SA	SI
ORTA DI ATELLA	A2	CE	NO
OSPEDALETTO D'ALPINOLO	C	AV	SI
OTTATI	D1	SA	SI
OTTAVIANO	A2	NA	NO
PADULA	D1	SA	SI
PADULI	D2	BN	SI
PAGANI	A2	SA	NO
PAGO DEL VALLO DI LAURO	C	AV	SI
PAGO VEIANO	D2	BN	SI
PALMA CAMPANIA	A2	NA	NO
PALOMONTE	D1	SA	SI
PANNARANO	C	BN	SI
PAOLISI	C	BN	SI
PARETE	A2	CE	NO
PAROLISE	C	AV	SI

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE	Macroarea PSR	PROV	RURALITA' PREVALENTE
PASTORANO	B	CE	NO
PATERNOPOLI	C	AV	SI
PAUPISI	C	BN	SI
PELLEZZANO	A2	SA	NO
PERDIFUMO	D1	SA	SI
PERITO	D1	SA	SI
PERTOSA	D1	SA	SI
PESCO SANNITA	D2	BN	SI
PETINA	D1	SA	SI
PETRURO IRPINO	C	AV	SI
PIAGGINE	D1	SA	SI
PIANA DI MONTE VERNA	C	CE	SI
PIANO DI SORRENTO	A3	NA	NO
PIEDIMONTE MATESE	D1	CE	SI
PIETRADEFUSI	C	AV	SI
PIETRAMELARA	C	CE	SI
PIETRAROJA	C	BN	SI
PIETRASTORNINA	C	AV	SI
PIETRAVAIRANO	C	CE	SI
PIETRELCINA	D2	BN	SI
PIGNATARO MAGGIORE	B	CE	NO
PIMONTE	A3	NA	NO
PISCIOTTA	D1	SA	SI
POGGIOMARINO	A2	NA	NO
POLLA	D1	SA	SI
POLLENA TROCCHIA	A2	NA	NO
POLLICA	D1	SA	SI
POMIGLIANO D'ARCO	A2	NA	NO
POMPEI	A1	NA	NO
PONTE	C	BN	SI
PONTECAGNANO FAIANO	A1	SA	NO
PONTELANDOLFO	C	BN	SI
PONTELATONE	C	CE	SI
PORTICI	A1	NA	NO
PORTICO DI CASERTA	A2	CE	NO
POSITANO	A3	SA	NO
POSTIGLIONE	D1	SA	SI
POZZUOLI	A3	NA	NO
PRAIANO	A3	SA	NO
PRATA DI PRINCIPATO ULTRA	C	AV	SI
PRATA SANNITA	D1	CE	SI

fonte: http://burc.regione.campania.it

P.S.R. CAMPANIA 2007 – 2013
INTERVENTI COFINANZIATI DAL FEASR

COMUNE	Macroarea PSR	PROV	RURALITA' PREVALENTE
PRATELLA	D1	CE	SI
PRATOLA SERRA	C	AV	SI
PRESENZANO	D1	CE	SI
PRIGNANO CILENTO	D1	SA	SI
PROCIDA	A3	NA	NA
PUGLIANELLO	C	BN	SI
QUADRELLE	C	AV	SI
QUALIANO	A2	NA	NO
QUARTO	A3	NA	NO
QUINDICI	C	AV	SI
RAVELLO	A3	SA	NO
RAVISCANINA	D1	CE	SI
RECALE	A2	CE	NO
REINO	D2	BN	SI
RIARDO	C	CE	SI
RICIGLIANO	D1	SA	SI
ROCCA D'EVANDRO	D1	CE	SI
ROCCA SAN FELICE	D2	AV	SI
ROCCABASCERANA	C	AV	SI
ROCCADASPIDE	B	SA	NO
ROCCAGLORIOSA	D1	SA	SI
ROCCAMONFINA	D1	CE	SI
ROCCAPIEMONTE	A2	SA	NO
ROCCARAINOLA	A2	NA	NO
ROCCAROMANA	C	CE	SI
ROCCHETTA E CROCE	C	CE	SI
ROFRANO	D1	SA	SI
ROMAGNANO AL MONTE	D1	SA	SI
ROSCIGNO	D1	SA	SI
ROTONDI	C	AV	SI
RUTINO	D1	SA	SI
RUVIANO	C	CE	SI
SACCO	D1	SA	SI
SALA CONSILINA	D1	SA	SI
SALENTO	D1	SA	SI
SALERNO	A1	SA	NO
SALVITELLE	D1	SA	SI
SALZA IRPINA	C	AV	SI
SAN BARTOLOMEO IN GALDO	D2	BN	SI
SAN CIPRIANO D'AVERSA	A2	CE	NO
SAN CIPRIANO PICENTINO	C	SA	SI

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE	Macroarea PSR	PROV	RURALITA' PREVALENTE
SAN FELICE A CANCELLO	A2	CE	NO
SAN GENNARO VESUVIANO	A2	NA	NO
SAN GIORGIO A CREMANO	A1	NA	NO
SAN GIORGIO DEL SANNIO	C	BN	SI
SAN GIORGIO LA MOLARA	D2	BN	SI
SAN GIOVANNI A PIRO	D1	SA	SI
SAN GIUSEPPE VESUVIANO	A2	NA	NO
SAN GREGORIO MAGNO	D1	SA	SI
SAN GREGORIO MATESE	D1	CE	SI
SAN LEUCIO DEL SANNIO	C	BN	SI
SAN LORENZELLO	C	BN	SI
SAN LORENZO MAGGIORE	C	BN	SI
SAN LUPO	C	BN	SI
SAN MANGO PIEMONTE	C	SA	SI
SAN MANGO SUL CALORE	C	AV	SI
SAN MARCELLINO	A2	CE	NO
SAN MARCO DEI CAVOTI	D2	BN	SI
SAN MARCO EVANGELISTA	A2	CE	NO
SAN MARTINO SANNITA	C	BN	SI
SAN MARTINO VALLE CAUDINA	C	AV	SI
SAN MARZANO SUL SARNO	A2	SA	NO
SAN MAURO CILENTO	D1	SA	SI
SAN MAURO LA BRUCA	D1	SA	SI
SAN MICHELE DI SERINO	C	AV	SI
SAN NAZZARO	C	BN	SI
SAN NICOLA BARONIA	D2	AV	SI
SAN NICOLA LA STRADA	A2	CE	NO
SAN NICOLA MANFREDI	C	BN	SI
SAN PAOLO BEL SITO	A2	NA	NO
SAN PIETRO AL TANAGRO	D1	SA	SI
SAN PIETRO INFINE	D1	CE	SI
SAN POTITO SANNITICO	D1	CE	SI
SAN POTITO ULTRA	C	AV	SI
SAN PRISCO	A2	CE	NO
SAN RUFO	D1	SA	SI
SAN SALVATORE TELESINO	C	BN	SI
SAN SEBASTIANO AL VESUVIO	A2	NA	SI
SAN SOSSIO BARONIA	D2	AV	SI
SAN TAMMARO	A2	CE	NO
SAN VALENTINO TORIO	A2	SA	NO

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE	Macroarea PSR	PROV	RURALITA' PREVALENTE
SAN VITALIANO	A2	NA	NO
SANTA CROCE DEL SANNIO	D2	BN	SI
SANTA LUCIA DI SERINO	C	AV	SI
SANTA MARIA A VICO	A2	CE	NO
SANTA MARIA CAPUA VETERE	A2	CE	NO
SANTA MARIA LA CARITA'	A3	NA	NO
SANTA MARIA LA FOSSA	B	CE	NO
SANTA MARINA	D1	SA	SI
SANTA PAOLINA	C	AV	SI
SANT'AGATA DE' GOTI	C	BN	SI
SANT'AGNELLO	A3	NA	NO
SANT'ANASTASIA	A2	NA	NO
SANT'ANDREA DI CONZA	D2	AV	SI
SANT'ANGELO A CUPOLO	C	BN	SI
SANT'ANGELO A FASANELLA	D1	SA	SI
SANT'ANGELO A SCALA	C	AV	SI
SANT'ANGELO ALL'ESCA	C	AV	SI
SANT'ANGELO D'ALIFE	D1	CE	SI
SANT'ANGELO DEI LOMBARDI	D2	AV	SI
SANT'ANTIMO	A1	NA	NO
SANT'ANTONIO ABATE	A3	NA	NO
SANT'ARCANGELO TRIMONTE	D2	BN	SI
SANT'ARPINO	A2	CE	NO
SANT'ARSENIO	D1	SA	SI
SANT'EGIDIO DEL MONTE ALBINO	A2	SA	NO
SANTO STEFANO DEL SOLE	C	AV	SI
SANTOMENNA	D1	SA	SI
SANZA	D1	SA	SI
SAPRI	D1	SA	SI
SARNO	A2	SA	NO
SASSANO	D1	SA	SI
SASSINORO	D2	BN	SI
SAVIANO	A2	NA	NO
SAVIGNANO IRPINO	D2	AV	SI
SCAFATI	A2	SA	NO
SCALA	A3	SA	NO
SCAMPITELLA	D2	AV	SI
SCISCIANO	A2	NA	NO

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE	Macroarea PSR	PROV	RURALITA' PREVALENTE
SENERCHIA	C	AV	SI
SERINO	C	AV	SI
SERRAMEZZANA	D1	SA	SI
SERRARA FONTANA	A3	NA	NO
SERRE	B	SA	NO
SESSA AURUNCA	B	CE	NO
SESSA CILENTO	D1	SA	SI
SIANO	A2	SA	NO
SICIGNANO DEGLI ALBURNI	D1	SA	SI
SIRIGNANO	C	AV	SI
SOLOFRA	C	AV	NO
SOLOPACA	C	BN	SI
SOMMA VESUVIANA	A2	NA	NO
SORBO SERPICO	C	AV	SI
SORRENTO	A3	NA	NO
SPARANISE	B	CE	NO
SPERONE	C	AV	SI
STELLA CILENTO	D1	SA	SI
STIO	D1	SA	SI
STRIANO	A2	NA	NO
STURNO	D2	AV	SI
SUCCIVO	A2	CE	NO
SUMMONTE	C	AV	SI
TAURANO	C	AV	SI
TAURASI	C	AV	SI
TEANO	D1	CE	SI
TEGGIANO	D1	SA	SI
TELESE TERME	C	BN	NO
TEORA	D2	AV	SI
TERZIGNO	A2	NA	NO
TEVEROLA	A2	CE	NO
TOCCO CAUDIO	C	BN	SI
TORA E PICCILLI	D1	CE	SI
TORCHIARA	D1	SA	SI
TORELLA DEI LOMBARDI	D2	AV	SI
TORRACA	D1	SA	SI
TORRE ANNUNZIATA	A1	NA	NO
TORRE DEL GRECO	A1	NA	NO
TORRE LE NOCELLE	C	AV	SI
TORRE ORSAIA	D1	SA	SI
TORRECUSO	C	BN	SI

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE	Macroarea PSR	PROV	RURALITA' PREVALENTE
TORRIONI	C	AV	SI
TORTORELLA	D1	SA	SI
TRAMONTI	A3	SA	NO
TRECASE	A1	NA	NO
TRENTINARA	B	SA	NO
TRENTOLA-DUCENTA	A2	CE	NO
TREVICO	D2	AV	SI
TUFINO	A2	NA	NO
TUFO	C	AV	SI
VAIRANO PATENORA	C	CE	SI
VALLATA	D2	AV	SI
VALLE AGRICOLA	D1	CE	SI
VALLE DELL'ANGELO	D1	SA	SI
VALLE DI MADDALONI	A2	CE	NO
VALLESACCARDA	D2	AV	SI
VALLO DELLA LUCANIA	D1	SA	SI
VALVA	D1	SA	SI
VENTICANO	C	AV	SI
VIBONATI	D1	SA	SI
VICO EQUENSE	A3	NA	NO
VIETRI SUL MARE	A3	SA	NO
VILLA DI BRIANO	A2	CE	NO
VILLA LITERNO	A2	CE	NO
VILLAMAINA	D2	AV	SI
VILLANOVA DEL BATTISTA	D2	AV	SI
VILLARICCA	A2	NA	NO
VISCIANO	A2	NA	NO
VITULANO	C	BN	SI
VITULAZIO	B	CE	NO
VOLLA	A2	NA	NO
VOLTURARA IRPINA	C	AV	SI
ZUNGOLI	D2	AV	SI

fonte: http://burc.regione.campania.it

Allegato 2

ELENCO DELLE DISCARICHE ATTIVE

1. Napoli;
2. Savignano Irpino (AV)
3. Sant'Arcangelo Trimonte (BN)
4. Terzigno (NA)
5. S. Tammaro (CE)

fonte: http://burc.regione.campania.it

Allegato 3

Durata delle colture arboree da frutto e vite

SPECIE	*N.PIANTE*	*TIPO2*	*CULTIVAR*	*AREA*	*ALLEVA*	*PENDENZA*	*PROTEZIONE*	*FERTILITA*	*IRRIGAZIO*	*DURATA*
ARANCIO	400		Biondo comune	Casertana	Vaso	Pianura	Pien'aria	Buona	Irriguo	**30**
LIMONE	625		Massese	Penisola Sorrentina	Forma libera	Collina	Pien'aria	Media	Irriguo	**30**
LIMONE	750		Sfusato di amalfi	Penisola amalfitana	Forma libera	Collina	Pien'aria	Media	Asciutto	**50**
KAKI	400		Kaki tipo	Pianura	Vaso	Pianura	Pien'aria	Media	Irriguo	**35**
KIWI	600		Hayward	Pianura	Spalliera	Pianura	Pien'aria	Media	Irriguo	**20**
FICO1	400		fico bianco del Cilento	Cilento	Vaso	Bassa collina	Pien'aria	Media	Irriguo	**30**
FIDO1	280		fico bianco del Cilento	Cilento	Vaso	Bassa collina	Pien'aria	Media	Asciutto	**30**
PESCO	625	Precocissima	Maycrest	Pianura	Vaso	Pianura	Pien'aria	Media	Irriguo	**15**
PESCO	625		Fylcrest	Pianura	Vaso	Pianura	Pien'aria	Media	Irriguo	**15**
NETTARINA	625	Tardiva	Venus	Pianura	vaso	Pianura	Pien'aria	Media	Irriguo	**15**
NETTARINA	625		Indipendence	Pianura	Vaso	Pianura	Pien'aria	Media	Irriguo	**15**
NETTARINA	625	Precocissima	Armking	Pianura	Vaso	Pianura	Pien'aria	Media	Irriguo	**15**
CILIEGIO	100		Imperiale	Bassa collina	Forma libera	Pianura	Pien'aria	Media	Irriguo	**40**
SUSINO	444		Shiro	Pianura	Vaso	Pianura	Pien'aria	Media	Irriguo	**20**
PESCO	1480		Maycrest	Pianura	Ipsilon trasversale	Pianura	Tunnel	Buona	Irriguo	**15**
NETTARINA	1480		Armking	Pianura	Ipsilon trasversale	Pianura	Tunnel	Buona	Irriguo	**15**
SUSINO	625		Angeleno	Pianura	Vaso	Pianura	Pien'aria	Buona	Irriguo	**20**
ALBICOCCO	280		San castrese	Collina vesuviana	Vaso	Collina	Pien'aria	Bassa	Asciutto	**20**
ALBICOCCO	280		San castrese	Pianura campana	Vaso	Pianura	Pien'aria	Buona	Irriguo	**15**
ALBICOCCO	500		Ninfa	Pianura campana	Palmetta	Pianura	Pien'aria	Buona	Irriguo	**15**
ALBICOCCO	1000		Tyrinthos	Pianura campana	T.trellis	Pianura	tunnel	Buona	Irriguo	**15**
ALBICOCCO	280		San castrese	Pianura campana	Vaso	Pianura	Pien'aria	Buona	Irriguo	**15**

fonte: http://burc.regione.campania.it

SPECIE	N.PIANTE	TIPO2	CULTIVAR	AREA	ALLEVA	PENDENZA	PROTEZIONE	FERTILITA	IRRIGAZIO	DURATA
MELO	204		Annurca	Bassa collina	Palmetta/franco/M9	Collina	Pien'aria	Media	Asciutto	**20**
MELO	800		Annurca	Bassa collina	Vaso/franco	Collina	Pien'aria	Buona	Asciutto	**30**
PERO	1000		Spadona	Pianura	Palmetta libera	Pianura	Pien'aria	Media	Irrigua	**25**
PERO	1000		Coscia	Pianura	Palmetta libera	Pianura	Pien'aria	Media	Irriguo	**25**
NOCE	100		Sorrento	Pianura e bassa collina	Forma libera	Pianura	Pien'aria	Media	Asciutto	**70**
NOCE	125		Sorrento	Pianura e bassa collina	Forma libera	Pianura	Pien'aria	Media	Asciutto	**70**
CASTAGNO	200		Tradizionali	Alta collina	Forma libera	Alta collina	Pien'aria	Bassa	Asciutto	**70**
CASTAGNO	130		Europee	Pianura	Forma libera	Alta collina	Pien'aria	Bassa	Asciutto	**70**
NOCCIOLO	700		Mortarella	Baianese	Monocaule	Collina	Pien'aria	Media	Asciutto	**40**
NOCCIOLO	600		Mortarella	Baianese	Monocaule	Collina	Pien'aria	Media	Asciutto	**40**
NOCCIOLO	270		Mortarella	Baianese	Monocaule	Collina	Pien'aria	Media	Asciutto	**40**
NOCCIOLO	500		tonda di giffoni		Monocaule	Collina	Pien'aria	Media	Irriguo	**40**
OLIVO	270	da olio	Leccino	Cilento	Vaso	Collina	Pien'aria	Media	Asciutto	**70**
OLIVO	280	da olio	Frantoio-Rotond-Leccino	Colline salernitane	Vaso	Collina	Pien'aria m	Media	Asciutto	**50**
OLIVO	280	da olio	Frantoio-Rotond-Leccino	Colline salernitane	Vaso	Collina	Pien'aria	Media	Asciutto	**50**
OLIVO	550	da olio	Frantoio-Leccino-Coratina	Colline salernitana	Monocono	Collina	Pien'aria	Bassa	Irriguo	**30**
OLIVO	550	da olio	Frantoio-Leccino-Coratina	Colline salernitane	Monocono	Collina	Pien'aria	Bassa	Asciutto	**30**
OLIVO	277	da olio	Raveccio-Leccino-Ogliarol	Avellinese	Vaso	Collina	Pien'aria	Bassa	Asciutto	**50**
OLIVO	280	da olio	Racioppella-Ortice-Ortol.	Colline telesine	Vaso	Collina	Pien'aria	Bassa	Asciutto	**50**
OLIVO	550	da olio	Frantoio-Leccino-Coratina	Colline salernitane	Monocono	Collina	Pien'aria	Bassa	Irriguo	**30**
OLIVO	550	da olio	Frantoio-Leccino-Coratina	Colline salernitane	Monocono	Collina	Pien'aria	Bassa	Asciutto	**30**

fonte: http://burc.regione.campania.it

SPECIE	N.PIANTE	TIPO2	CULTIVAR	AREA	ALLEVA	PENDENZA	PROTEZIONE	FERTILITA	IRRIGAZIO	DURATA
VITE	2300	da vino	Greco	solopaca1	Cordone pendente	Bassa collina	Pien'aria	Buona	Asciutto	**25**
VITE	2300	da vino	Sangiovese, Aglianico	solopacar1	Cortina pendente	Bassa collina	Pien'aria	Buona	Asciutto	**25**
VITE	2500	da vino	Piedirosso, Aglianico	gragnano1	Pergolato	Bassa collina	Pien'aria	Buona	Asciutto	**25**
VITE	2400	da vino	Trebbiano toscano	dugenta1	GDC	Bassa collina	Pien'aria	Media	Irriguo	**25**
VITE	4000	da vino	Piedirosso, Sciascinoso	Costiera amalfitana1	Tendone	Bassa collina	Pien'aria	Buona	Asciutto	**25**
VITE	2000	da vino	Aglianico di taurasi	taurasi1	Cordone speronato	Bassa collina	Pien'aria	Media	Asciutto	**25**
VITE	2000	dd vino	Fiano di avellino	fiano1	Guyot	Bassa collina	Pien'aria	Media	Asciutto	**25**
VITE	3000	da vino	Piedirosso	Vesuvio1	Guyot	Bassa collina	Pien'aria	Media	Irriguo	**25**
VITE	2400	da vino	Caprettone, Falanghina	Vesuvio1b	Guyot	Bassa collina	Pien'aria	Media	Irriguo	**25**
VITE	2600	da vino	Aglianico, Piedirosso	cilento1	Spalliera	Bassa collina	Pien'aria	Buona	Asciutto	**25**
VITE	3000	da vino	Barbera, Sangiovese	Val calore1	Guyot	Bassa collina	Pien'aria	media	Asciutto	**20**
VITE	3000	da vino	Trebbiano, Malvasia	Val calore1b	Guyot	Bassa collina	Pien'aria	Media	Asciutto	**25**
VITE	1470	da vino	Aglianico	Taburno1	Raggiera	Bassa collina	Pien'aria	Media	Asciutto	**25**
VITE	2000	da vino	Sangiovese	Colline cilentane1	Cordone speronato	Bassa collina	Pien'aria	Buona	Asciutto	**25**
VITE	3300	da vino	Piedirosso	Valle dell'irno1	Pergolato	Bassa collina	Pien'aria	Buona	Asciutto	**25**
VITE	1600	da vino	Trebbiano, Malvasia	Sannio1	Raggiera	Bassa collina	Pien'aria	Buona	Asciutto	**25**
VITE	3030	da vino	Aglianico	sannior1	Cordone speronato	Bassa collina	Pien'aria	Buona	Asciutto	**25**
VITE	2200	da vino	Greco di tufo	greco1	Guyot	Bassa collina	Pien'aria	Buona	Asciutto	**25**
VITE	3000	da vino	Falanghina	irpinia1	Guyot	Bassa collina	Pien'aria	Buona	Asciutto	**25**
VITE	2500	da vino	Fiano, Trebbiano, Greco	cilentob1	Spalliera	Bassa collina	Pien'aria	Buona	Asciutto	**25**
VITE	5400	da vino	Biancolella, Forastera	ischia1	Spalliera	Bassa collina	Pien'aria	Buona	Asciutto	**40**
VITE	5000	da vino	Falanghina	falerno1	Cordone speronato	Pianura	Pien'aria	Buona	Irriguo	**40**
VITE	6000	da vino	Falanghina	sorrento1	Spalliera	Collina	Pien'aria	Media	Asciutto	**25**
VITE	2500	da vino		aversa1						**25**
VITE	1740	da vino		asprinio1						**40**

fonte: http://burc.regione.campania.it

BOLLETTINO UFFICIALE
della REGIONE CAMPANIA
n. 54 del 16 Agosto 2011

COMMISSIONE EUROPEA

PARTE I Atti della Regione

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Dipartimento delle Politiche Competitive del Mondo Rurale e della Qualità

Direzione Generale della Competitività per lo Sviluppo Rurale

COSVIR II

"Linee guida sull'ammissibilità delle spese relative allo sviluppo rurale e a interventi analoghi"

2010

fonte: http://burc.regione.campania.it

GLOSSARIO 5
INTRODUZIONE 6
1. PRINCIPI GENERALI RELATIVI ALL'AMMISSIBILITA' DELLE SPESE ….7
Premessa....7
1.1 Riferibilità temporale al periodo di vigenza del finanziamento....7
1.2 Imputabilità, pertinenza e congruità....8
1.3 Verificabilità e controllabilità....8
1.4 Legittimità e contabilizzazione....9
2. CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA' DI ALCUNE TIPOLOGIE DI SPESA ……9
Premessa....9
2.1 Investimenti materiali realizzati da privati....9
2.2 Investimenti immateriali realizzati da privati....10
2.3 Acquisto di materiale usato....11
2.4 Acquisto di terreni....12
2.5 Acquisto di beni immobili....12
2.6 Fornitura di beni e di servizi senza pagamento in denaro....13
2.7 Disposizioni relative alle variazioni in corso d'opera....16
2.8 Operazioni realizzate da Enti Pubblici....16
2.9 IVA e altre imposte e tasse....17
2.10 Leasing....18
2.11 Operazioni di ingegneria finanziaria....19
2.12 Spese generali....25
2.13 Gestione dei flussi finanziari e modalità di pagamento....26
2.14 Disposizioni in materia di informazione e pubblicità....27
2.15 Periodo di non alienabilità e vincoli di destinazione....27
3. SPESE NON AMMISSIBILI, VINCOLI E LIMITAZIONI ……...29
1 – INVESTIMENTI ……32
2 – FORMAZIONE, INFORMAZIONE E DIFFUSIONE DELLE CONOSCENZE……...34
3 - GESTIONE DEI GRUPPI DI AZIONE LOCALE, ACQUISIZIONE DI COMPETENZE, ANIMAZIONE……36
4 - COOPERAZIONE INTERTERRITORIALE E TRANSNAZIONALE …… 38
4 Bis – COOPERAZIONE ISTITUZIONALE …….. 39
5 - ASSISTENZA TECNICA .. …….. 41
6 – FONDI DI GARANZIA …… 43
7 – FONDI DI CAPITALI DI RISCHIO E FONDI PRESTITI …….. 44

fonte: http://burc.regione.campania.it

DEFINIZIONI

Normativa di riferimento	Insieme della normativa comunitaria, nazionale, regionale, nonché delle Province autonome di Trento e Bolzano che disciplina la materia.
Primo pilastro della Pac	Insieme di misure previste dalla Politica agricola comune finalizzate al sostegno diretto del reddito degli agricoltori.
Secondo pilastro della Pac	Insieme di interventi finalizzati all'attuazione della politica di sviluppo rurale.
Intervento	Programma di sviluppo rurale, programmi operativo, programma di iniziativa comunitaria, misure o programmi di assistenza tecnica, programmi cofinanziati nell'ambito del Primo pilastro della Pac, azioni innovative analoghe per settore e tipologia di operazione.
Operazione	L'operazione è un'unità elementare, rappresentata da un progetto, un contratto, accordo o un'altra azione, composta da uno o più interventi, selezionata secondo criteri stabiliti dal Programma, attuata da un solo beneficiario e riconducibile univocamente ad una delle misure previste dal programma stesso.
Progetto integrato	Insieme di operazioni che coinvolgono più settori e/o più misure puntando ad un obiettivo comune con un approccio attuativo unitario e coerente.
Misura	Serie di operazioni che contribuiscono a conseguire almeno uno degli obiettivi dei quattro assi in cui sono suddivisi i Programmi di Sviluppo Rurale.
Bando	Atto formale con il quale l'Autorità competente indice l'apertura dei termini per la presentazione delle domande di aiuto per partecipare ad un regime di sostegno previsto da un intervento cofinanziato. Il bando indica le modalità di accesso, quelle di selezione, i fondi disponibili, le percentuali di contribuzioni e i vincoli e le limitazioni. Rientrano in questa tipologia anche le manifestazioni d'interesse emanate nel periodo transitorio tra una programmazione e l'altra.
Beneficiario	Un operatore, un organismo o un'impresa pubblico/a o privata/a, responsabile dell'esecuzione delle operazioni o destinatario/a del sostegno.
Autorità di gestione	Un ente pubblico o privato che opera a livello nazionale, regionale e delle province autonome, incaricato della gestione e dell'attuazione del programma in questione, ovvero lo Stato membro stesso nell'esercizio di tale funzione, o i soggetti da esso delegati.
Autorità competente	Autorità o organismo delegato dall'Autorità di gestione o investito di competenze dalla Regione o Provincia autonoma per adempiere agli obblighi derivanti dall'attuazione di un programma operativo.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Organismo pagatore	E' il servizio e l'organismo dello Stato membro che, per quanto riguarda i pagamenti da esso eseguiti, nonché per la comunicazione e la conservazione delle informazioni, offre adeguate garanzie circa il controllo dell'ammissibilità delle domande e, nel quadro dello sviluppo rurale, la procedura di attribuzione degli aiuti, nonché la loro conformità alle norme comunitarie, prima di procedere all'ordine di pagamento; l'esatta e integrale contabilizzazione dei pagamenti eseguiti; l'effettuazione dei controlli previsti dalla normativa comunitaria; la presentazione dei documenti necessari nei tempi e nella forma previsti dalle norme comunitarie; l'accessibilità dei documenti e la loro conservazione in modo da garantirne l'integrità, la validità e la leggibilità nel tempo, compresi i documenti elettronici ai sensi delle norme comunitarie.
Spesa pubblica	Qualsiasi contributo pubblico al finanziamento di operazioni, la cui origine sia il bilancio dello stato, di enti pubblici territoriali o delle Comunità europee, e qualsiasi spesa analoga. E' assimilato ad un contributo pubblico qualsiasi contributo al finanziamento di operazioni a carico del bilancio di organismi di diritto pubblico o associazioni di uno o più enti pubblici territoriali o organismi di diritto pubblico, ai sensi della direttiva 2004/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 31 marzo 2004, relativo al coordinamento delle procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici, di lavori di forniture e di servizi. Qualora il beneficiario dell'operazione sia un soggetto pubblico, la quota di compartecipazione alla spesa non è considerata spesa pubblica ai fini della rendicontazione.
Fondo di garanzia	Strumento finanziario la cui attività principale consiste nel rilascio di garanzie a fronte di finanziamenti bancari.
Fondo capitale di rischio	Strumento finanziario appositamente istituito per fornire capitale proprio (equità) a favore di imprese, ai sensi degli Orientamenti sugli aiuti di Stato destinati a promuovere gli investimenti in capitale di rischio nelle piccole e medie imprese (2006/C 194/02).
Fondo prestiti	Strumento finanziario finalizzato alla concessione di prestiti alle imprese con tasso di interesse agevolato.
Ente gestore	Soggetto giuridico autonomo cui è affidata la responsabilità della gestione di uno o più fondi (di garanzia, di capitale di rischio e di prestiti).
Garanzia	Protezione di un'esposizione bancaria mediante l'impegno di un fondo di garanzia a sostituirsi, negli obblighi del garantito, in caso di mancato adempimento di quest'ultimo (garanzia e cogaranzia) o di un suo eventuale garante principale (controgaranzia). La garanzia deve essere direttamente ed esplicitamente riferita ad una specifica esposizione bancaria.
Confidi	Consorzi con attività esterna, le società cooperative, le società consortili per azioni, a responsabilità limitata o cooperative, che svolgono l'attività di garanzia collettiva dei fidi.

fonte: http://burc.regione.campania.it

GLOSSARIO

Feasr	Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale
Gal	Gruppo d'azione locale
Pac	Politica agricola comune
Psn	Piano strategico nazionale per lo sviluppo rurale
Psr	Programma di sviluppo rurale
Psl	Piano di sviluppo locale

fonte: http://burc.regione.campania.it

INTRODUZIONE

Sulla base di quanto disposto dai regolamenti comunitari che costituiscono il quadro normativo di riferimento per la fase di programmazione 2007-2013, le autorità nazionali, regionali e delle Province autonome, sono chiamate a svolgere un ruolo attivo nella definizione degli strumenti di programmazione e gestione dei fondi comunitari.

In particolare, l'art. 71 (3) del Reg. (CE) n. 1698/05 del Consiglio, sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (Feasr), dispone che le norme sull'ammissibilità delle spese siano adottate a livello nazionale.

In attuazione della citata disposizione, il presente documento stabilisce una serie di norme comuni sull'ammissibilità delle spese, al fine di uniformare le procedure connesse all'utilizzazione dei fondi relativi agli interventi di sviluppo rurale e quelle afferenti ad altre disposizioni comunitarie che prevedono regimi di aiuto assimilabili, ivi comprese quelle relative al cosiddetto Primo pilastro della Pac, nel rispetto dei principi relativi alla salvaguardia degli interessi nazionali e delle disposizioni comunitarie in materia, fatto salvo quanto stabilito da ciascuna Regione e/o Provincia Autonoma in base al rispettivo programma e alle relative disposizioni applicative.

Il presente documento si articola seguendo l'ordine logico delle fasi del processo di determinazione dell'ammissibilità della spesa, a cui corrispondono i seguenti capitoli:

1. Principi generali relativi all'ammissibilità delle spese
2. Condizioni di ammissibilità di alcune tipologie di spesa

A seguire sono trattate le spese non ammissibili e, da ultimo, il documento si completa con alcune schede tecniche relative alle principali tipologie di misura, di seguito elencate:

1. Investimenti
2. Formazione, informazione e diffusione delle conoscenze
3. Gestione e funzionamento dei gruppi di azione locale
4. Cooperazione interterritoriale e transnazionale
5. Assistenza tecnica
6. Fondi di garanzia
7. Fondi di capitali di rischio e Fondi prestiti

fonte: http://burc.regione.campania.it

Premessa

Nel processo di valutazione dell'ammissibilità di una spesa molteplici sono i fattori da prendere in considerazione, poiché lo stesso bene o servizio può essere giudicato ammissibile in alcune circostanze e non ammissibile in altre. In generale, l'ammissibilità della spesa relativa a ciascun bene o servizio acquistati deve essere valutata in ragione del raggiungimento degli obiettivi fissati nell'azione da intraprendere; solo nel caso in cui tale bene o servizio risulti funzionale al raggiungimento degli obiettivi, la relativa spesa potrà essere giudicata ammissibile.

Oltre a ciò, nell'esprimere il giudizio di ammissibilità di una spesa si devono considerare una serie di aspetti, quali il contesto generale in cui il processo di spesa si origina, la natura del costo ed il suo importo, la destinazione fisica e temporale del bene o del servizio cui si riferisce, nonché l'ambito territoriale in cui il processo di spesa si sviluppa.

Affinché una spesa possa essere considerata ammissibile, è dunque necessario che:

- la spesa risulti riferibile ad una tipologia di operazione dichiarata ammissibile secondo la normativa di riferimento;
- la spesa rispetti i limiti e le condizioni di ammissibilità stabiliti dalla normativa di riferimento.

In generale, per giudicarla ammissibile, una spesa deve essere:

1. riferibile temporalmente al periodo di vigenza del finanziamento;
2. imputabile, pertinente e congrua rispetto ad azioni ammissibili;
3. verificabile e controllabile;
4. legittima e contabilizzata.

Ciascuna delle citate condizioni esplicita un principio di ammissibilità.

La portata, i contenuti e le caratteristiche di tali principi sono dettagliate nei paragrafi successivi.

1.1 Riferibilità temporale al periodo di vigenza del finanziamento

Secondo quanto disposto dall'art. 71, comma 1, del Reg. (CE) n. 1698/05, "*fatto salvo il disposto dell'articolo 39, paragrafo 1, del Reg. (CE) n. 1290/05, le spese si considerano ammissibili al contributo del FEASR se il pertinente aiuto è effettivamente pagato dall'organismo pagatore tra il 1° gennaio 2007 e il 31 dicembre 2015. Le operazioni cofinanziate non dovrebbero essere ultimate prima della data di decorrenza dell'ammissibilità*".

Fermo restando quanto previsto dalla citata disposizione, con riferimento alla singola operazione o al singolo intervento, il periodo di eleggibilità della spesa è stabilito esclusivamente dall'Autorità di gestione, anche quando i singoli bandi di gara per l'accesso alle agevolazioni previste sono emanati da soggetti delegati dall'Autorità di gestione stessa.

A tale proposito, al fine di salvaguardare l'effetto incentivante del contributo comunitario, sono considerate ammissibili le attività e le spese sostenute dal beneficiario successivamente alla presentazione della relativa domanda, fatte salve le spese propedeutiche e preliminari alla presentazione della domanda stessa.

fonte: http://burc.regione.campania.it

transitoria tra la fine di una programmazione e l'autorità di gestione può stabilire condizioni più favorevoli per la data di ammissibilità di dette spese. Tale principio si applica anche alle spese relative al programma nazionale di ristrutturazione del settore bieticolo-saccarifero, di cui al Reg. Ce 320/206, art. 6.

Per quanto riguarda gli aiuti di stato inseriti nei Programmi di sviluppo rurale 2007/2013, limitatamente alla fase transitoria, sono ammissibili le spese effettuate prima della presentazione delle domande, comunque non antecedenti al 1 gennaio 2007.

1.2 Imputabilità, pertinenza e congruità

"*..Sono ammissibili a contributo del FEASR soltanto le spese sostenute per operazioni decise dall'autorità di gestione del relativo programma o sotto la sua responsabilità, secondo i criteri di selezione stabiliti dall'organismo competente*." (art. 71, comma 2, del Reg. (CE) n. 1698/05).

Da tale disposizione si desume che le spese, per risultare ammissibili, devono essere connesse all'attuazione di operazioni che possono essere ricondotte alle "attività ammissibili" rientranti in una delle misure declinate nei Programmi approvati.

Una spesa per essere ammissibile deve:

- essere imputabile ad un'operazione finanziata; vi deve essere una stretta relazione tra spese sostenute, operazioni svolte ed obiettivi al cui raggiungimento la misura concorre;
- essere pertinente rispetto all'azione ammissibile e risultare conseguenza diretta dell'azione stessa;
- essere congrua rispetto all'azione ammessa e comportare costi commisurati alla dimensione del progetto.

I costi, inoltre, devono essere ragionevoli e conformi ai principi di sana gestione finanziaria, in particolare in termini di economicità e di efficienza.

1.3 Verificabilità e controllabilità

Quale norma generale in merito all'ammissibilità delle spese, il Reg. (CE) n. 1974/06, art. 48, dispone che "*gli Stati Membri si accertano che tutte le misure di sviluppo rurale che intendono attuare siano verificabili e controllabili*".

I concetti di *verificabilità* e *controllabilità* costituiscono la chiave di approccio all'ammissibilità di ogni spesa.

Le spese ammissibili a contributo sono quelle effettivamente sostenute dal beneficiario finale, e devono corrispondere a "pagamenti effettuati", comprovati da fatture e, ove ciò non sia possibile, da documenti contabili aventi forza probante equivalente.

Per documento contabile avente forza probante equivalente si intende, nei casi in cui le norme fiscali contabili non rendano pertinente l'emissione di fattura, ogni documento comprovante che la scrittura contabile rifletta fedelmente la realtà, in conformità alla normativa vigente in materia di contabilità, in coerenza, per quanto concerne i contributi in natura, a quanto stabilito al successivo punto 2.6.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Una spesa, per essere considerata ammissibile, oltre ad essere riferita ad operazioni individuate sulla base dei criteri di selezione approvati dal pertinente comitato di sorveglianza, deve essere sostenuta, imputata e comprovata, in conformità alla normativa comunitaria e nazionale applicabile all'operazione considerata.
Nel rispetto della normativa vigente, per essere ammissibile, ogni spesa deve aver dato luogo ad adeguate registrazioni contabili, in conformità alle disposizioni di legge, ai principi contabili, nonché alle specifiche disposizioni in materia impartite dall'Autorità di gestione.

2. CONDIZIONI DI AMMISSIBILITA' DI ALCUNE TIPOLOGIE DI SPESA

Premessa

In questo capitolo sono prese in considerazione quelle fattispecie di spesa sottoposte dalla normativa comunitaria a regole specifiche di ammissibilità.

In particolare, si tratta di regole che vincolano l'ammissibilità al cofinanziamento comunitario di determinate tipologie di spesa al rispetto di "limiti" o "condizioni" stabiliti.

In altri termini, una spesa riferibile ad una determinata fattispecie, per risultare ammissibile, deve essere non solo conforme ai principi generali dettagliati al capitolo precedente ma anche aver assolto le condizioni ed essere contenuta nei limiti stabiliti dalla specifica normativa comunitaria ad essa riferibile.

2.1 Investimenti materiali realizzati da privati

Disposizioni specifiche relative agli investimenti sono contenute nell'art. 55 del Reg. (CE) n. 1974/2006. Nel caso di acquisizione di beni materiali, quali impianti, macchinari, attrezzature e componenti edili non a misura o non compresi nelle voci del prezzario utilizzato a livello regionale e delle province autonome (es. strutture prefabbricate ed infissi), al fine di determinare il fornitore e la spesa ammissibile ad aiuto, è necessario adottare una procedura di selezione basata sul confronto tra almeno tre preventivi di spesa forniti da ditte in concorrenza, procedendo quindi alla scelta di quello che, per parametri tecnico-economici, viene ritenuto il più idoneo.

A tale scopo, è necessario che il beneficiario fornisca una breve relazione tecnico/economica redatta e sottoscritta da un tecnico qualificato.

Tale documentazione dovrà essere acquisita dall'Autorità di gestione o dal soggetto delegato prima dell'emanazione del provvedimento di concessione del contributo afferente l'acquisto del bene di cui trattasi, in casi debitamente motivati, tale fase può essere espletata prima della liquidazione del contributo.

Per l'acquisto di beni e/o forniture il cui costo non superi singolarmente l'importo di 5.000,00 Euro, IVA esclusa, fermo restando l'obbligo di presentare tre preventivi, non è necessario che il beneficiario fornisca una breve relazione tecnico/economica redatta e sottoscritta da un tecnico qualificato;

fonte: http://burc.regione.campania.it

e può stabilire modalità diverse con le quali ene da acquistare e della congruità dell'importo previsto. E' fatto divieto di frazionare la fornitura del bene al fine di rientrare in questa casistica. L'acquisto di beni materiali deve sempre essere comprovato da fatture o da altri documenti aventi forza probante equivalente; inoltre, la natura e la quantità del bene acquistato devono essere sempre specificate.

Tuttavia, nel caso di acquisizioni di beni altamente specializzati e nel caso di investimenti a completamento di forniture preesistenti, per i quali non sia possibile reperire o utilizzare più fornitori, un tecnico qualificato deve predisporre una dichiarazione nella quale si attesti l'impossibilità di individuare altre ditte concorrenti in grado di fornire i beni oggetto del finanziamento, allegando una specifica relazione tecnica giustificativa, indipendentemente dal valore del bene o della fornitura da acquistare.

I beni acquistati, salvo quanto previsto dal paragrafo 2.3, devono essere nuovi e privi di vincoli o ipoteche e sulle relative fatture deve essere indicato con chiarezza l'oggetto dell'acquisto e, in funzione della tipologia del bene, il numero seriale o di matricola.

Relativamente alla realizzazione di opere edili a misura (scavi, fondazioni, strutture in elevazione ecc.), devono essere presentati progetti corredati da disegni, da una relazione tecnica descrittiva delle opere da eseguire, da computi metrici analitici redatti sulla base delle voci di spesa contenute nei prezzari di riferimento adottati a livello di singola Regione e Provincia autonoma. Precedentemente alla data di liquidazione del saldo, è comunque necessario aver acquisito ogni utile documento o autorizzazione cui la realizzazione del progetto è subordinata.

In fase di accertamento dell'avvenuta realizzazione dei lavori devono essere prodotti computi metrici analitici redatti sulla base dei quantitativi effettivamente realizzati, con l'applicazione dei prezzi approvati in sede preventiva, o dei prezzi contrattuali nel caso di affidamento dei lavori tramite gara, ove questi siano complessivamente più favorevoli del prezzario, nonché la documentazione attestante la funzionalità, la qualità e la sicurezza dell'opera eseguita.

Anche nel caso delle opere edili, la spesa effettuata va documentata con fatture o con altri documenti aventi forza probante equivalente, chiaramente riferiti ai lavori di cui ai computi metrici approvati.

2.2 Investimenti immateriali realizzati da privati

Per quanto concerne gli investimenti immateriali (ricerche di mercato, brevetti, studi, attività divulgative, ecc.), al fine di poter effettuare la scelta del soggetto cui affidare l'incarico, in base non solo all'aspetto economico, ma anche alla qualità del piano di lavoro e all'affidabilità del fornitore, è necessario che vengano presentate tre offerte di preventivo in concorrenza. Le suddette tre offerte devono contenere, ove pertinenti, una serie di informazioni puntuali sul fornitore (elenco delle attività eseguite, curriculum delle pertinenti figure professionali della struttura o in collaborazione esterna, sulla modalità di esecuzione del progetto (piano di lavoro, figure professionali da utilizzare, tempi di realizzazione) e sui costi di realizzazione.

Ove non sia possibile disporre di tre offerte di preventivo, un tecnico qualificato, dopo aver effettuato un'accurata indagine di mercato, dovrà predisporre una dichiarazione nella quale si attesti l'impossibilità di individuare altri soggetti concorrenti in grado di fornire i servizi oggetto del finanziamento, allegando una specifica relazione descrittiva, corredata degli elementi necessari per la relativa valutazione.

fonte: http://burc.regione.campania.it

o cui affidare l'incarico può essere effettua ne del tecnico qualificato nei soli casi previsti dalla legge. Per valutare la congruità dei costi, si può fare riferimento ai parametri relativi al costo orario/giornaliero dei consulenti da utilizzare, ricavati dalle quotazioni di mercato desumibili dalle tariffe adottate dalle Amministrazioni Regionali e delle Province autonome, dallo Stato o dalla Commissione europea.

Inoltre, al fine di effettuare un'adeguata valutazione del lavoro da eseguire, il beneficiario deve presentare, oltre agli eventuali allegati tecnici (studi, analisi, ricerche, ecc.), anche una dettagliata relazione nella quale siano evidenziate, con una disaggregazione per voce di costo, le modalità operative che contrassegnano l'attività da svolgere, le risorse da impegnare e le fasi in cui è articolato il lavoro.

Sono escluse dalla precedente procedura le spese generali relative ad onorari di professionisti e/o consulenti, studi di fattibilità ecc., che di norma sono valutate in sede di verifica a consuntivo.

Le spese per investimenti immateriali connesse ad investimenti materiali possono essere giudicate ammissibili se direttamente legate a questi ultimi. In questo caso, la quota complessiva delle spese immateriali, comprensiva anche delle spese generali, non può essere superiore al 25% dell'intero investimento.

2.3 Acquisto di materiale usato

Fattispecie disciplinata dall'art. 55 del Reg. (CE) n. 1974/06.

In particolare, tale norma dispone che: "*.. In deroga all'art. 55, 1 comma, lettera b) del Reg. (CE) n. 1974/06, e unicamente per le microimprese e per le piccole e medie imprese, ai sensi della Raccomandazione 2003/361/CE della Commissione*[1]*, gli Stati Membri possono, in casi debitamente giustificati, stabilire le condizioni alle quali l'acquisto di materiale d'occasione può essere considerato spesa ammissibile*."

Le Autorità di gestione o i soggetti da queste delegati stabiliscono i campi e le modalità di applicazione della predetta disciplina.

In ogni caso, l'acquisto di attrezzature o materiale usato è ammissibile a cofinanziamento qualora il beneficiario sia una microimpresa, una piccola o medio impresa e siano rispettate le seguenti condizioni:

a. il bene non abbia già beneficiato di un precedente contributo nazionale o comunitario erogato nei sette anni precedenti. La decorrenza dei sette anni è calcolata dalla data dell'acquisto del bene. A tale scopo, il venditore dello stesso dovrà produrre una dichiarazione che attesti il rispetto di tale condizione;

b. l'acquisto sia vantaggioso rispetto all'acquisto di materiale nuovo equivalente e rispetto ai prezzi correnti di mercato. Il beneficiario dovrà pertanto produrre una dichiarazione, sottoscritta da un tecnico qualificato, che attesti la convenienza dell'acquisto;

c. le caratteristiche del materiale usato siano adeguate alle esigenze dell'operazione e conformi alle norme vigenti. Anche in questo caso occorre allegare al fascicolo una dichiarazione di un tecnico qualificato che indichi la rispondenza delle caratteristiche tecniche del bene.

[1] GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36.

fonte: http://burc.regione.campania.it

L'art. 71, comma 3, punto c) del Reg. (CE) n. 1698/05 dispone che l'acquisto dei terreni è ammissibile al contributo del FEASR nei limiti del "*10% del totale delle spese ammissibili relative alla operazione considerata. In casi eccezionali e debitamente giustificati può essere fissata una percentuale più elevata per operazioni di conservazione dell'ambiente."*

Le spese relative all'acquisto di terreni sono ammissibili nei limiti del 10% del costo totale dell'operazione considerata. In casi eccezionali e debitamente giustificati, alle condizioni stabilite da ciascun Psr, l'Autorità di gestione può fissare una percentuale più elevata per operazioni finalizzate alla conservazione dell'ambiente.

In ogni caso, l'acquisto dei terreni è ammissibile se sono rispettate le seguenti condizioni:

a. attestazione di un tecnico qualificato indipendente o di un organismo debitamente autorizzato, con cui si dimostri che il prezzo di acquisto non sia superiore al valore di mercato;

b. esistenza di un nesso diretto tra l'acquisto del terreno e gli obiettivi dell'operazione e di un periodo minimo di destinazione.

2.5 Acquisto di beni immobili

L'art. 55, comma 1, lettera a) del Reg. CE n. 1974/06 dispone, nel caso di investimenti, la limitazione di ammissibilità della spesa alle seguenti voci: costruzione, acquisizione incluso il leasing, o miglioramento di beni immobili.

L'acquisto di un bene immobile, ad esclusione degli impianti e delle attrezzature mobili di pertinenza, per i quali, eventualmente, si applicano le disposizioni previste per l'acquisto del materiale usato, costituisce una spesa ammissibile purché funzionale alle finalità dell'operazione in questione.

A tale scopo occorre rispettare almeno le seguenti condizioni:

a. attestazione di un tecnico qualificato indipendente o di un organismo debitamente autorizzato, con cui si dimostri che il prezzo di acquisto non sia superiore al valore di mercato e la conformità dell'immobile alla normativa urbanistica vigente, oppure specifichi gli elementi di non conformità, nei casi in cui l'operazione preveda la loro regolarizzazione da parte del beneficiario finale;

b. l'immobile non abbia fruito, nel corso dei dieci anni precedenti, di un finanziamento pubblico; tale limitazione non ricorre nel caso in cui l'Amministrazione concedente abbia revocato e recuperato totalmente le agevolazioni medesime;

c. esistenza di un nesso diretto tra l'acquisto dell'immobile e gli obiettivi dell'operazione, nonché di un periodo minimo di destinazione compatibile con la normativa comunitaria.

fonte: http://burc.regione.campania.it

2.6 Fornitura di beni e di servizi senza pagamento in denaro

Disposizioni specifiche in materia sono contenute nell'art. 54 del Reg. (CE) n. 1974/06, che dispone:

"*1 . Per le misure che implicano investimenti in natura, i contributi di beneficiari pubblici o privati, segnatamente la fornitura di beni o servizi senza pagamento in denaro giustificato da fattura o documenti equivalenti, possono essere considerati spese ammissibili alle seguenti condizioni:*

a. che i contributi consistano nella fornitura di terreni o immobili, attrezzature o materiali, attività di ricerca o professionali, o prestazioni volontarie non retribuite;

b. che i contributi non siano collegati a operazioni di ingegneria finanziaria di cui all'articolo 50;

c. che il valore dei contributi possa essere valutato e verificato da un organismo indipendente.

Nel caso di apporto di terreni o immobili, il valore è certificato da un esperto qualificato e indipendente, o da un organismo debitamente autorizzato.

Nel caso di prestazioni volontarie non retribuite, il loro valore è determinato sulla base del tempo impiegato e della tariffa oraria e giornaliera per prestazioni equivalenti, eventualmente in riferimento ad un sistema prestabilito di determinazione dei costi standard, a condizione che il sistema di controllo offra sufficienti garanzie circa l'effettiva esecuzione delle prestazioni.

L'articolo dispone che possa essere giudicata ammissibile, qualora la misura implichi investimenti in natura, la fornitura di beni e di servizi da parte del beneficiario, anche se tale fornitura non implica pagamenti di corrispettivi in denaro. Si tratta, in generale, di contribuzioni che non danno luogo ad oneri reali, ma che, a determinate condizioni, in quanto effettive, sono ammissibili a contributo.

Tra questi costi possono essere classificati i contributi in natura riferibili all'ipotesi generale di utilizzo di "*..terreni o immobili, attrezzature o materiali..*" senza pagamento di corrispettivi e senza la configurazione di oneri di ammortamento, così come l'utilizzo del parco macchine aziendale in alternativa all'affitto di analoghi mezzi. In quest'ultimo caso, il valore dell'utilizzo di macchine e/o attrezzature aziendali deve essere determinato tenendo conto dell'effettiva disponibilità in azienda della macchina e/o attrezzatura, del tempo di utilizzo effettivo, in condizioni di ordinarietà, e delle normali tariffe orarie/giornaliere stabilite dai prezzari regionali.

L'altro aspetto, riguardante i costi non effettivi ma comunque ammissibili, è legato agli apporti che consistono in prestazioni d'opera relative ad "*..attività di ricerca o professionali, o prestazioni volontarie non retribuite*". Nell'ambito delle prestazioni volontarie non retribuite può essere ascritta anche la categoria dei cosiddetti lavori in economia, cioè modalità di esecuzione delle opere connesse ad investimenti fisici, in relazione alle quali, anziché rivolgersi ad un'impresa organizzata per ottenerne l'esecuzione, il beneficiario e/o i suoi familiari provvedono per proprio conto. In tale contesto sono ammissibili a cofinanziamento le operazioni di carattere agronomico e forestale eseguite direttamente dagli imprenditori agricoli e forestali, dai loro familiari, nonché dai piccoli proprietari forestali. A questo proposito, sia le ore di lavoro previste che quelle risultanti a consuntivo, devono essere quantificate da un tecnico qualificato, terzo rispetto al beneficiario

In linea generale, non sono ammissibili opere di carattere edile realizzate direttamente dal beneficiario; tuttavia, ad esclusione della misura 123 (aumento del valore aggiunto della produzione agricola e forestale primaria), in situazioni particolari legate al contesto locale e per interventi di modesta entità, l'Autorità di gestione può derogare a tale principio stabilendo i criteri da adottare.

fonte: http://burc.regione.campania.it

er la fornitura di beni che per la fornitura d essere giudicati ammissibili se il valore degli stessi "…p*ossa essere valutato e verificato da un organismo indipendente"*.

L'ammissibilità delle suddette tipologie di spesa, pertanto, è legata al rispetto delle seguenti condizioni:

a. i lavori/forniture devono essere eseguiti a perfetta regola d'arte;

b. i lavori/forniture eseguiti devono essere pertinenti con le strutture ed i mezzi tecnici in dotazione, anche temporaneamente, all'azienda;

c. il loro valore deve poter essere soggetto a revisione contabile e valutazione indipendente (computo metrico ecc.);

d. i lavori/forniture eseguiti non devono essere collegati a misure di ingegneria finanziaria;

e. se trattasi di prestazioni volontarie non retribuite, il loro valore sia determinato tenendo conto delle capacità fisico/professionali, del tempo effettivamente prestato in "condizioni di ordinarietà" e delle normali tariffe orarie/giornaliere in vigore per l'attività eseguita, stabilite dai prezzari regionali e delle Province autonome;

f. se trattasi di apporto di terreni o immobili, il loro valore sia certificato da un professionista qualificato e indipendente o da un ente abilitato;

g. sia possibile effettuare valutazioni comparative tra il valore del bene disponibile in natura e quelli simili elencati nei prezzari regionali e delle Province autonome vigenti.

Quando i materiali di consumo sono reperibili direttamente in azienda (contributo in natura), il relativo valore deve essere determinato in base al prezzario aggiornato utilizzato dalle Regioni e Province autonome. Nel caso in cui tale prezzario non preveda la voce di spesa relativa al bene fornito in natura, occorre produrre una certificazione sottoscritta da un tecnico qualificato, dalla quale risulti l'idoneità del materiale fornito ed il relativo valore.

Il limite massimo per questa tipologia di spesa è indicato al comma 2 dell'art. 54 del Reg. (CE) n. 1974/06, che recita *"La spesa pubblica cofinanziata dal FEASR per operazioni che implicano contributi in natura non deve superare la spesa totale ammissibile, esclusi i contributi totali in natura, a operazione ultimata*".

In sostanza, la spesa pubblica cofinanziata dal FEASR deve essere minore o uguale alla differenza tra il costo totale dell'investimento ed il costo del materiale e delle prestazioni in natura.

$A \leq (B - C)$
Dove:
A = Spesa pubblica cofinanziata dal Feasr (Contributo pubblico totale)
B = Spesa totale ammissibile (Costo totale dell'investimento ammesso ad operazione ultimata)
C = Contributi totali in natura (Costo del materiale e delle prestazioni in natura)

Tuttavia, in alcuni casi è possibile derogare alla suddetta formula.
Infatti, per determinate misure di investimento in cui è possibile erogare un contributo pubblico per un importo pari al 100% del valore dell'investimento (come ad esempio le misure 216 e 227) si nota che, in tal caso, il contributo in natura è totalmente escluso dal finanziamento pubblico e quindi, di fatto, non ammissibile. Alcuni esempi numerici che possono aiutare a capire meglio la questione sono riportati nel box sottostante:

fonte: http://burc.regione.campania.it

B –C derivante dal paragrafo 2 dell'articc

A = contributo pubblico erogabile
B = costo totale dell'operazione
C = contributo in natura

e ipotizzando una misura con contributo pubblico pari al 100% del costo totale dell'operazione, si possono avere varie fattispecie da prendere ad esempio:

1) B = 100 C = 20

applicando la formula sopra riportata si avrà: $A \leq 100 - 20 \rightarrow A \leq 80$.

In tal caso il contributo pubblico massimo erogabile sarà pari a 80 e quindi i 20 di contributo in natura non sono di fatto ammissibili.

2) B = 100 C = 60

applicando la formula sopra riportata si avrà: $A \leq 100 - 60 \rightarrow A \leq 40$.

In tal caso il contributo pubblico massimo erogabile sarà pari a 40 e quindi i 60 di contributo in natura non sono di fatto ammissibili

3) B = 100 C = 100

applicando la formula sopra riportata si avrà: $A \leq 100 - 100 \rightarrow A \leq 0$.

In tal caso non è possibile erogare alcun contributo pubblico e tutto il contributo in natura, coincidente con l'intera spesa dell'operazione, è di fatto non ammissibile.

Nel corso del Comitato di Sviluppo Rurale del mese di maggio 2009, la DG AGRI ha confermato tale interpretazione che esclude, di fatto, la rimborsabilità dei contributi in natura per le operazioni investimento a cui è concesso un contributo pubblico pari al 100% della spesa sostenuta. Come precisato dalla stessa Commissione europea,è possibile trovare una soluzione a tale questione attraverso l'utilizzo dei costi standard applicando alle suddette misure quanto previsto dall'articolo 53 del Reg. (CE) n. 1974/06. Tale articolo dispone che *"Se del caso gli Stati membri possono fissare l'entità del sostegno di cui agli articoli 31, da 37 a 41 e da 43 a 49 del Reg. (CE) n. 1698/05, sulla base di costi standard e di ipotesi standard di mancato guadagno. Fatte salve le norme sostanziali e procedurali in materia di aiuti di Stato, il primo comma si applica anche agli investimenti relativi alla manutenzione, al restauro e alla riqualificazione del patrimonio naturale, nonché allo sviluppo di siti di grande pregio naturale, di cui all'articolo 57, lettera a), del Reg. (CE) n. 1698/05"*.

Ovvero, ipotizzando che, nell'ambito della misura 216 "Investimenti non produttivi", un agricoltore provveda alla realizzazione di un muretto a secco attraverso lavori in economia e non possa quindi presentare documenti giustificativi di spesa per il rimborso, allora:

a) nel caso venisse applicato l'articolo 54 del Reg. (CE) n. 1974/06 l'agricoltore non riceverebbe alcun contributo pubblico (cfr. esempio box sopra);

fonte: http://burc.regione.campania.it

i venisse applicato l'articolo 53 del Reg. (C erebbe invece un contributo pubblico calcolato in base all'utilizzo di ipotesi di costi standard e di ipotesi standard di mancato guadagno (es. attraverso l'utilizzo di tariffari regionali potrebbe ricevere un contributo pubblico pari a X euro per metro lineare di muretto a secco realizzato).

2.7 Disposizioni relative alle variazioni in corso d'opera

Le Autorità di gestione sono tenute a disciplinare, nei rispettivi provvedimenti attuativi, le modalità di concessione di eventuali varianti ai progetti presentati e le relative procedure da seguire.

Fatti salvi i casi espressamente previsti dalla normativa vigente, in linea generale, al fine di garantire una maggiore trasparenza, efficacia ed efficienza della spesa, nonché certezza dei tempi di realizzazione delle iniziative finanziate, è auspicabile ridurre al minimo tali varianti.

Sono da considerarsi varianti tutti i cambiamenti al progetto originale che comportino modifiche agli obiettivi ed ai parametri che hanno reso l'iniziativa finanziabile, in particolare: cambio di beneficiario, cambio di sede dell'investimento, modifiche tecniche sostanziali delle opere approvate, modifica della tipologia di opere approvate; le varianti, di norma, devono essere preventivamente richieste.

Di norma non sono considerate varianti al progetto originario le modifiche di dettaglio o soluzioni tecniche migliorative, purché contenute in una limitata percentuale di spesa definita da parte dell'Autorità di gestione nell'ambito delle disposizioni attuative di ciascun Psr, così come ad esempio i cambi di preventivo, purché sia garantita la possibilità di identificare il bene e fermo restando la spesa ammessa in sede di istruttoria,.

2.8 Operazioni realizzate da Enti Pubblici

Nel caso di operazioni realizzate da Enti Pubblici, deve essere garantito il rispetto della normativa generale sugli appalti, in conformità del Decreto Legislativo n. 163/2006 "Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi, forniture in attuazione delle Direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio e successive modifiche ed integrazioni.

Inoltre, deve essere garantito il rispetto della Legge n. 136 del 13 agosto 2010 "Piano Straordinario contro le mafie", entrata in vigore il 7 settembre 2010; in particolare è necessario attenersi a quanto previsto dall'articolo 3 contenente misure volte ad assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, finalizzata a prevenire infiltrazioni criminali nei contratti pubblici.

Ai fini dell'ammissibilità della spesa per l'esecuzione di opere, servizi e forniture, gli Enti pubblici possono utilizzare:

- contratto di affidamento nell'osservanza dei limiti della soglia comunitaria;
- contratto di affidamento a seguito di gara ad evidenza pubblica;
- contratto di affidamento diretto "in house providing";
- convenzione con altra Amministrazione pubblica che si impegna ad eseguire i lavori.

fonte: http://burc.regione.campania.it

elta dell'Ente ricada sull'affidamento "in ho à dello stesso è necessario che concorrano i seguenti elementi:

a) l'amministrazione aggiudicatrice eserciti sul soggetto affidatario un "controllo analogo" a quello esercitato sui propri servizi;

b) il soggetto affidatario svolga la maggior parte della propria attività in favore dell'ente pubblico di appartenenza.

Il rispetto di tali disposizioni deve essere garantito anche nella fase di scelta del soggetto incaricato della progettazione e direzione lavori.

Inoltre, per tutte le spese sostenute devono essere rispettate le norme comunitarie sulla pubblicità dell'appalto e sulla effettiva concorrenza fra più fornitori.

In certi casi, gli enti pubblici (Regioni, Province, Comuni, Comunità montane e altri enti locali) possono realizzare direttamente alcune operazioni, ascrivibili alla categoria dei lavori in economia,

Rientrano in tale categoria di spesa i lavori eseguiti direttamente da enti pubblici, i quali, anziché rivolgersi ad un'impresa organizzata, si assumono l'onere di realizzare, in tutto o in parte, le opere connesse ad investimenti fisici avvalendosi di personale e mezzi propri.

In questo caso, affinché le relative spese possano essere considerate ammissibili, l'ente pubblico che le sostiene assicura il rispetto della normativa comunitaria e nazionale sugli appalti e adotta ogni iniziativa volta a garantire la massima trasparenza nelle fasi di progettazione e realizzazione degli interventi, nonché di contabilizzazione delle spese sostenute.

Fatto salvo quanto diversamente disposto dalle Autorità di gestione dei singoli programmi, i beneficiari delle misure di assistenza tecnica sono responsabili dell'esecuzione delle operazioni, selezionate nel rispetto delle procedure nazionali e comunitarie per l'acquisizione di beni e servizi. Rientrano in tale tipologia anche le operazioni previste dalla misura 323 "Tutela e qualificazione del patrimonio rurale", le azioni riferibili al comma 5 dell'art. 39 Reg CE 1698/2005 e il Programma della Rete Rurale.

2.9 IVA e altre imposte e tasse

L'art. 71, comma 3, punto a) del Reg. (CE) n. 1698/2005, dispone che non è ammissibile a contributo del FEASR "*l'IVA, tranne l'IVA non recuperabile se realmente e definitivamente sostenuta da beneficiari diversi da soggetti non passivi di cui all'articolo 4, paragrafo 5, primo comma, della sesta direttiva 77/388/CEE del Consiglio, del 17 maggio 1977, in materia di armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alle imposte sulla cifra di affari - Sistema comune di imposta sul valore aggiunto: base imponibile uniforme*[2].

In generale, quindi, il costo dell'IVA può costituire una spesa ammissibile solo se realmente e definitivamente sostenuta dal beneficiario finale, nell'ambito dei regimi di aiuto ai sensi dell'articolo 87 del Trattato e nel caso di aiuti concessi dagli organismi designati dagli Stati.

L'IVA che sia comunque recuperabile, non può essere considerata ammissibile anche ove non venga effettivamente recuperata dal beneficiario finale.

Al pari dell' IVA, anche altre categorie di imposte, tasse e oneri possono essere sovvenzionabili solo se sostenute effettivamente e definitivamente dal beneficiario finale.

[2] G.U. L 145 del 13.06.1977, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dalla Direttiva 2004/66/CE (G.U. L 168 dell' 1.05.2004, pag. 35).

fonte: http://burc.regione.campania.it

anto previsto dal citato art. 71.3, lettera a, è mai consentita l'ammissibilità a contributo dell'IVA, anche se non recuperabile, per le spese sostenute nell'ambito dei PSR dai cosiddetti "soggetti non passivi", così come definiti dall'articolo 4, paragrafo 5, primo comma, della sesta direttiva 77/388/CEE.

2.10 Leasing

La spesa sostenuta in relazione ad operazioni di locazione finanziaria (leasing) è ammessa solo per misure che riguardino investimenti per acquisto di beni immobili e mobili .

Aiuto concesso all'utilizzatore

L'utilizzatore è il beneficiario diretto del contributo.

Per quanto concerne l'acquisto di nuove macchine e attrezzature, compresi i programmi informatici, il leasing è ammissibile con patto di acquisto e fino ad un massimo del valore di mercato del bene.

La spesa ammissibile è rappresentata dai canoni pagati dall'utilizzatore al concedente, comprovati da una fattura o da un documento avente forza probatoria equivalente, entro il limite fissato per l'ammissibilità delle spese, al netto dei costi connessi al contratto (garanzie del concedente, costi di rifinanziamento, interessi, spese generali e oneri assicurativi).

In ogni caso, deve essere garantita la non alienabilità del bene e la destinazione d'uso per il periodo previsto dall'operazione finanziata.

Aiuto concesso attraverso il concedente

Il concedente (società di leasing) è il beneficiario diretto del contributo che viene utilizzato al fine di ridurre l'importo dei canoni versati dall'utilizzatore del bene oggetto del contratto di locazione finanziaria.

I contratti di locazione finanziaria devono comportare una clausola di riacquisto.

L'acquisto del bene da parte del concedente, comprovato da una fattura quietanzata o da un documento contabile avente forza probatoria equivalente, costituisce la spesa ammissibile. L'importo massimo ammissibile non deve superare il valore di mercato del bene dato in locazione. L'importo ammesso a cofinanziamento sarà calcolato in funzione dell'intensità di aiuto per ciascuna tipologia di spesa, cosi come previsto dalla misura del Psr di riferimento.

Non sono ammissibili le spese connesse al contratto (tasse, margine del concedente, costi di rifinanziamento degli interessi, spese generali, oneri assicurativi, ecc.).

Il contributo versato al concedente, sarà calcolato al netto delle spese connesse al contratto; tale contributo deve essere utilizzato interamente a vantaggio dell'utilizzatore mediante una riduzione uniforme di tutti i canoni pagati nel periodo contrattuale.

Il concedente deve dimostrare che il contributo ricevuto sia trasferito interamente all'utilizzatore elaborando una distinta dei pagamenti dei canoni o con un metodo alternativo che fornisca assicurazioni equivalenti.

fonte: http://burc.regione.campania.it

L'articolo 50 del Reg. (CE) n. 1974/2006 dispone che *il Feasr può cofinanziare, nell'ambito di un programma di sviluppo rurale, le spese per operazioni comprendenti contributi a sostegno di fondi di capitale di rischio, fondi di garanzia e fondi prestiti.*

L'attività dei fondi è disciplinata dagli articoli 51 e 52 del Reg. (CE) n. 1974/2006. In tale ambito, i fondi sono intesi come strumenti che concorrono a realizzare gli obiettivi dello sviluppo rurale, senza configurarsi come una specifica misura di un Asse. Pertanto, l'attività dei fondi si avvarrà di risorse allocate nelle singole misure di ciascun Psr. Ciò significa che le operazioni effettuate dai fondi riguardano interventi coerenti e conformi ad almeno una misura del Psr. Di seguito sono riportati alcuni criteri da considerare nella selezione dei fondi e le spese ammissibili per i fondi di garanzia, i fondi di capitale di rischio e i fondi prestiti.

2.11.1 Fondi di garanzia

L'attivazione di un fondo di garanzia deve essere basato su un regime notificato e approvato dalla Commissione europea e pertanto rispondente alle condizioni previste al paragrafo 7 dell'articolo 51 del Reg. (CE) n. 1974/2006.

Costituzione

I fondi di garanzia possono essere costituiti come enti giuridici indipendenti *ex novo,* oppure come capitale separato in seno ad una istituzione preesistente.

Affidamento

Le Regioni e Province autonome possono affidare ad un soggetto esterno la gestione del fondo. In tal caso l'affidamento deve essere compatibile con quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale sugli appalti pubblici di servizi. In tal senso si prevedono le seguenti possibilità:

1. l'attività può essere realizzata attraverso un accordo di programma tra Regione o Provincia autonoma e ISMEA, d'intesa con il MiPAAF, che consenta di avvalersi del fondo di garanzia operante sulla base del Decreto legislativo n. 102/2004, approvato come regime di *non aiuto* n. NN 54/B/2004, con decisione della Commissione europea C(2006) 643 dell'8 marzo 2006. Lo schema di accordo di programma è stato approvato dalla Conferenza Stato-Regioni con atto n. 148/15 R del luglio 2007.
2. l'attività può essere realizzata attraverso Fondi di garanzia selezionati in base alle procedure previste da un regime di aiuto già notificato e approvato dalla Commissione europea, garantendo il rispetto dei principi di non discriminazione, trasparenza e pubblicità previsti dalle normative nazionali e comunitarie per l'acquisizione di beni e servizi. In tal caso, non devono esistere preclusioni per accedere al regime di aiuto, né in via di principio, né in via di fatto e l'operatività deve essere consentita a tutti gli operatori in possesso dei requisiti previsti dal regime di aiuto. A tal fine devono essere previsti controlli annuali attraverso l'esercizio dell'istituto della vigilanza spettante alla Commissione, la verifica della dichiarazione di operatività e del possesso dei requisiti stabiliti dalla legge, nonché del rendiconto probatorio dell'attività svolta.
3. l'attività può essere affidata a Fondi di garanzia selezionati mediante procedura di evidenza pubblica; in tal caso è opportuno considerare le seguenti condizioni:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- la dimensione e la frammentazione del portafoglio di garanzie in essere;
- il capitale sociale versato pari almeno a 100.000,00 euro;
- il rapporto tra garanzie in essere e la somma del patrimonio e fondi rischi non superiore a 17;
- il possesso della certificazione di qualità;
- il rilascio di prodotti di garanzia in linea con i requisiti previsti da Basilea 2;
- la conformità a quanto disciplinato dalla legge 326/2003.

Si ritiene infine auspicabile dare priorità agli Organismi di garanzia che, anche tramite processi di rafforzamento patrimoniale, concentrazione e aggregazione su base territoriale, sono impegnati ad allinearsi alle condizioni poste dall'entrata in vigore di Basilea 2.

Condizioni attuative

La partecipazione del FEASR e di altre fonti pubbliche ai fondi, nonché le garanzie da questi prestate a singole imprese, sono soggetti alle disposizioni del Reg. (CE) n. 1698/2005 e alla normativa comunitaria sugli aiuti di stato. Le suddette condizioni e modalità di partecipazione ai fondi devono essere stabilite in un accordo di finanziamento concluso tra il fondo stesso e la Regione o Provincia autonoma o l'Autorità di gestione. Tale accordo deve contenere le necessarie disposizioni relative a: strategia e pianificazione degli interventi, monitoraggio e disposizioni di liquidazione.

Inoltre, la Regione o Provincia autonoma ed il gestore del fondo, prima dell'avvio dell'attività di garanzia, devono presentare all'Autorità di gestione un piano di attività che precisi tra l'altro: il portafoglio di garanzia, i criteri, le condizioni e le modalità di finanziamento, il bilancio di esercizio del fondo, la proprietà e i soci cofinanziatori, i requisiti di professionalità, competenza e indipendenza dei dirigenti, lo statuto del fondo, la giustificazione e l'utilizzo previsto del contributo del Feasr, le disposizioni di liquidazione del fondo, incluso il reimpiego delle entrate attribuibili al contributo del Feasr. L'Autorità di gestione è responsabile della valutazione e della sorveglianza del suddetto piano di attività.

Ciascun fondo deve relazionare annualmente su:

- l'elenco delle richieste pervenute;
- i dati riguardanti le garanzie prestate, compresa l'indicazione dei tipi e obiettivi delle operazioni oggetto di garanzia e delle misure del Psr a cui si riferiscono;
- i dati sul totale delle garanzie in essere;
- tutti i casi di liquidazione delle garanzie a valere sulle risorse del Psr, per i debitori inadempienti nell'anno precedente (al netto dei fondi eventualmente recuperati);
- i corrispettivi versati nell'anno per le garanzie.

La Commissione europea non può diventare socio o azionista dei fondi.

Flussi finanziari

Le risorse del fondo sono individuate dalla Regione o Provincia autonoma e versate dall'Organismo pagatore, a valere sulla dotazione finanziaria delle singole misure del Psr.

fonte: http://burc.regione.campania.it

re una contabilità separata delle risorse sulla : e, nel caso di una istituzione preesistente, anche la distinzione tra le risorse del Psr versate nel fondo, da quelle di cui la stessa già disponeva.

Gli interessi maturati sui contributi dei fondi provenienti dal Psr ne incrementano la potenzialità e sono riutilizzati per fornire garanzie.

Le risorse disponibili, dopo che tutte le garanzie siano state soddisfatte, possono essere riutilizzate dalla Regione o Provincia autonoma per finalità analoghe a favore delle imprese del proprio territorio.

Costo della garanzia

Il costo della garanzia è calcolato in base ad una valutazione oggettiva del rischio dell'operazione finanziaria, maggiorata dei costi sostenuti per il rilascio della garanzia stessa. Nei limiti della copertura massima, le garanzie coprono la perdita, per capitale e interessi, determinata al momento del verificarsi dell'insolvenza dell'impresa ammessa alle garanzie e comunque nel rispetto della normativa regolante i fondi.

Cumulo e rispetto dei massimali di aiuto

1. aiuto

Nel caso di aiuti concessi ad un beneficiario sotto forma di garanzia per investimenti ammissibili sulla base di una misura del Psr, è necessario predisporre le procedure necessarie a garantire che il cumulo con gli aiuti che lo stesso soggetto riceve, eventualmente attraverso altre forme (conto capitale, abbuono interessi ecc..), non superi il massimale previsto dall'allegato al Reg. CE n. 1698/2005. A tal fine, è necessario che il fondo operi sulla base di procedure che consentano sempre di individuare l'equivalente sovvenzione lordo (ESL) della garanzia, sulla base di un metodo conforme alla disciplina comunitaria sugli aiuti di Stato.

2. non aiuto

È possibile che il fondo operi come non aiuto se come tale è stato approvato dalla Commissione europea (è il caso ad esempio degli aiuti di Stato NN 54/B/2004 e N83/B/2005). In tal caso, il beneficiario paga per la garanzia il prezzo di mercato e, in assenza di aiuto, non si pongono problemi di cumulo.

Accesso alla garanzia

I fondi non prestano garanzie ad imprese in difficoltà, definite tali ai sensi degli orientamenti comunitari sugli aiuti di stato per il salvataggio e la ristrutturazione delle imprese in difficoltà.

Pertanto, i fondi prestano garanzie alle imprese in fase di costituzione, di avviamento o di espansione, limitatamente ad azioni ritenute redditizie dagli amministratori dei fondi, se richiedono finanziamenti bancari per la realizzazione di investimenti misure di investimento del Psr.

Di fatto, potranno richiedere le garanzie le imprese di cui al precedente capoverso, i cui progetti, in seguito ad una istruttoria della Regione o Provincia autonoma, siano stati dichiarati ammissibili ai sensi di una misura di investimenti del Psr.

Nella fase di verifica della fattibilità economica dell'azione proposta dall'impresa, il Fondo prende in considerazione tutte le fonti di reddito della stessa, desumibili anche dal business plan.

Tipologie di garanzia

Le garanzie possono essere concesse entro il limite massimo del 70% dell'importo dei finanziamenti bancari erogati alle imprese beneficiarie - elevato all'80% per i giovani agricoltori, come definiti dal Reg. (CE) n. 1698/2005.

Le tipologie di intervento possono prevedere il rilascio di:

fonte: http://burc.regione.campania.it

- cogaranzie in associazione con i Confidi[3] in favore delle imprese;
- controgaranzia in favore dei Confidi[4].

Spese ammissibili

Rispetto alle spese ammissibili relative alla partecipazione ai fondi, il Reg. CE 1974/2006 fa una distinzione tra la spesa dichiarata alla Commissione europea al fine di ottenere i pagamenti intermedi di cui all'articolo 26 del Reg. CE 1290/2005, e le spese che saranno riconosciute ammissibili alla chiusura del programma, ai fini del versamento del saldo ai sensi dell'articolo 28 del Reg. (CE) 1290/2005:

Pagamenti intermedi

In base all'articolo 52, paragrafo 1, comma 1, del Reg. (CE) n. 1974/06, le spese dichiarate alla Commissione europea per ottenere i pagamenti intermedi di cui all'articolo 26 del Reg. (CE) 1290/2005, sono le spese complessivamente sostenute per la costituzione dei fondi o per la partecipazione agli stessi.

Spesa finale

In base all'articolo 52, paragrafo 1, comma 2, del Reg. (CE) n. 1974/06 al momento del versamento del saldo e della chiusura del programma di sviluppo rurale, ai sensi dell'articolo 28 del Reg. (CE) 1290/2005, la spesa ammissibile corrisponde al totale:

a) di ogni garanzia prestata;

b) degli importi impegnati a titolo di garanzie;

c) dei costi di gestione ammissibili.

E' necessario che un fondo di garanzia utilizzi il contributo pubblico per fornire garanzie ad un numero sufficiente di imprese, in base a metodologie e standard di analisi validi (es. moltiplicatore dell'investimento).

Al momento della chiusura dell'intervento, la spesa ammissibile di ciascun fondo consiste nell'importo delle risorse ricevute dal Psr, necessarie a coprire il valore iniziale delle garanzie prestate, degli importi impegnati per le garanzie richieste ma non ancora rilasciate e le spese di gestione sostenute. Ciascun fondo di garanzia dovrà soddisfare un indice di operatività calcolato quale rapporto tra il totale del valore iniziale delle garanzie concesse (aumentato degli importi impegnati per garanzie richieste ma non ancora rilasciate e delle spese di gestione sostenute) e l'entità del fondo implementato con risorse del Psr. Tale indice, valutato al termine della programmazione, deve essere almeno pari a 3. In considerazione del potenziale rischio di insolvenza a carico del fondo nei periodi successivi alla chiusura della programmazione, l'operatività si intende comunque raggiunta qualora sia conseguito il 70% del suddetto indice.

Nel caso di mancato raggiungimento dell'indice di operatività, la spesa ammissibile sarà ridotta proporzionalmente.

[3] *Ai sensi dell'art. 13 D.L. 30 settembre 2003 n. 269 come modificato dalla legge di conversione 24 novembre 2003, n. 326.*
[4] *Ai sensi dell'art. 13 D.L. 30 settembre 2003 n. 269 come modificato dalla legge di conversione 24 novembre 2003, n. 326.*

fonte: http://burc.regione.campania.it

ell'ambito di un PSR possono essere usati più ortuno valutare separatamente gli indici di operatività raggiunti da ciascun fondo al termine della programmazione.

Infine, si precisa che i costi di gestione sono ammissibili nel limite del 2% in media annua del capitale versato per la durata del programma, a meno che, in seguito ad una gara d'appalto, risulti necessaria una percentuale più elevata (articolo 51 paragrafo 5, Reg. (CE) 1974/2006).

2.11.2 Fondi di capitale di rischio e Fondi prestiti

Il fondo capitale di rischio è uno strumento di investimento appositamente costituito che opera fornendo capitale proprio alle imprese con presunto elevato potenziale di crescita nelle fasi iniziali del loro sviluppo, secondo quanto previsto dagli *orientamenti comunitari sugli aiuti di Stato destinati a promuovere gli investimenti in capitale di rischio nelle piccole e medie imprese* (2006/C 194/02).

Il Fondo prestiti è soggetto giuridico autonomo finalizzato alla concessione di prestiti alle imprese con tasso di interesse agevolato.

L'attivazione dei fondi deve essere rispondente alle condizioni previste al paragrafo 7 dell'articolo 51 del Reg. (CE) n. 1974/2006.

Costituzione

Entrambi i fondi possono essere costituiti come enti giuridici indipendenti *ex novo,* oppure come capitale separato in seno ad una istituzione preesistente.

Affidamento

Le Regioni e Province autonome possono affidare ad un soggetto esterno la gestione del fondo. In tal caso l'affidamento deve avvenire nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale sugli appalti pubblici di servizi con procedure di evidenza pubblica.

Nel caso di un regime di aiuto notificato e autorizzato dalla Commissione europea, nella selezione degli operatori si dovranno attuare le procedure del regime in questione, stante il rispetto dei principi di non discriminazione, trasparenza e pubblicità previsti dalle normative nazionali e comunitarie per l'acquisizione di beni e servizi. In tal caso non devono esistere preclusioni per potere accedere al regime di aiuto, né in via di principio, né in via di fatto e l'accesso deve essere consentito a tutti gli operatori in possesso dei requisiti previsti dal regime di aiuto.

A tal fine sono comunque previsti controlli annuali attraverso l'inoltro alla Commissione di una relazione sull'attività svolta.

Condizioni attuative

La partecipazione del Feasr e di altre fonti pubbliche ai fondi, nonché gli investimenti effettuati ed i prestiti rilasciati a singole imprese, sono soggetti alle disposizioni del Reg. (CE) n. 1698/2005 e alla normativa comunitaria sugli aiuti di stato. Le suddette condizioni e modalità di partecipazione ai fondi devono essere stabilite in un accordo di finanziamento concluso tra il fondo stesso e la Regione o Provincia autonoma o l'Autorità di gestione. Tale accordo deve contenere le necessarie disposizioni relative a: strategia e pianificazione degli interventi, monitoraggio, politica di uscita dagli investimenti e disposizioni di liquidazione.

fonte: http://burc.regione.campania.it

capitale di rischio, le operazioni finanziarie la partecipazione del settore privato per almeno il 50%, o il 30% in caso di misure destinate a PMI situate in zone assistite[5]. La Commissione europea non può diventare socio o azionista dei fondi.

I fondi di capitale di rischio non devono acquisire quote di maggioranza di imprese e devono perseguire l'obiettivo di realizzare tutti gli investimenti entro la durata di vita del fondo.

Devono essere prese le misure necessarie per ridurre al minimo le distorsioni di concorrenza sul mercato dei capitali di rischio e dei finanziamenti. In particolare, i rendimenti ottenuti dagli investimenti e dai prestiti (detratta una quota in pro rata dei costi di gestione) possono essere destinati in via preferenziale agli azionisti privati fino al livello di remunerazione stabilito nel contratto sociale e successivamente devono essere ripartiti equamente fra tutti gli azionisti ed il Psr, secondo i principi indicati nel sottostante paragrafo *flussi finanziari.*

Inoltre, i cofinanziatori del fondo, prima dell'avvio dell'attività, devono presentare all'Autorità di gestione un piano di attività che precisi tra l'altro: il mercato bersaglio, i criteri, le condizioni e le modalità di finanziamento, il bilancio di esercizio del fondo, la proprietà e i soci cofinanziatori, i requisiti di professionalità, competenza e indipendenza dei dirigenti, lo statuto del fondo, la giustificazione e l'utilizzo previsto del contributo del Feasr, la politica di uscita dagli investimenti (solo per il capitale di rischio) e le disposizioni di liquidazione del fondo, incluso il reimpiego delle entrate attribuibili al contributo del Feasr.

L'Autorità di gestione è responsabile della valutazione e della sorveglianza del suddetto piano di attività Ciascun fondo deve relazionare annualmente sull'attività svolta.

Flussi finanziari

Le risorse del fondo sono individuate dalla Regione o Provincia autonoma e versate dall'Organismo pagatore, a valere sulla dotazione finanziaria delle singole misure del Psr.

Il fondo deve garantire una contabilità separata delle risorse sulla base delle singole misure del Psr e, nel caso di una istituzione preesistente, anche la distinzione tra le risorse del Psr versate nel fondo, da quelle di cui lo stesso già disponeva.

Gli interessi maturati sui contributi dei fondi provenienti dal Psr ne incrementano la potenzialità e sono riutilizzati per investimenti o finanziamenti alle imprese.

Le risorse provenienti da investimenti avviati dai fondi e restituite all'operazione, possono essere riutilizzate dalla Regione per finalità analoghe a favore delle imprese del proprio territorio.

Cumulo e rispetto dei massimali di aiuto

Nel caso di aiuti concessi ad un beneficiario sotto forma di aiuti al capitale di rischio o di prestiti per investimenti ammissibili sulla base di una misura del Psr o di prestiti, è necessario predisporre apposite procedure per garantire che il cumulo con gli aiuti che lo stesso soggetto riceve, eventualmente attraverso altre forme (conto capitale, abbuono interessi ecc..), non superi il massimale previsto dall'allegato al Reg. (CE) n. 1698/2005. A tal fine, è necessario che il fondo assicuri il rispetto del vincolo di non superare l'equivalente sovvenzione lordo (ESL) dell'aiuto, sulla base di un metodo conforme alla disciplina comunitaria sugli aiuti di Stato.

Accesso al sostegno

I fondi non investono o non effettuano prestiti ad imprese in difficoltà, definite tali ai sensi degli orientamenti comunitari sugli aiuti di stato per il salvataggio e la ristrutturazione delle imprese in difficoltà.

[5] Cfr. definizione t) degli "Orientamenti comunitari sugli aiuti di Stato destinati a promuovere gli investimenti in capitale di rischio nelle piccole e medie imprese" (2006/C 194/02).

fonte: http://burc.regione.campania.it

gestono o effettuano prestiti ad imprese in fase di avvio o di espansione, limitatamente ad azioni ritenute redditizie dagli amministratori dei fondi, per la realizzazione di investimenti corenti e conformi con le tipologie di intervento previste nelle schede delle misure di investimento del Psr.

Di fatto, potranno richiedere finanziamenti le imprese di cui al precedente capoverso, i cui progetti, in seguito ad una istruttoria della Regione o Provincia autonoma, siano stati dichiarati ammissibili ai sensi di una misura di investimenti del Psr.

Nella fase di verifica della fattibilità economica dell'azione proposta dall'impresa, il Fondo prende in considerazione tutte le fonti di reddito della stessa, desumibili anche dal business plan.

Spese ammissibili

Rispetto alle spese ammissibili relative alla partecipazione ai fondi, il Reg. (CE) n. 1974/2006, fa una distinzione tra la spesa dichiarata alla Commissione europea al fine di ottenere i pagamenti intermedi di cui all'articolo 26 del Reg. (CE) 1290/2005, e le spese che saranno riconosciute ammissibili alla chiusura del programma, ai fini del versamento del saldo ai sensi dell'articolo 28 del Reg. (CE) 1290/2005:

Pagamenti intermedi

In base all'articolo 52 paragrafo 1, primo comma del Reg. (CE) n. 1974/2006, ai fini delle dichiarazioni di spesa alla Commissione, per ottenere i pagamenti intermedi di cui all'articolo 26 del Reg. (CE) 1290/2005, sono le spese complessivamente sostenute per la costituzione dei fondi o per la partecipazione agli stessi.

Spesa finale

In base all'articolo 52, paragrafo 1, comma 2 del Reg. (CE) n. 1974/2006, al momento del versamento del saldo e della chiusura del programma di sviluppo rurale ai sensi dell'art. 28 del Reg. (CE) 1290/2005, la spesa ammissibile corrisponde al totale:

a) di ogni pagamento effettuato per investimenti e per prestiti alle imprese;
b) dei costi di gestione, ammissibili nel limite del 3% in media annua del capitale versato per la durata del programma, a meno che, in seguito ad una gara d'appalto, risulti necessaria una percentuale più elevata (articolo 51 paragrafo 5, Reg. (CE) 1974/2006).

2.12 Spese generali

L'art. 55, 1° comma, lettera c) del Reg. (CE) n. 1974/06, fa riferimento a "*spese generali collegate alle spese di cui alle lettere a) e b), come onorari di architetti, ingegneri e consulenti, studi di fattibilità, acquisto di brevetti e licenze.*

Le spese generali sono ammissibili quando direttamente collegate all'operazione finanziata e necessarie per la sua preparazione o esecuzione, ovvero quando connesse a disposizioni previste dall'Autorità di gestione di ciascun programma.

Le spese generali possono essere attribuite alla pertinente attività per intero, qualora riferite unicamente al progetto finanziato, o mediante l'applicazione di precisi "criteri di imputazione", nel caso in cui le stesse siano in comune a più attività, secondo un metodo di ripartizione oggettivo, debitamente giustificato e preventivamente definito dall'Autorità di gestione.

fonte: http://burc.regione.campania.it

ne di dette spese, il relativo calcolo ed ogni amenti tra la situazione prevista e quella risultante a consuntivo, devono essere riportati in un apposito documento da conservare agli atti.

Nell'ambito delle spese generali rientrano anche le spese bancarie e legali, quali parcelle per consulenze legali, parcelle notarili, spese per consulenza tecnica e finanziaria, spese per la tenuta di conto corrente (purché trattasi di c/c appositamente aperto e dedicato all'operazione); sono altresì ammissibili le spese per garanzie fideiussorie.

Nell'ambito dei singoli provvedimenti attuativi, ciascuna Autorità di gestione fissa la percentuale massima di spesa riferibile a questa voce, che comunque deve essere stabilita secondo un criterio oggettivo e dimostrabile.

2.13 Gestione dei flussi finanziari e modalità di pagamento

Al fine di rendere trasparenti e documentabili tutte le operazioni finanziarie connesse alla realizzazione degli interventi cofinanziati, il beneficiario, per dimostrare l'avvenuto pagamento delle spese inerenti un progetto approvato, con documenti intestati allo stesso, utilizza le seguenti modalità:

a) Bonifico o ricevuta bancaria (Riba). Il beneficiario deve produrre il bonifico, la Riba o altra documentazione equiparabile, con riferimento a ciascuna fattura rendicontata. Tale documentazione, rilasciata dall'istituto di credito, deve essere allegata alla pertinente fattura. Nel caso in cui il bonifico sia disposto tramite "home banking", il beneficiario del contributo è tenuto a produrre la stampa dell'operazione dalla quale risulti la data ed il numero della transazione eseguita, oltre alla descrizione della causale dell'operazione a cui la stessa fa riferimento.
In ogni caso, prima di procedere all'erogazione del contributo riferito a spese disposte via home banking, il beneficiario è tenuto a fornire all'autorità competente l'estratto conto rilasciato dall'istituto di credito di appoggio, ove sono elencate le scritture contabili eseguite.

b) Assegno. Tale modalità, per quanto sconsigliata, può essere accettata, purché l'assegno sia sempre emesso con la dicitura "non trasferibile" e il beneficiario produca l'estratto conto rilasciato dall'istituto di credito di appoggio riferito all'assegno con il quale è stato effettuato il pagamento e, possibilmente, la fotocopia dell'assegno emesso. Nel caso di pagamenti effettuati con assegni circolari e/o bancari, è consigliabile richiedere di allegare copia della "traenza" del pertinente titolo rilasciata dall'istituto di credito.

c) Carta di credito e/o bancomat. Tale modalità, può essere accettata, purché il beneficiario produca l'estratto conto rilasciato dall'istituto di credito di appoggio riferito all'operazione con il quale è stato effettuato il pagamento. Non sono ammessi pagamenti tramite carte prepagate.

d) Bollettino postale effettuato tramite conto corrente postale. Tale modalità di pagamento deve essere documentata dalla copia della ricevuta del bollettino, unitamente all'estratto conto in originale. Nello spazio della causale devono essere riportati i dati identificativi del documento di spesa di cui si dimostra il pagamento, quali: nome del destinatario del pagamento, numero e data della fattura pagata, tipo di pagamento (acconto o saldo);
e) Vaglia postale. Tale forma di pagamento può essere ammessa a condizione che sia effettuata tramite conto corrente postale e sia documentata dalla copia della ricevuta del vaglia postale e dall'estratto del conto corrente in originale. Nello spazio della causale devono essere riportati i dati identificativi del documento di spesa di cui si dimostra il pagamento, quali: nome del destinatario del pagamento, numero e data della fattura pagata, tipo di pagamento (acconto o saldo);

fonte: http://burc.regione.campania.it

, occorre verificare le fatture e/o la documentazione contabile in originale, sulle quali è necessario apporre un timbro che riporti il riferimento al pertinente programma o regime di aiuto.

Il pagamento in contanti è consentito nei soli casi in cui è inequivocabilmente garantita la tracciabilità della spesa e, comunque per importi non superiori a 500,00 Euro, IVA compresa, per singolo bene/servizio.

Inoltre, per le operazioni realizzate da Enti pubblici deve essere garantito il rispetto della Legge n. 136 del 13 agosto 2010 "Piano Straordinario contro le mafie", entrata in vigore il 7 settembre 2010, con particolare riferimento all'articolo n. 3 che, al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, stabilisce le modalità dei pagamenti riferiti ai lavori, servizi e forniture pubbliche, nonché alla gestione dei finanziamenti pubblici anche europei.

2.14 Disposizioni in materia di informazione e pubblicità

L'art. 76 del Reg. (CE) n. 1698/05 dispone che gli Stati Membri provvedano all'informazione e alla pubblicità, evidenziando in particolare il contributo concesso dalla Comunità europea e garantendo la trasparenza del sostegno del Feasr; pertanto, l'informazione circa le possibilità offerte dai programmi e le condizioni di accesso ai finanziamenti assumono un ruolo determinante.

In base all'art. 58 del Reg. (CE) n. 1974/06 e in particolare all'allegato VI, al fine di garantire la visibilità delle realizzazioni cofinanziate dall'Unione europea, l'Autorità di gestione ha l'obbligo di realizzare attività informative e pubblicitarie rivolte ai potenziali beneficiari delle azioni cofinanziate.

In particolare, per le operazioni che comportino investimenti, il beneficiario del contributo è tenuto a:

- affiggere una targa informativa per le operazioni dei Programmi di sviluppo rurale che comportino investimenti nelle aziende agricole o nelle imprese alimentari di costo complessivo superiore a euro 50.000,00;
- affiggere un cartello nei luoghi in cui sorgono infrastrutture di costo complessivo superiore a 500.000,00 euro.

Inoltre, presso le sedi dei Gruppi di azione locale finanziati dall'Asse 4 dei Programmi di sviluppo rurale deve essere affissa una targa informativa.

Le azioni informative e pubblicitarie devono essere realizzate in conformità a quanto riportato nell'allegato VI, punti 3 e 4 del Reg. (CE) n. 1974/06.

Tali spese, poiché parte integrante dell'operazione cofinanziata, sono eleggibili a cofinaziamento nella misura stabilita per l'operazione considerata.

2.15 Periodo di non alienabilità e vincoli di destinazione

L'art. 72 del Reg. (CE) n. 1698/05 dispone che "*…lo Stato membro garantisce che il contributo del FEASR resti acquisito ad una operazione di investimento se quest'ultima non subisce, nei cinque anni successivi alla decisione di finanziamento dell'Autorità di gestione, modifiche sostanziali che:*

a) ne alterino la natura o le condizioni di esecuzione o conferiscano un indebito vantaggio ad una impresa o a un ente pubblico;

b) siano conseguenza di un cambiamento dell'assetto proprietario di un'infrastruttura ovvero della cessazione o della rilocalizzazione di una attività produttiva."

fonte: http://burc.regione.campania.it

Per periodo di non alienabilità e di divieto di cambio di destinazione di un bene o porzione di bene, si intende il periodo di tempo nell'ambito del quale il beneficiario non può cedere a terzi né distogliere dall'uso indicato nella domanda approvata il bene/servizio realizzato grazie al contributo pubblico ricevuto.

Come disposto dal citato articolo 72, il periodo di non alienabilità ed il vincolo di destinazione devono essere pari ad almeno cinque anni successivi alla decisione di finanziamento. Tuttavia, l'Autorità di gestione può stabilire criteri più restrittivi e disciplinare i casi, le modalità e le condizioni in cui è possibile procedere a svincolo anticipato del bene o al trasferimento del vincolo a terzi, nonché alla sostituzione del bene con altri di valore e capacità corrispondenti, fatti salvi i cinque anni previsti dalla normativa comunitaria.

Qualora, per esigenze imprenditoriali, un impianto fisso o un macchinario oggetto di finanziamento necessiti di essere spostato dall'insediamento produttivo ove lo stesso è stato installato ad un altro sito appartenente allo stesso beneficiario, il beneficiario medesimo ne deve dare preventiva comunicazione all'autorità che ha emesso il provvedimento di concessione del contributo.

fonte: http://burc.regione.campania.it

N AMMISSIBILI, VINCOLI E LIM

In base all'art. 71, comma 3, del Reg. (CE) n. 1698/2005, si ricorda che "*non sono ammissibili a contributo del FEASR le seguenti categorie di spese:*

a) IVA, tranne l'IVA non recuperabile se realmente e definitivamente sostenuta da beneficiari diversi da soggetti non passivi di cui all'articolo 4, paragrafo 5, primo comma, della sesta direttiva 77/388/CEE del Consiglio, del 17 maggio 1977, in materia di armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alle imposte sulla cifra di affari - Sistema comune di imposta sul valore aggiunto: base imponibile uniforme (1);

b) interessi passivi, fatto salvo il paragrafo 5;

c) acquisto di terreni per un costo superiore al 10 % del totale delle spese ammissibili relative all'operazione considerata. In casi eccezionali e debitamente giustificati, può essere fissata una percentuale più elevata per operazioni di conservazione dell'ambiente".

La spesa per interessi passivi non è ammissibile, fatto salvo quanto riportato nel Reg. (CE) n. 1698/2005, art. 71, paragrafo 5, dove viene indicato che il contributo del Feasr può essere concesso in forme diverse dagli aiuti diretti a fondo perduto.

Inoltre, in base all'art. 55 del Reg. (CE) n. 1974/2006, non sono ammissibili le seguenti spese:

a. i costi connessi al contratto (garanzia del concedente, costi di rifinanziamento degli interessi, spese generali, oneri assicurativi, ecc.), nel caso di leasing con patto di acquisto di nuove macchine, attrezzature e programmi informatici;
b. l'acquisto di diritti di produzione agricola, di animali, di piante annuali e la loro messa a dimora. Tuttavia, in caso di ripristino del potenziale produttivo agricolo danneggiato da calamità naturali ai sensi dell'art. 20, lettera b, punto VI del Reg. (CE) n. 1698/2005, le spese per l'acquisto di animali possono costituire spesa ammissibile;
c. investimenti di semplice sostituzione di un bene in uso.

Relativamente agli investimenti di sostituzione nelle aziende agricole, l'art. 2 comma 17 del Reg. 1857/06 prevede:
«investimenti di sostituzione», investimenti finalizzati semplicemente a sostituire macchinari o fabbricati esistenti, o parti degli stessi, con edifici o macchinari nuovi e aggiornati, senza aumentare la capacità di produzione di oltre il 25 % o senza modificare sostanzialmente la natura della produzione o della tecnologia utilizzata. Non sono considerati investimenti di sostituzione la demolizione completa dei fabbricati di un'azienda che abbiano almeno 30 anni di vita e la loro sostituzione con fabbricati moderni, né il recupero completo dei fabbricati aziendali. Il recupero è considerato completo se il suo costo ammonta al 50 % almeno del valore del nuovo fabbricato.

Pertanto, laddove non diversamente normato nei PSR, gli investimenti di sostituzione, per quanto riguarda le aziende agricole, sono dunque quelli finalizzati a sostituire macchinari o fabbricati esistenti o parte degli stessi, con edifici o macchinari nuovi e aggiornati, senza aumentare la capacità di produzione di oltre il 25% o senza modificare sostanzialmente la natura della produzione o della tecnologia utilizzata. Non sono considerati investimenti di sostituzione quelli che comportino un risparmio energetico o la protezione dell'ambiente. Non sono altresì considerati investimenti di sostituzione la demolizione completa dei fabbricati di un'azienda con almeno 30 anni di vita e la loro sostituzione con fabbricati moderni, né il recupero completo dei fabbricati aziendali. Il recupero è considerato completo se il suo costo ammonta almeno al 50% del valore del nuovo fabbricato.

fonte: http://burc.regione.campania.it

ono prospettabili le seguenti fattispecie:

1. Immobili

Non sono considerati investimenti di sostituzione e sono quindi ammissibili a finanziamento, i seguenti interventi:

- ricostruzione o acquisto di fabbricato in sostituzione di fabbricato aziendale di almeno 30 anni di vita, a seguito della sua completa demolizione;
- recupero o ristrutturazione di edifici per i quali le spese complessive dell'intervento di recupero siano superiori al 50% del valore stimato del nuovo edificio;
- lavori edili su fabbricati esistenti necessari e funzionali o finalizzati alla installazione di nuovi macchinari ammissibili a finanziamento;
- lavori edili funzionali alla realizzazione e/o installazione di nuovi impianti tecnologici, strutture di servizio e dotazioni precedentemente non esistenti;
- ampliamenti a nuovo delle strutture esistenti funzionali e coerenti alle attività produttive aziendali;
- acquisto o costruzione o ricostruzione o recupero o ristrutturazione di fabbricati che consentano un aumento di oltre il 25% della capacità di produzione, stoccaggio, trasformazione e lavorazione dei prodotti aziendali;
- acquisto/costruzione/ricostruzione/recupero/ristrutturazione di fabbricati che consentano la modifica sostanziale della natura della produzione, consistente in prodotti merceologicamente diversi da quelli ottenuti nella fase ante investimento;
- ricostruzione o acquisizione di serre in sostituzione di analoghe strutture esistenti a condizione che si realizzi un significativo miglioramento tecnologico, in particolare per quanto concerne il risparmio energetico ed il rispetto ambientale.

2. Dotazioni (macchine, attrezzature, impianti)

Non sono ammessi investimenti finalizzati alla semplice sostituzione di macchinari con altri nuovi o aggiornati, senza aumentare la capacità di produzione del 25%, intesa come rendimento e/o quantità totali lavorate nel ciclo di produzione/trasformazione/commercializzazione cui l'investimento è funzionale.

Non è considerato investimento di sostituzione l'acquisto di una macchina o di un'attrezzatura di recente introduzione che ne sostituisce un'altra di pari funzioni con almeno 10 anni di età

Per "recente introduzione" si intende la presenza della dotazione nel catalogo del fornitore da non più di tre anni (da attestarsi nel preventivo del fornitore).

E' ammessa la sostituzione di macchine e/o di attrezzature che consente la modifica sostanziale della natura della produzione, consistente in prodotti merceologicamente diversi da quelli ottenuti nella fase ante investimento.

E' ammessa la sostituzione di macchine e/o di attrezzature che consente di modificare sostanzialmente le tecnologie adottate, compresi i nuovi adattamenti o le dotazioni per la sicurezza sui luoghi di lavoro. Sono altresì ammessi gli investimenti che comportino un risparmio energetico o una riduzione delle emissioni nocive nell'atmosfera.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Sono considerati investimenti di sostituzione i reimpianti effettuati al termine del ciclo vitale naturale di ciascuna coltura, sulla stessa particella con la stesa varietà e secondo lo stesso sistema di allevamento. Il ciclo vitale di ciascuna coltura è stabilito dall'Autorità di gestione.

La riconversione varietale mediante reimpianto o sovrainnesto e, nel caso della castanicoltura, il miglioramento ed il recupero, mediante reimpianto o sovrainnesto non sono considerati investimenti di sostituzione, a condizione che non siano realizzati a fine ciclo vitale di ciascuna coltura.

fonte: http://burc.regione.campania.it

1 – INVESTIMENTI

Riferimenti normativi	Reg. (CE) n. 1698/05 e succ. mod. Reg. (CE) n. 1974/06 artt. 54 e 55
Categorie di spesa eleggibili	• Costruzione, acquisizione, anche in leasing, o miglioramento di beni immobili; • acquisto o leasing con patto di acquisto di nuove macchine, impianti, arredi e attrezzature, inclusi i programmi informatici, fino ad un massimo del rispettivo valore di mercato; • interventi di miglioramento fondiario, incluse sistemazioni idraulico-agrarie, impianti irrigui, drenaggi, impianti colture pluriennali, viabilità aziendale, spianamenti, terrazzamenti e simili; • Interventi di miglioramento boschivo; • interventi di miglioramento e di realizzazione di infrastrutture rurali; • interventi di recupero, riconversione e valorizzazione del patrimonio immobiliare pubblico e di interesse pubblico delle aree rurali; • acquisto, costruzione, ristrutturazione, ampliamento e ammodernamento dei fabbricati rurali, diversi dall'abitazione dell'imprenditore e relative opere edili ed impiantistiche;investimenti relativi all'adeguamento delle aziende a requisiti resi obbligatori da specifiche norme comunitarie di nuova introduzione, specificando, per ciascuna norma, la data di entrata in vigore; • acquisto di terreni nella misura massima del 10% del costo complessivo dell'operazione considerata (Art. 71, 3) (c) del Reg. (CE) n. 1698/05.) Tale spesa copre sia i costi amministrativi che quelli per l'acquisto dei terreni e delle relative strutture di capitale fondiario ad uso agricolo e forestale, purché destinate al miglioramento del rendimento globale dell'azienda agricola; • acquisizione di hardware e software; • creazione e/o implementazione di siti internet ; • opere civili e impiantistiche strettamente connesse all'intervento A del progetto "Banda Larga", di cui al regime n. 646/09 e relative attività di realizzazione, installazione, assistenza e sviluppo per la corretta messa in servizio; • acquisto terminali di utente relativi all'intervento B del progetto "Banda Larga", di cui al regime n. 646/09; • Spese generali: la percentuale massima è stabilita dall'Autorità di gestione. In tale contesto sono ammesse, tra l'altro: • acquisto di brevetti e licenze; • onorari di professionisti e consulenti, studi di fattibilità connessi al progetto;

fonte: http://burc.regione.campania.it

limitazioni	Non rientrano tra le spese eleggibili: • investimenti effettuati allo scopo di ottemperare a requisiti resi obbligatori da specifiche norme comunitarie, salvo che gli investimenti siano finalizzati al rispetto di requisiti comunitari di nuova introduzione, purché indicati nel programma approvato; • acquisto di terreni superiori al 10% del costo complessivo dell'operazione considerata; in casi eccezionale, debitamente giustificati, può essere fissata una percentuale più elevata per operazioni di conservazione dell'ambiente (Art. 71, 3) (c) del Reg. (CE) n. 1698/05). • acquisto di diritti di produzione agricola, di animali, di piante annuali e loro messa a dimora; tuttavia, nel caso di ripristino del potenziale produttivo agricolo danneggiato da calamità naturali, le spese per l'acquisto di animali possono costituire spesa ammissibile; • investimenti di sostituzione, così come definiti al punto c) del Capitolo 3; • investimenti non riconducibili alle finalità dell'intervento finanziato; • impianti ed attrezzature usate nel contesto di investimenti realizzati da soggetti diversi dalle microimprese e piccole e medie imprese, ai sensi della Raccomandazione 2003/361/CE della Commissione.

fonte: http://burc.regione.campania.it

2 – FORMAZIONE, INFORMAZIONE E DIFFUSIONE DELLE CONOSCENZE

Riferimenti normativi	Reg. (CE) n. 1698/05 artt. 20 (a) (i) – 21 – 33 - 52 (c) – 58 Reg. (CE) n. 1974/06 e successive modifiche ed integrazioni.
Categorie di spesa eleggibili per la formazione	• Ideazione e progettazione dell'intervento formativo, compreso il coordinamento organizzativo, di norma nel limite del 5% del costo complessivo del progetto approvato; • spese di viaggio, vitto e alloggio dei partecipanti; • compensi del personale docente e non docente; • spese di viaggio, vitto e alloggio personale docente e non docente; • spese di iscrizione e frequentazione a percorsi formativi (corsi di formazione, specializzazione, seminari, master, etc…); • elaborazione e produzione di supporti didattici; • acquisto materiali di consumo; • spese per affitto immobili e locali utilizzati per la formazione; • acquisti, limitato al periodo di utilizzo, e noleggio attrezzature necessarie alle attività formative; • spese di pubblicizzazione delle iniziative di formazione; • spese generali, fino ad un limite massimo del 15% del totale dei costi, salvo diverse disposizioni dell'Autorità di gestione.
Categorie di spesa eleggibili per informazione e diffusione delle conoscenze	• Spese per attività di ricognizione, elaborazione e diffusione delle informazioni; • organizzazione di fiere ed esposizioni; • partecipazione a fiere ed esposizioni; • realizzazione di convegni, seminari divulgativi, incontri informativi, open day e Workshop tematici, spese di missioni e compensi per i relatori, spese per viaggi di studio, scambio di buone pratiche e visite dimostrative (presso enti, istituti, aziende, ecc.); • noleggio mezzi di trasporto, strumenti didattici ed informatici, macchine e strumenti dimostrativi; • utilizzo strutture esterne; • attrezzature • coordinamento organizzativo: max 5% del totale dei costi; • realizzazione e diffusione materiale informativo (pubblicazioni specialistiche, bollettini e newsletter, ecc.); • spese generali: max 5%.

fonte: http://burc.regione.campania.it

limitazioni	Al fine di evitare il rischio di doppio finanziamento, le azioni di informazione e di promozione finanziate nell'ambito del Reg. (CE) Reg. 3/2008 devono essere escluse dal sostegno dello sviluppo rurale. Inoltre, il sostegno di cui all'art. 20, lettera a), punto i), non comprende i corsi o i tirocini che rientrano in programmi o cicli normali dell'insegnamento agrosilvicolo medio o superiore. Nell'ambito dei programmi cofinanziati dal Feasr, i dipendenti della pubblica amministrazione possono beneficiare esclusivamente delle attività di informazione e diffusione delle conoscenze scientifiche e non delle attività di formazione. Fanno eccezione gli addetti al settore forestale coinvolti nella gestione delle superfici forestali di proprietà comunale e di associazioni di comuni, che possono beneficiare di attività formative

fonte: http://burc.regione.campania.it

3 - GESTIONE DEI GRUPPI DI AZIONE LOCALE, ACQUISIZIONE DI COMPETENZE, ANIMAZIONE

Riferimenti normativi	Reg. (CE) n. 1698/05 e succ. mod., Articolo 63, lettera c, Articolo 59 Reg. (CE) n. 1974/06 e succ. mod., Articolo 38
3.a - Gestione dei Gruppi di Azione Locale	
Categorie di spesa eleggibili	Sono ammissibili le spese sostenute al fine di garantire il funzionamento dei Gruppi di Azione Locale e la corretta esecuzione dei compiti ad essi affidati, ed in particolare, le spese connesse: • alla progettazione degli interventi legati alla strategia integrata di sviluppo locale (studi, analisi, indagini sul territorio, finalizzati alla redazione e modifica delle strategie di sviluppo locale); • al regolare funzionamento del partenariato; • al regolare funzionamento delle strutture tecnico-operative ed amministrative ivi inclusi gli adempimenti richiesti dall'Autorità di Gestione, dall'Organismo Pagatore e da altri organismi di controllo, in relazione al ruolo svolto nell'implementazione dell'approccio Leader; • agli adempimenti di natura contabile, amministrativa, fiscale e previdenziale previsti dalla normativa vigente; • alla gestione finanziaria connessa all'attuazione dell'approccio Leader (spese bancarie, ecc.); • alla selezione di fornitori e beneficiari, nonché alla esecuzione delle attività di controllo, monitoraggio e valutazione di competenza del GAL; • agli obblighi di informazione, pubblicità e trasparenza (elaborazione e pubblicazione di bandi ed avvisi pubblici, targhe informative obbligatorie come previsto in materia di informazione e pubblicità – art 58 Reg. (CE) n 1974/06, ecc.), ivi compresa la creazione e sviluppo del sito web del Gal, la redazione e pubblicazione di articoli e redazionali; • alla partecipazione del personale del GAL (dipendenti, collaboratori, consulenti, rappresentanti dell'Organo decisionale) ad eventi (seminari, convegni, workshop, gruppi di lavoro tematici, ecc.) connessi alle strategie di sviluppo locale; • all'organizzazione di attività di informazione e pubblicità sviluppate a livello locale (campagne di informazione, pubblicazioni cartacee, digitali, ecc.), e legate all'implementazione delle strategie di sviluppo locale; In relazione alle finalità sopra elencate, sono ammissibili le seguenti voci di costo: • Personale dipendente a tempo determinato o indeterminato; • collaborazioni a progetto o occasionali, consulenze specialistiche e professionali; • acquisizioni di servizi specialistici; • missioni e rimborsi spesa per trasferte, anche all'estero, purché debitamente giustificate e oggettivamente legate alle attività da svolgere; • compensi, gettoni di presenza e rimborsi spese di eventuali organismi societari o associativi nei limiti previsti dalla normativa vigente; • acquisto o noleggio di arredi, attrezzature e dotazioni da ufficio, hardware & software; • spese correnti (affitto di locali, utenze energetiche, idriche e telefoniche, collegamenti telematici, materiale di consumo, manutenzione ordinaria,

fonte: http://burc.regione.campania.it

	pulizie, valori bollati, spese postali, ...zioni, ecc.); • quote associative (limitatamente ad associazioni tra GAL,e/o altri organismi operanti nello sviluppo rurale); • spese societarie (costituzione e relative modifiche, registrazione, variazioni statutarie, diritti camerali, notarili, ecc.); • spese bancarie ed assicurative (fideiussioni, apertura e gestione del conto corrente dedicato, servizi di tesoreria e cassa, ecc.) • oneri fiscali, sociali e previdenziali; • imposte, tasse, nel limite in cui non siano recuperabili dal beneficiario;
3.b - Acquisizione di competenze ed animazione	
Categorie di spesa eleggibili	L'acquisizione di competenze e l'animazione sul territorio comprendono attività finalizzate: • all'acquisto e/o alla realizzazione ed alla divulgazione di studi, ricerche e materiale informativo sulla zona interessata (pubblicazioni cartacee e digitali, banche dati, ecc.); • all'informazione sulla zona e sulla strategia di sviluppo locale; • alla formazione del personale del GAL (dipendenti, collaboratori, consulenti, rappresentanti dei partner) addetto all'elaborazione e all'esecuzione della strategia di sviluppo locale; • alla organizzazione e realizzazione di eventi promozionali promossi a livello locale; • alla partecipazione del personale del GAL (dipendenti, collaboratori, consulenti, rappresentanti dei partner) ad eventi formativi, seminari, convegni, workshop, gruppi di lavoro tematici, ecc.; • alla realizzazione e aggiornamento siti internet; In relazione alle finalità sopra elencate, sono ammissibili le seguenti voci di costo: • Personale dipendente a tempo determinato o indeterminato; • collaborazioni a progetto o occasionali, consulenze specialistiche e professionali; • acquisizione di servizi specialistici; • missioni e rimborsi spesa per trasferte, anche all'estero, purché debitamente giustificate e oggettivamente legate alle attività da svolgere; • acquisto o noleggio di arredi, attrezzature e dotazioni da ufficio, hardware & software; • spese correnti (affitto di locali, utenze energetiche, idriche e telefoniche, collegamenti telematici, materiale di consumo, valori bollati, spese postali, cancelleria e stampati, pubblicazioni, ecc.); • oneri fiscali, sociali e previdenziali;
Vincoli e limitazioni	I costi di gestione dei Gruppi di azione locale di cui all'art. 63, lettera c), del Reg. (CE) n. 1698/05, possono essere sovvenzionati dalla Comunità nel limite del 20% della spesa pubblica totale relativa alla strategia di sviluppo locale (Reg. (CE) n.1974/06 - art. 38). Tuttavia, l'Autorità di gestione può stabilire limiti inferiori. Non sono ammissibili interessi passivi, né il costo delle polizze volte ad assicurare gli amministratori e/o dipendenti per i danni eventualmente arrecati ai terzi (beneficiari, pubblica amministrazione, ecc.). Ammende, penali finanziarie e spese per controversie legali non sono ammissibili. L'Iva non recuperabile è ammessa se realmente e definitivamente sostenuta dal Gal.

fonte: http://burc.regione.campania.it

4 - COOPERAZIONE INTERTERRITORIALE E TRANSNAZIONALE

Riferimenti normativi	Art. 65 del Reg. (CE) n. 1698/05 e succ. mod. Art. 39 del Reg. (CE) n. 1974/06 e succ. mod. "Guide for the implementation of the measure cooperation under the leader axis of rural development programmes 2007-2013" (reference: rd12/10/2006 - rev3) - 28th Rural Development Committee (19 November 2008)
Categorie di spesa eleggibili	<u>Spese di pre-fattibilità del progetto, quali:</u> • spese relative alla ricerca dei partner, inclusi viaggi, trasporto locale, vitto, alloggio del personale coinvolto • spese relative a studi di fattibilità, ricerche, acquisizione di consulenze specifiche ed altre attività inerenti (redazione progetto, ecc.); • spese relative alla comunicazione ed informazione, inclusi interpretariato e traduzione testi, azioni di sensibilizzazione e informazione dei territori, ed altre attività inerenti; • spese relative all'organizzazione di riunioni e incontri, incluso l'affitto dei locali e il noleggio delle attrezzature, catering, interpretariato e traduzione; • spese generali relative all'organizzazione e al coordinamento delle attività di progettazione e animazione. <u>Realizzazione del progetto:</u> Per le spese relative all'attuazione degli interventi che ricadono nelle singole misure dei PSR, si rimanda alle tipologie di spesa ammissibili individuate nelle relative schede di misura. In relazione alla specificità delle azioni di cooperazione, è possibile individuare le seguenti categorie di spesa: • spese per il personale dedicato alla realizzazione delle attività dei progetti di cooperazione • spese relative a riunioni ed incontri di coordinamento tra partner, incluse le spese di viaggio, vitto, alloggio, trasporto locale, affitto locali, catering e noleggio attrezzature; • spese per servizi di interpretariato e traduzione; • spese relative a studi, ricerche, acquisizione di consulenze specifiche ed altre attività inerenti; • spese relative alla realizzazione delle azioni di informazione e comunicazione (organizzazione di eventi, elaborazione e creazione di siti web, pubblicazioni. Stampe, bollettini, newsletter, la produzione di materiale informativo, campagne di informazione, cartellonistica, insegne ed altro materiale pubblicitario, ecc.); • spese di carattere materiale prettamente strumentali alla realizzazione dell'azione comune (allestimento punti informativi, vetrine promozionali, ecc.);

fonte: http://burc.regione.campania.it

	• spese generali (dirette e indirette) relative all'organizzazione e l'attuazione delle attività progettuali, incluse le spese segreteria, cancelleria, di monitoraggio, di acquisizione di hardware e software, dei servizi telefonici e telematici, di elettricità, di affitto dei locali e altro, purché basate sui costi effettivi relativi all'esecuzione dell'operazione; • spese sostenute dal GAL o dal soggetto capofila di un partenariato per le attività di coordinamento, monitoraggio e valutazione del progetto nel suo complesso; • spese relative alla costituzione e alla gestione corrente di una eventuale struttura comune
Vincoli e limitazioni	Le spese generali indirette devono essere determinate sulla base di un pro-quota equo e trasparente, debitamente giustificato e documentato. Le categorie di spesa di cooperazione possono riferirsi ad azioni comuni e/o individuali dei partner. La scheda di progetto allegata all'accordo di cooperazione deve indicare chiaramente il metodo e i criteri di ripartizione delle azioni (comuni e individuali) e delle relative spese tra i diversi partner. Sono ammissibili al finanziamento unicamente le spese relative ai territori situati nella UE (Art. 65 (2) del Reg. (CE) n. 1698/05). Tuttavia, è possibile sostenere le spese anche in territori non LEADER se queste si riferiscono a spese di coordinamento e/o a spese sostenute nell'ambito di progetti i cui interventi richiedono un territorio più ampio rispetto a quello dei GAL coinvolti. Nel caso di cooperazione con una zona di un Paese Terzo le spese previste e riconducibili alla zona LEADER, pur se non sostenute nell'area LEADER, sono ammissibili (partecipazione del GAL agli incontri di partenariato, etc.). Le spese realizzate in un Paese Terzo e non riconducibili alla zona LEADER non sono ammissibili.
4 Bis – COOPERAZIONE ISTITUZIONALE	
Riferimenti normativi	Reg. (CE) n. 1698/05, art. 66.
Categorie di spesa eleggibili	<u>Spese di pre-fattibilità del progetto, quali:</u> • Spese relative alla ricerca dei partner, inclusi viaggi, trasporto locale, vitto, alloggio, compensi per gli esperti coinvolti, visite di studio e altre attività inerenti; • spese relative a studi di fattibilità, ricerche, acquisizione di consulenze specifiche ed altre attività inerenti; • spese relative all'ideazione e allo sviluppo del progetto; • spese relative alla comunicazione ed informazione, inclusi interpretariato e traduzione testi, acquisto di materiale divulgativo e didattico, azioni di sensibilizzazione e informazione dei territori, ed altre attività inerenti; • spese relative all'organizzazione di seminari, riunioni e incontri di lavoro, quali ad esempio l'affitto dei locali e il noleggio delle attrezzature, vitto, alloggio, interpretariato e traduzione, acquisto materiale di rappresentanza volto ad assicurare la riuscita dell'evento; • spese relative a trasferimenti, vitto, alloggio ed eventuali compensi per esperti

fonte: http://burc.regione.campania.it

	e coordinatori delle attività, anche stranieri; • spese generali relative all'organizzazione e al coordinamento delle attività di progettazione e animazione. <u>Realizzazione del progetto:</u> • Spese relative a seminari, riunioni ed incontri di coordinamento tra partner, incluse le spese di viaggio, vitto, alloggio, trasporto locale, affitto locali e noleggio attrezzature; • spese relative alla realizzazione di attività scambio di *best practices*, incluso il ricorso a terzi per la ricerca, la valutazione e il trasferimento delle esperienze; • spese di trasporto locale all'estero per missioni lavorative presso uffici distaccati dell'Amministrazione destinataria o altri uffici, enti, istituti ed aziende di interesse per il progetto; • spese per servizi di interpretariato e traduzione; • spese relative alla realizzazione delle azioni di informazione, comunicazione, l'elaborazione e la creazione di supporti didattici (inclusi siti *web* e pubblicazioni digitali), la realizzazione e diffusione di materiale (pubblicazioni specialistiche, bollettini, newsletter, ecc…), la produzione di materiale informativo (campagne di informazione, cartellonistica, insegne ed altro materiale pubblicitario, ecc…); • spese per l'organizzazione di seminari e conferenze, inclusi affitto sala, servizio *catering* per *coffee break* ed eventuali pranzi e/o cene, spese di missione (viaggio, vitto e alloggio) ed eventuale compenso dei relatori e degli esperti, anche stranieri, acquisto di materiale divulgativo e didattico.spese relative alla realizzazione di attività scambio di *best practices*, incluso il ricorso a terzi per la ricerca, la valutazione e il trasferimento delle esperienze; • eventuali spese per la copertura dei servizi per la locazione di appartamenti nel caso di residenza all'estero o lunga durata della missione, comprese quelle di intermediazione; • spese per l'acquisto o il noleggio di arredi ed attrezzature necessarie alla corretta implementazione del progetto; • spese per l'eventuale assunzione di personale di segreteria e assistenti di progetto; • spese relative ad incontri di coordinamento tra partner, incluse le spese di viaggio, vitto, alloggio, trasporto locale, affitto locali e noleggio attrezzature; • spese generali (dirette e indirette) relative all'organizzazione e l'attuazione delle attività progettuali, incluse le spese di amministrazione, cancelleria e segreteria, di monitoraggio, di acquisizione di *hardware* e *software*, dei servizi telefonici e telematici, di elettricità, di affitto dei locali e altro;
Vincoli e limitazioni	Le spese generali indirette devono essere determinate sulla base di un pro-quota equo e trasparente, debitamente giustificato e documentato. Le categorie di spesa di cooperazione possono riferirsi ad azioni comuni e/o individuali dei partner. L'accordo di cooperazione deve indicare chiaramente il metodo e i criteri di ripartizione delle azioni (comuni e individuali) e delle relative spese tra i diversi partner.

fonte: http://burc.regione.campania.it

5 - ASSISTENZA TECNICA

Riferimenti normativi	Reg. (CE) n. 1698/05, art. 66. Reg. (CE) n. 1974/06.
Categorie di spesa eleggibili	• Acquisto di hardware e software per la gestione, il controllo ed il monitoraggio dei programmi; nel caso in cui questi ultimi beni siano utilizzati per un periodo inferiore al periodo di ammortamento, sono ammissibili solamente in quota parte; • progettazione ed implementazione di sistemi informatici di rete per la gestione, il controllo ed il monitoraggio dei programmi; • predisposizione delle postazioni di AT (compresa la ristrutturazione dei locali utilizzati, l'acquisto degli arredi e dei materiali di consumo); • risorse umane dedicate alle attività di AT; • collaborazioni e consulenze professionali (inclusi i compensi relativi alla partecipazione a commissioni e a comitati tecnici); • compensi professionali per le procedure arbitrali di cui al D.M. 20.12.2006 e successive modificazioni e integrazioni, relative alle controversie in materia di PSR; • realizzazione di studi, ricerche e indagini (incluse le spese di pubblicazione e diffusione dei risultati); • spese di missioni, anche all'estero, relative alla partecipazione a eventi legati alle attività da svolgere come assistenza tecnica; • spese per la valutazione; • organizzazione di study visit; • formazione dei soggetti coinvolti nell'attuazione dei programmi di sviluppo rurale e della rete rurale nazionale per quanto riguarda le attività di preparazione, gestione, sorveglianza, valutazione, informazione e controllo degli interventi del programma; • servizi di traduzione e interpretariato; • spese generali (spese di funzionamento della struttura, luce, acqua, telefono, materiale di consumo, ecc.); • spese per la predisposizione dei bandi; • spese di funzionamento del Comitato di Sorveglianza (incluso l'affitto dei locali e il noleggio delle attrezzature, vitto, interpretariato e traduzione); • organizzazione di seminari, convegni, workshop, incontri informativi e divulgativi, incluso l'affitto locali e noleggio attrezzature, vitto, alloggio, interpretariato e traduzione; • partecipazione ed organizzazione di fiere ed altri eventi • progettazione e realizzazione loghi;

fonte: http://burc.regione.campania.it

	• attività di informazione, pubblicità, e produzione di materiale informativo, come ad esempio: organizzazione di iniziative concorsuali volte all'acquisizione e/o produzione di materiale informativo, divulgativo pubblicitario (inclusi siti Web, campagne di informazione, pubblicazioni cartacee e digitali, cartellonistica, insegne e altro materiale pubblicitario e informativo, ecc.); • elaborazione e realizzazione del Piano di Comunicazione.
Vincoli e limitazioni	Nell'ambito dei programmi cofinanziati dal Feasr non è ammessa la spesa ordinaria della pubblica amministrazione, così come gli oneri per i controlli eseguiti dal personale della pubblica amministrazione o da altri dipendenti pubblici che eseguono tali azioni. Le spese generali indirette dovranno essere determinate mediante l'applicazione di precisi criteri d'imputazione debitamente giustificati e documentati.

fonte: http://burc.regione.campania.it

6 – FONDI DI GARANZIA

Riferimenti normativi	Reg. (CE) n. 1698/05 e succ. mod. Reg. (CE) n. 1974/06 e succ. mod.
Categorie di spesa eleggibili	1. Il valore iniziale delle garanzie prestate; 2. gli importi impegnati a titolo di garanzie richieste ma non ancora rilasciate; 3. le spese di gestione, quali: • salari e stipendi, oneri sociali ed assicurativi (contributi, trattamento di fine rapporto, trattamento di quiescenza relativi al fondo pensione come da contrattazione integrativa), Altri oneri e spese così dettagliati: premi di produttività, *fringe benefits* per assicurazioni dipendenti personale interinale altri oneri e spese, facenti capo e derivanti dall'applicazione del contratto del personale del gestore; • tutte le altre spese amministrative così composte: - compensi professionali; - compensi organi sociali; - spese generali (luce acqua, telefono, materiale di consumo, locazioni, ogni altra spesa e onere non classificabile diversamente).
Vincoli e limitazioni	Alla chiusura dell'intervento le suddette spese saranno dichiarate ammissibili se rispondenti all'indicatore di efficienza illustrato al paragrafo 2.11 "Strumenti di ingegneria finanziaria", sottoparagrafo "Fondo di garanzia". I costi di gestione sono ammissibili nel limite del 2%, in media annua del capitale versato per la durata del programma, a meno che, in seguito ad una gara d'appalto, risulti necessaria una percentuale più elevata (articolo 51 paragrafo 5, Reg. (CE) 1974/2006).

fonte: http://burc.regione.campania.it

7 – FONDI DI CAPITALI DI RISCHIO E FONDI PRESTITI

Riferimenti normativi	Reg. (CE) n. 1698/05 e succ. mod. Reg. (CE) n. 1974/06 e succ. mod.
Categorie di spesa eleggibili	1. I pagamenti effettuati per investimenti in imprese; 2. pagamenti effettuati per prestiti alle imprese; 3. spese di gestione, quali: • salari e stipendi, oneri sociali ed assicurativi, contributi (trattamento di fine rapporto, trattamento di quiescenza relativi al fondo pensione come da contrattazione integrativa), altri oneri e spese così dettagliati:premi di produttività, *fringe benefits* per assicurazioni dipendenti, personale interinale, altri oneri e spese facenti capo e derivanti dall'applicazione del contratto del personale del gestore. • tutte le altre spese amministrative così composte: - compensi professionali; - compensi organi sociali; - spese generali (luce acqua, telefono, materiale di consumo, locazioni, ogni altra spesa e onere non classificabile diversamente).
Vincoli e limitazioni	I costi di gestione sono ammissibili nel limite del 3% in media annua del capitale versato per la durata del programma, a meno che, in seguito ad una gara d'appalto, risulti necessaria una percentuale più elevata (articolo 51, paragrafo 5, Reg. (CE) 1974/2006).

fonte: http://burc.regione.campania.it

- Reg. (CE) n. 1698/2005 del Consiglio, sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del FEASR;

- Reg. (CE) n. 1974/2006 della Commissione, recante disposizioni di applicazione del Reg. (CE) n. 1698/2005;

- Reg. (CE) n. 1975/2006 della Commissione che stabilisce modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio per quanto riguarda l'attuazione delle procedure di controllo e della condizionalità per le misure di sostegno dello sviluppo rurale;

- Reg. (CE) n. 1290/2005 del Consiglio del 21 giugno 2005 relativo al finanziamento della politica agricola comune;

- Reg. (CE) n. 1083/2006 del Consiglio, recante disposizioni generali sul FESR, FES e Fondo di coesione che abroga il Reg. (CE) 1260/1999;

- Reg. (CE) n. 1828/2006 della Commissione, che stabilisce modalità di applicazione del Reg. (CE) n. 1083/2006;

- Reg. (CE) n. 1857/2006 della Commissione, del 15/12/2006, relativo all'applicazione degli artt. 87 e 88 del Trattato agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese attive nella produzione di prodotti agricoli e recante modifica del Reg. (CE) n. 70/2001;

- Reg. (CE) n. 320/2006 del Consiglio, del 20/02/2006, relativo ad un regime temporaneo per la ristrutturazione dell'industria dello zucchero nella Comunità e che modifica il regolamento (CE) 1290/2005, relativo al funzionamento della politica agricola comune;

- Reg. (CE) n. 3/2008 del Consiglio, del 17 dicembre 2007, relativo ad azioni di informazione e di promozione dei prodotti agricoli sul mercato interno e nei paesi terzi;

- Reg. (CE) n. 72/2009 del Consiglio, del 19 gennaio 2009, che modifica i Regg. (CE) n. 247/2006, n. 320/2006, n. 1405/2006, n. 1234/2007, n. 3/2008, n. 479/2008 e che abroga i Regg. (CE) n. 1883/1978, n. 1254/1989, n. 2247/1989, n. 2055/1993, n. 1868/1994, n. 2596/1997, n. 1182/2005 e n. 315/2007, al fine di adeguare la politica agricola comune;

- Reg. (CE) n. 73/2009 del Consiglio, del 19 gennaio 2009, che stabilisce norme comuni relative ai regimi di sostegno diretto agli agricoltori nell'ambito della politica agricola comune e istituisce taluni regimi di sostegno a favore degli agricoltori, e che modifica i Regg. (CE) n. 1290/2005, n. 247/2006, n. 378/2007 e abroga il Reg. (CE) n. 1782/2003;

- Reg. (CE) n. 74/2009 del Consiglio, del 19 gennaio 2009, che modifica il Reg. (CE) n. 1698/2005 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR);

- Reg. (CE) n. 363/2009 della Commissione, del 4 maggio 2009, che modifica il regolamento (CE) n. 1974/2006 della Commissione recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR);

fonte: http://burc.regione.campania.it

3/2009 del Consiglio, del 25 maggio 2009, 8/2005 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e il regolamento (CE) n. 1290/2005 relativo al finanziamento della politica agricola comune;

- Reg. (CE) n. 482/2009 della Commissione, dell'8 giugno 2009, che modifica il regolamento (CE) n. 1974/2006 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e il regolamento (CE) n. 883/2006 recante modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 1290/2005 del Consiglio per quanto riguarda la tenuta dei conti degli organismi pagatori, le dichiarazioni delle spese e delle entrate e le condizioni di rimborso delle spese nell'ambito del FEAGA e del FEASR;

- Reg. (UE) n. 108/2010 della Commissione, dell'8 febbraio 2010, che modifica il regolamento (CE) n. 1974/2006 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR);

- Direttiva 2006/112/CE del Consiglio del 28.11.2006 relativa al sistema comune d'imposta sul valore aggiunto;

- Direttiva 2004/17/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004 relativa al coordinamento delle procedure di appalto degli Enti erogatori di acqua e di energia, degli Enti che forniscono servizi di trasporto e servizi postali;

- Direttiva 2004/18/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 31 marzo 2004 relativa al coordinamento delle procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di lavoro, forniture e servizi;

- Orientamenti comunitari sugli aiuti di Stato destinati a promuovere gli investimenti in capitale di rischio nelle piccole e medie imprese (2006/C 194/02);

- Orientamenti comunitari per gli aiuti di Stato nel settore agricolo e forestale 2007-2013 (2006/C 319/01);

- Disciplina comunitaria in materia di aiuti di stato a favore di ricerca, sviluppo e innovazione (2006/C 323/01);

- D.lgs n. 163 del 12 aprile 2006 (T.U. sugli appalti pubblici di lavoro, forniture e servizi) e successive mod. ed integr., in attuazione della Direttiva 2004/17/CE e Direttiva 2004/18/CE, a norma dell'articolo 25, comma 3, della legge 18 aprile 2005, n. 62 (Legge comunitaria 2004)**,** pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 25 del 31 gennaio 2007;

- Sentenza della Corte di Giustizia C-410/04 del 6 aprile 2006;

- Legge 5 marzo 1990 n. 46, pubblicata sulla G.U. n. 59 del 12 marzo 1990, inerente le norme sulla sicurezza degli impianti;

- D.Lgs 626/94, abrogato e sostituito da ultimo dal D.Lgs n. 81 del 9 aprile 2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, a sua volta integrato e corretto dal D. Lgs n. 106 del 3 agosto 2009;

fonte: http://burc.regione.campania.it

...o 2010 n. 136 recante "Piano straordinario ...o alla tracciabilità finanziaria.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Decreto Dirigenziale n. 335 del 03/08/2011

A.G.C. 11 Sviluppo Attività Settore Primario

Settore 9 Settore tecnico amm.vo provinciale agricoltura e C.E.P.I.C.A. Caserta

Oggetto dell'Atto:

PSR CAMPANIA 2007/2013 - MISURA 125 "INFRASTRUTTURE CONNESSE ALLO SVILUPPO E ALL'ADEGUAMENTO DELL'AGRICOLTURA E DELLA SILVICOLTURA" SOTTOMISURA 2 - RIMODULAZIONE QUOTA IVA AL COMUNE DI ROCCAROMANA (CE) IDENTIFICATO CON CUAA 80009590615 PER LA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO "LAVORI DI SISTEMAZIONE STRADE RURALI DENOMINATE CURIALI - PRETA - RAGNITO".

IL DIRIGENTE

Premesso che:

- con Decreto Dirigenziale n. 40 del 5 giugno 2009 sono stati approvati i bandi nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale della Regione Campania 2007-2013 tra cui il bando di attuazione della misura 125 "Infrastrutture connesse allo sviluppo e all'adeguamento dell'agricoltura e della silvicoltura" - Sottomisura 2: Acquedotti rurale e viabilità rurale e di servizio forestale;
- con Decreto Dirigenziale n. 414 del 09/07/2010 il Settore TAPA CePICA di Caserta ha provveduto ad approvare la graduatoria definitiva delle istanze ammesse a finanziamento per il bimestre settembre/ottobre 2009 nella quale, tra l'altro, è riportato il Comune di Roccaromana (CE) per la realizzazione del progetto denominato "Lavori di sistemazione strade rurali denominate Curiali – Preta – Ragnito";
- con Decreto Dirigenziale n. 547 del 18/10/2010 del Settore TAPA Ce.P.I.C.A. di Caserta , è stato concesso al suddetto Comune un beneficio totale di € 221.882,83;

Considerato che:

- l'art. 71, comma 3, punto a) del Reg. (CE) n. 1698/2005, dispone che l'IVA non è ammissibile a contributo del FEASR "tranne l'IVA non recuperabile se realmente e definitivamente sostenuta da beneficiari diversi da soggetti non passivi di cui all'articolo 4, paragrafo 5, primo comma, della sesta direttiva 77/388/CEE del Consiglio del 17 maggio 1977, in materia di armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alle imposte sulla cifra di affari - Sistema comune di imposta sul valore aggiunto: base imponibile uniforme".
- con DGR 442 del 25/03/2010 ad oggetto "PSR Campania 2007-2103 – Attivazione Fondo speciale IVA – Determinazioni" la Giunta regionale ha deliberato di assicurare la copertura finanziaria della quota IVA ed i connessi profili gestionali per tutti gli interventi destinati a favorire, in qualità di beneficiari, province, comuni ed altri organismi di diritto pubblico per i quali l'IVA non è riconosciuta a cofinanziamento FEASR;
- con la stessa deliberazione è stato dato mandato al Coordinatore dell'A.G.C.11 "Sviluppo Attività Settore Primario" di adottare le conseguenti disposizioni attuative;
- con Decreto Regionale Dirigenziale n. 24 del 14 aprile 2010 il Coordinatore ha approvato il documento "Disposizioni generali per l'attuazione del Fondo speciale IVA (FSI)";

Rilevato che il beneficiario con propria nota n. 1372 del 04/01/2011 acquisita agli atti di questo Settore al prot. n. 0597914 del 30/07/2011 ha trasmesso i provvedimenti di aggiudicazione definitiva della gara d'appalto e il relativo quadro economico rimodulato;

Considerato che con DRD n. 155 del 28/10/2010 il Settore Bilancio e Credito Agrario ha assegnato le risorse finanziarie per l'attuazione del Fondo Speciale IVA (FSI) a valere sul capitolo di bilancio regionale n. 2492 U.P.B. 22.84.245 per l'esercizio finanziario 2010;

Viste le norme che regolano l'attuazione delle misure del PSR Campania 2007-2013 e le competenze assegnate al Dirigente del Settore TAPA e Ce P.I.C.A. di Caserta in qualità di Soggetto Attuatore;

Visto l'art. 8 del documento "Disposizioni generali per l'attuazione del Fondo speciale IVA (FSI)", che sancisce "A seguito dell'espletamento della gara d'appalto e sulla base delle modalità procedurali relative alla emissione dei decreti di rimodulazione del PSR Campania 2007-2013, il Dirigente del Settore in qualità di Soggetto Attuatore adotta il conseguente provvedimento di rimodulazione del decreto di concessione sulla quota IVA a valere sul FSI".

Ritenuto pertanto di poter procedere alla rimodulazione della concessione del beneficio per il pagamento dell'IVA relativo alla realizzazione del progetto "Lavori di sistemazione strade rurali denominate Curiali – Preta – Ragnito;

Visti:

- la L.R n. 5 del 15 marzo 2011 di approvazione del bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2011 e Bilancio Pluriennale 2011/2013;
- la D.G.R. n. 157 del 18 aprile 2011 di approvazione del Bilancio Gestionale per l'esercizio finanziario 2011:
- la D.G.R. n. 2119 del 31 dicembre 2008 con la quale è stato confermato al Dott. Ruggero Bartocci l'incarico di Dirigente del Settore T.A.P.A. Ce.P.I.C.A. di Caserta;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta nonché della regolarità della medesima effettuata dal Referente di Misura

DECRETA

Per tutto quanto indicato in narrativa che qui si intende integralmente riportato e trascritto:

1. la rimodulazione del beneficio ai sensi del Decreto Regionale Dirigenziale n. 24 del 14/04/2010 ed a valere sulla Misura 125 "Infrastrutture connesse allo sviluppo e all'adeguamento dell'agricoltura e della silvicoltura" - Sottomisura 2: Acquedotti rurale e viabilità rurale e di servizio forestale, al richiedente pari a € 42.226,12 per spese IVA da sostenere per la realizzazione del progetto denominato " Lavori di sistemazione strade rurali denominate Curiali – Preta - Ragnito", finanziato con DD n. 547 del 18/10/2010, come di seguito dettagliate:

Voce	Spese ammissibili (€)	IVA (€)
A – Lavori:		
A. 1 Importo a base d'asta	184.338,48	36.877,70
A .2 Oneri per la sicurezza	1.267,90	253,58
Sub Totale A	185.656,38	37.131,28
B – Somme a disposizione del beneficiario:		
B. 1 Imprevisti	1.905,16	381,03
B. 2 Spese tecniche e generali	23.569,04	4.713,81
B. 3 Spese per acquisizione di aree		
Sub Totale B	25.474,20	5.094,84
	Totale IVA	42.226,12

2. di far gravare la somma di € 42.226,12 sulla U.P.B. 22.84.245 ed in particolare sul capitolo 2492 (COBI 2.02.03) dello stato di previsione della spesa per l'esercizio 2011, giusto impegno contabile n. 4235 del 17/11/2010 assunto sulla U.P.B. 22.84.245 e sul capitolo 2492 dell'esercizio finanziario 2010 con D.R.D. n. 155 del 28/10/2010;
3. di definire le modalità di attuazione per le fasi successive: per tutto quanto concerne le modalità procedurali di attuazione si fa riferimento a quanto disposto nel decreto di concessione rideterminato dal Decreto Dirigenziale n. 334 del 03/08/2011.

Il presente decreto viene notificato al beneficiario mediante raccomandata e trasmesso:

- al Responsabile dell'Asse I del PSR Campania 2007-2013;
- al Referente Regionale della Misura 125 sottomisura 2;
- al RUFA ;
- al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la relativa pubblicazione sul BURC;
- all'AGC 02, Settore 01, Servizio 04 "Registrazione atti monocratici - Archiviazione atti dirigenziali";

Bartocci

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 659 del 05/08/2011

A.G.C. 11 Sviluppo Attività Settore Primario

Settore 8 Settore tecnico amm.vo provinciale agricoltura e C.E.P.I.C.A. Benevento

Oggetto dell'Atto:

PSR CAMPANIA2007-2013 -MISURA 112- APPROVAZIONE DELLA GRADUATORIA DEFINITIVA DELLE ISTANZE DI AIUTO PRESENTATE NEL PERIODO 07 FEBBRAIO2011- 08 APRILE 2011

IL DIRIGENTE

Premesso che:

- con DRD 3 del 18/01/2011 pubblicato sul BURC n. 4 speciale del 19/01/2011, sono state approvate le Disposizioni Generali relative all'attuazione degli interventi di sostegno agli investimenti e sono stati adottati i bandi delle Misure 112, 113, 115 a-b, 121, 122, 123 sott. 1, 125 sott. 2, 131, 132, 133, 221, 223, 226, 227, 311, 313, 321 tipologia f, nonché del "Cluster" delle Misure 112-121;
- con DRD n. 42 del 29 ottobre 2008 sono state definite le modalità organizzative per l'attuazione del Programma di Sviluppo Rurale Campania 2007-2013;
- che con Decreto Dirigenziale n. 59 del 30/12/2008 e s.m.i. è stato Approvato il Manuale delle procedure;

Considerato che:

- **con il DRD n. 150 del 26/07/2011** del Responsabile dell'Asse Uno del PSR 2007/2013 **si decreta il nulla osta** a che i Soggetti Attuatori della **Misura 112** procedano alla concessione degli aiuti spettanti ai beneficiari riportati nella proposta di graduatoria definitiva delle istanze di aiuto per il periodo di presentazione **7 Febbraio 2011- 08 Aprile 2011**;
- tutte le ditte sono state informate circa l'esito dell'istruttoria;
- sono state dichiarate ammissibili 5 istanze e non ci sono state richieste di riesame;

Ritenuto pertanto di poter procedere alla **approvazione della graduatoria definitiva per la Misura 112** del PSR Campania 2007-2013 per il periodo Febbraio Aprile 2011 secondo lo schema allegato che è parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Visto il comma 6 dell'art. 4 della L.R. n. 24 del 29/12/2005 "disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale della Regione Campania – Legge finanziaria 2006"

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dall'UDA

D E C R E T A

Per le motivazioni in premessa che qui si intendono integralmente riportate e trascritte:

- **di approvare la graduatoria definitiva** delle istanze presentate a valere sulla Misura 112 del PSR Campania 2007-2013 relative al **periodo di presentazione delle domande 07/02/2011 – 08/04/2011,** secondo lo schema allegato che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

Il presente decreto viene trasmesso:

- **al Coordinatore AGC Area 11 in qualità di Autorità di Gestione;**
- **al Responsabile dell'Asse 1 del PSR Campania 2007-2013;**
- **al Dirigente del Settore IPA;**
- **al Referente di Misura 112;**
- **al Servizio 04 dell' AGC 02 "AA.GG. della Giunta Regionale";**
- **al Responsabile Unico dei Rapporti Finanziari (RUFA).**

Dott. Francesco MASSARO

Giunta Regionale della Campania
Settore Tecnico Amministrativo Provinciale
Agricoltura e Ce.PICA di Benevento

PSR 2007-2013 CAMPANIA

RELAZIONE ISTRUTTORIA

MISURA **112 - Insediamento di giovani agricoltori**

PERIODO **07/02/2011** - **08/04/2011**

La tabella seguente illustra i risultati dell'attività svolta riferita al periodo e alla misura in oggetto

ISTANZE PER FASE	Nr.
Totale istanze	**10**
Non ricevibili	0
Non ammesse alla valutazione	5
Non ammesse al finanziamento	0
Finanziate	5

Si rimettono gli atti al Dirigente per la relativa approvazione.

Data

_____

Firma Responsabile UDA

La Porta Nicola

Settore Tecnico Amministrativo Provinciale Agricoltura e Ce.PICA di Benevento

PSR 2007-2013 CAMPANIA

112 - Insediamento di giovani agricoltori

ELENCO DEFINITIVO ISTANZE NON RICEVIBILI

PERIODO 07/02/2011 - 08/04/2011

Firma Dirigente del Settore

Francesco Massaro

Settore Tecnico Amministrativo Provinciale Agricoltura e Ce.PICA di Benevento

PSR 2007-2013 CAMPANIA

112 - Insediamento di giovani agricoltori

GRADUATORIA DEFINITIVA

PERIODO 07/02/2011 - 08/04/2011

Pos.	ID Domanda	N° Protocollo	Data Presentazione	Beneficiario	CUAA	Titolo Progetto	Punteggio	Spesa Ammessa (€)	Contributo Pubblico (€)
1	454958457	287201	08/04/2011	LONGO PASQUALE	LNGPQL73H30A783H	INSEDIAMENTO GIOVANI IN AGRICOLTURA	54,10	5.000,00	5.000,00
2	882691557	284616	08/04/2011	ROSSI VITTORIA	RSSVTR84H69A783H	Miglioramento fondiario attraverso corsi di formazione	52,30	5.000,00	5.000,00
3	624750741	284681	08/04/2011	COSTANZO CATERINA	CSTCRN71H60A783E	PRIMO INSEDIAMENTO IN AGRICOLTURA	51,30	5.000,00	5.000,00
4	375454433	257124	31/03/2011	CIFUNI ANNA	CFNNNA74C69C495T	P.S.R. CAMPANIA 2007-2013 - REG. (CE) 1290/2005 MISURA 112 – INSEDIAMENTO DI GIOVANI AGRICOLTORI	50,80	5.000,00	5.000,00
5	199991541	265730	04/04/2011	AZIENDA AGRICOLA CAROSCIO ANTONIO	CRSNTN89A26A783W	Insediamento di giovani agricoltori	47,40	5.000,00	5.000,00
								25.000,00	25.000,00

Firma Dirigente del Settore

Francesco Massaro

ELENCO DEFINITIVO ISTANZE NON AMMISSIBILI ALLA VALUTAZIONE

PERIODO 07/02/2011 - 08/04/2011

ID Domanda	N° Protocollo	Data Presentazione	Beneficiario	CUAA	Titolo Progetto	Motivazioni
960788854	262177	01/04/2011	BONTEMPO SABRINA	BNTSRN83M53A783U	PRIMO INSEDIAMENTO IN AGRICOLTURA DITTA BONTEMPO SABRINA	L'insediamento è avvenuto oltre i 180 giorni dalla domanda di finanziamento
504144609	265692	04/04/2011	AZIENDA AGRICOLA PERRIELLO PINA	PRRPNI84M54A783C	Insediamento di giovani agricoltori	il possesso dei terreni non risulta ultranovennale,le particelle dichiarate nel fascicolo aziendale non risultano eleggibili dal SIAN
607576047	284630	08/04/2011	PARENTE RITA	PRNRTI71E62A783T	Miglioramento fondiario attraverso corsi di formazione	L'insediamento è avvenuto oltre i 180 giorni dalla presentazione della domanda
631781880	284584	08/04/2011	RUBANO LUIGI	RBNLGU84C26A783W	Miglioramento fondiario attraverso corsi di formazione	L'insediamento è avvenuto da oltre i 180 giorni dalla presentazione della domanda, quindi non rispetta la prescrizione previste dal bando di attuazione della misura 112
232914566	284654	08/04/2011	FORTE PATRIZIA	FRTPRZ75E51C284W	Miglioramento fondiario attraverso corsi di formazione	L'insediamento è avvenuto oltre i 180 giorni dalla domanda di finanziamento

Firma Dirigente del Settore

Francesco Massaro

Settore Tecnico Amministrativo Provinciale Agricoltura e Ce.PICA di Benevento

PSR 2007-2013 CAMPANIA

112 - Insediamento di giovani agricoltori

ELENCO DEFINITIVO ISTANZE NON AMMISSIBILI AL FINANZIAMENTO

PERIODO 07/02/2011 - 08/04/2011

Firma Dirigente del Settore

Francesco Massaro

Decreto Dirigenziale n. 660 del 05/08/2011

A.G.C. 11 Sviluppo Attività Settore Primario

Settore 8 Settore tecnico amm.vo provinciale agricoltura e C.E.P.I.C.A. Benevento

Oggetto dell'Atto:

PSR CAMPANIA 207-2013 -MISURA 113 - APPROVAZIONE DELLA GRADUATORIA DEFINITIVA DELLE ISTANZE DI AIUTO NEL PERIODO 07 FEBBRAIO 2011 -08 APRILE 2011

IL DIRIGENTE

Premesso che:

- con DRD 3 del 18/01/2011 pubblicato sul BURC n. 4 speciale del 19/01/2011, sono state approvate le Disposizioni Generali relative all'attuazione degli interventi di sostegno agli investimenti e sono stati adottati i bandi delle Misure 112, 113, 115 a-b, 121, 122, 123 sott. 1, 125 sott. 2, 131, 132, 133, 221, 223, 226, 227, 311, 313, 321 tipologia f, nonché del "Cluster" delle Misure 112-121;
- con DRD n. 42 del 29 ottobre 2008 sono state definite le modalità organizzative per l'attuazione del Programma di Sviluppo Rurale Campania 2007-2013;
- che con Decreto Dirigenziale n. 59 del 30/12/2008 e s.m.i. è stato Approvato il Manuale delle procedure;

Considerato che:

- **con il DRD n. 151 del 27/07/2011** del Responsabile dell'Asse Uno del PSR 2007/2013 **si decreta il nulla osta** a che i Soggetti Attuatori della **Misura 113** procedano alla concessione degli aiuti spettanti ai beneficiari riportati nella proposta di graduatoria definitiva delle istanze di aiuto per il periodo di presentazione **7 Febbraio 2011- 08 Aprile 2011**;
- tutte le ditte sono state informate circa l'esito dell'istruttoria;
- sono state dichiarate ammissibili 24 istanze e non ci sono state richieste di riesame;

Ritenuto pertanto di poter procedere alla **approvazione della graduatoria definitiva per la Misura 113** del PSR Campania 2007-2013 per il periodo Febbario-Aprile 2011 secondo lo schema allegato che è parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

Visto il comma 6 dell'art. 4 della L.R. n. 24 del 29/12/2005 "disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale della Regione Campania – Legge finanziaria 2006"

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dall'UDA

D E C R E T A

Per le motivazioni in premessa che qui si intendono integralmente riportate e trascritte:

- **di approvare la graduatoria definitiva** delle istanze presentate a valere sulla Misura 113 del PSR Campania 2007-2013 relative al **periodo di presentazione delle domande 07/02/2011 – 08/04/2011,** secondo lo schema allegato che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

Il presente decreto viene trasmesso:

- **al Coordinatore AGC Area 11 in qualità di Autorità di Gestione;**
- **al Responsabile dell'Asse 1 del PSR Campania 2007-2013;**
- **al Dirigente del Settore IPA;**
- **al Referente di Misura 113;**
- **al Servizio 04 dell' AGC 02 "AA.GG. della Giunta Regionale";**
- **al Responsabile Unico dei Rapporti Finanziari (RUFA).**

Dott. Francesco MASSARO

Giunta Regionale della Campania
Settore Tecnico Amministrativo Provinciale
Agricoltura e Ce.PICA di Benevento

PSR 2007-2013 CAMPANIA

RELAZIONE ISTRUTTORIA

MISURA **113 - Prepensionamento degli imprenditori e dei lavoratori agricoli**

PERIODO **07/02/2011** - **08/04/2011**

La tabella seguente illustra i risultati dell'attività svolta riferita al periodo e alla misura in oggetto

ISTANZE PER FASE	Nr.
Totale istanze	**27**
Non ricevibili	0
Non ammesse alla valutazione	3
Non ammesse al finanziamento	0
Finanziate	24

Si rimettono gli atti al Dirigente per la relativa approvazione.

Data

_____

Firma Responsabile UDA

La Porta Nicola

ELENCO DEFINITIVO ISTANZE NON RICEVIBILI

PERIODO 07/02/2011 - 08/04/2011

Firma Dirigente del Settore

Francesco Massaro

GRADUATORIA DEFINITIVA

PERIODO 07/02/2011 - 08/04/2011

Pos.	ID Domanda	N° Protocollo	Data Presentazione	Beneficiario	CUAA	Titolo Progetto	Punteggio	Spesa Ammessa (€)	Contributo Pubblico (€)
1	657062315	282901	08/04/2011	BELPERIO GIOVANNA	BLPGNN55S55H898Z		81,40	42.500,00	42.500,00
2	682965015	285098	08/04/2011	FILOMENA IZZO	ZZIFMN52D61A783H		79,00	25.500,00	25.500,00
3	279234469	288447	08/04/2011	CLEMENTE CALVANO	CLVCMN54H15D784O		79,00	68.000,00	68.000,00
4	880994993	284567	08/04/2011	MARUCCI CARMELA	MRCCML54L57A696X		76,50	68.000,00	68.000,00
5	893625824	282131	08/04/2011	D'ANDREA GIOVANNINA	DNDGNN54T71H764N		76,50	42.500,00	42.500,00
6	679489551	279824	07/04/2011	D'ALOIA NINO	DLANNI50H11G494U		76,00	51.000,00	51.000,00
7	430167704	262169	01/04/2011	ZEOLLA GIUSEPPE NICOLA	ZLLGPP54C14C846E		75,50	68.000,00	68.000,00
8	968807820	262172	01/04/2011	PIACQUADIO NICOLA	PCQNCL55M01C846M		75,50	76.500,00	76.500,00
9	257497788	265767	04/04/2011	MARUCCI LEONARDO	MRCLRD55P04A696B		74,00	85.000,00	85.000,00
10	212062577	284808	08/04/2011	SANTUCCI PASQUALINO	SNTPQL55L23F717M		74,00	79.900,00	79.900,00
11	313839308	262159	01/04/2011	BARTOLI GIUSEPPINA	BRTGPP55H46E034W		72,90	34.000,00	34.000,00
12	349525053	282113	08/04/2011	PEPE FRANCESCO	PPEFNC53P26H764Z		72,50	85.500,00	85.500,00
13	136529559	252394	30/03/2011	DI TOCCO MICHELE	DTCMHL54D27C719Z		72,50	68.000,00	68.000,00
14	325543085	288512	08/04/2011	DE VIZIO ANTONIO	DVZNTN54E29H898M		72,50	68.000,00	68.000,00
15	232750666	288466	08/04/2011	GIOVANNI PARRELLA	PRRGNN52A02G227O		72,50	57.000,00	57.000,00
16	825311502	254482	31/03/2011	FRANCESCO CORVINO	CRVFNC55R24A783Y		72,50	76.500,00	76.500,00
17	736631321	285052	08/04/2011	ANGELO VISCIO	VSCNGL55R24C245D		72,50	85.000,00	85.000,00
18	663123569	280479	07/04/2011	FUSCO GIUSTINA	FSCGTN54M68G386J		71,50	27.000,00	27.000,00

Pos.	ID Domanda	N° Protocollo	Data Presentazione	Beneficiario	CUAA	Titolo Progetto	Punteggio	Spesa Ammessa (€)	Contributo Pubblico (€)
19	986050304	288430	08/04/2011	MAIORANO DONATO	MRNDNT52H24C719Z		71,00	54.400,00	54.400,00
20	693551271	288414	08/04/2011	MALGIERI ELENA	MLGLNE55M58F113W		70,50	42.500,00	42.500,00
21	872871687	288396	08/04/2011	DI SANTO ANTONIO	DSNNTN54E22C280E		67,50	68.000,00	68.000,00
22	945948226	285064	08/04/2011	FRANCESCA GIUSEPPE	FRNGPP56A06H894X		67,50	102.000,00	102.000,00
23	218677693	270190	05/04/2011	DE FILIPPO LIVIA	DFLLVI55T45A783W		65,50	42.500,00	42.500,00
24	329603343	254546	31/03/2011	AUCONE LUIGI	CNALGU54E17G227J		65,50	80.000,00	80.000,00
								1.497.300,00	1.497.300,00

Firma Dirigente del Settore

Francesco Massaro

ELENCO DEFINITIVO ISTANZE NON AMMISSIBILI ALLA VALUTAZIONE

PERIODO 07/02/2011 - 08/04/2011

ID Domanda	N° Protocollo	Data Presentazione	Beneficiario	CUAA	Titolo Progetto	Motivazioni
468879173	288492	08/04/2011	MARIO LEPPA	LPPMRA56B23H898U		si propone il non luogo a procedere in quanto il rilevatario già insediato non possiede una copertura previdenziale presso la gestione obbligatoria della previdenza agricola (INPS) di almeno cinque anni.
615647974	288479	08/04/2011	D'ALOIA DONATO	DLADNT53M31B267X		Si propone il non luogo a procedere perchè il cedente non possiede il requisito minimo di contribuzione INPS (venti anni)
632129240	285110	08/04/2011	CARMINE COLETTA	CLTCMN53P15H967R		si procede il non luogo a procedere per carenza attestato ULA (cedente e rilevatario) rilasciato dallo STAPA-CePICA

Firma Dirigente del Settore

Francesco Massaro

ELENCO DEFINITIVO ISTANZE NON AMMISSIBILI AL FINANZIAMENTO

PERIODO 07/02/2011 - 08/04/2011

Firma Dirigente del Settore

Francesco Massaro

Decreto Dirigenziale n. 662 del 05/08/2011

A.G.C. 11 Sviluppo Attività Settore Primario

Settore 8 Settore tecnico amm.vo provinciale agricoltura e C.E.P.I.C.A. Benevento

Oggetto dell'Atto:

INTEGRAZIONE DD N. 617 DEL 25/07/2011 PSR 2007-2013 MIS. 431 "GESTIONE DEI GRUPPI DI AZIONI LOCALI, ACQUISIZIONE DI COMPETENZE E ANIMAZIONE SUL TERRITORIO"

IL DIRIGENTE

VISTO :

1. il DD n. 617 del 25/07/2011 con oggetto: PSR CAMPANIA 2007/2013 – Asse 4- Mis 431 "Gestione dei Gruppi di Azione Locale Acquisizione di Competenze e Animazione sul Territorio" – DECRETO DI CONCESSIONE AL GAL TABURNO CONSORZIO.;

2. la nota dell'A.G.C. prot. 567431 del 20/07/2011 presa in carica il 29/07/2011 con la quale si autorizza ad erogare anticipazioni, nella misura del 20% degli importi previsti per la Tipologia 2 " Acquisizione di competenze e di animazione"

ALLA STREGUA dell'istruttoria svolta dall'UDA dello STAPA-CePICA di Benevento

DECRETA

Per tutto quanto indicato in narrativa che qui si intende integralmente riportato e trascritto:

di integrare il DD n. 617 del 25/07/2011 come di seguito riportato: al punto 4, dopo la frase Tipologia 1 "Costi di gestione e progettazione".si aggiunge la seguente dicitura - e Tipologia 2 "Acquisizione di competenze e animazione".

Il presente decreto viene notificato al Beneficiario e trasmesso:
- Assessore Agricoltura;
- Coordinatore AGC Area 11 in qualità di Autorità di Gestione;
- Dirigente del Settore ITABI anche nella sua funzione di Responsabile dell'Asse 4 del PSR Campania 2007-2013;
- Referente Regionale della Misura 431;
- Responsabile Sistemi Informativi Regionali
- RUFA;
- Servizio 04 dell' AGC 02 "AA.GG. della Giunta Regionale".
- Al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la relativa pubblicazione sul BURC;

IL DIRIGENTE DEL SETTORE
Dr. Francesco Massaro

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 661 del 05/08/2011

A.G.C. 11 Sviluppo Attività Settore Primario

Settore 8 Settore tecnico amm.vo provinciale agricoltura e C.E.P.I.C.A. Benevento

Oggetto dell'Atto:

INTEGRAZIONE DD N. 616 DEL 25/07/2011 PSR 2007-2013 MIS. 431 GESTIONE DEI GRUPPI DI AZIONE LOCALI, ACQUISIZIONE DI COMPETENZE SUL TERRITORIO"

IL DIRIGENTE

.

VISTO :

1. il DD n. 616 del 25/07/2011 con oggetto: PSR CAMPANIA 2007/2013 – Asse 4- Mis 431 "Gestione dei Gruppi di Azione Locale Acquisizione di Competenze e Animazione sul Territorio" – DECRETO DI CONCESSIONE AL GAL TITERNO S.C.A.R.L.;

2. la nota dell'A.G.C. prot. 567431 del 20/07/2011 presa in carica il 29/07/2011 con la quale si autorizza ad erogare anticipazioni, nella misura del 20% degli importi previsti per la Tipologia 2 " Acquisizione di competenze e di animazione"

ALLA STREGUA dell'istruttoria svolta dall'UDA dello STAPA-CePICA di Benevento

DECRETA

Per tutto quanto indicato in narrativa che qui si intende integralmente riportato e trascritto:

di integrare il DD n. 616 del 25/07/2011 come di seguito riportato: al punto 4, dopo la frase Tipologia 1 "Costi di gestione e progettazione".si aggiunge la seguente dicitura - e Tipologia 2 "Acquisizione di competenze e animazione".

Il presente decreto viene notificato al Beneficiario e trasmesso:

- Assessore Agricoltura;
- Coordinatore AGC Area 11 in qualità di Autorità di Gestione;
- Dirigente del Settore ITABI anche nella sua funzione di Responsabile dell'Asse 4 del PSR Campania 2007-2013;
- Referente Regionale della Misura 431;
- Responsabile Sistemi Informativi Regionali
- RUFA;
- Servizio 04 dell' AGC 02 "AA.GG. della Giunta Regionale".
- Al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la relativa pubblicazione sul BURC;

IL DIRIGENTE DEL SETTORE
Dr. Francesco Massaro

Decreto Dirigenziale n. 363 del 05/08/2011

A.G.C. 12 Area Generale di Coordinamento: Sviluppo Economico

Settore 4 Regolazione dei Mercati

Oggetto dell'Atto:

D. LGS. 387/03, ART.12 - DGR N 460 DEL 19/03/2004. IMPIANTI ALIMENTATI DA FONTE RINNOVABILE: AUTORIZZAZIONE OTTIMIZZAZIONE PROGETTUALE PER LA COSTRUZIONE ED ESERCIZIO DI UN IMPIANTO PER PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA CON TECNOLOGIA FOTOVOLTAICA, PER UNA POTENZA DI 918,00 KW DA REALIZZARE NEL COMUNE DI APOLLOSA (BN),AUTORIZZATO CON DECRETO DIRIGENZIALE N. 579 DEL 01/1272010. PROPONENTE: SOC. POWER TIME WIND S.R.L.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che con Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 (G.U. 31 gennaio 2004, n. 25. S.O.) viene data attuazione alla Direttiva 2001/77/CE relativa alla promozione dell'energia elettrica prodotta da fonti energetiche rinnovabili nel mercato interno dell'elettricità;
b. che il comma 1 dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 dichiara di pubblica utilità, indifferibili ed urgenti gli impianti alimentati da fonti rinnovabili, nonché le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio degli stessi, autorizzate ai sensi del comma 3 del medesimo Decreto;
c. che il comma 3 dello stesso articolo 12 sottopone ad una autorizzazione unica, nell'ambito di una Conferenza di servizi convocata dalla Regione, la costruzione e l'esercizio degli impianti di produzione di energia elettrica alimentati da fonti rinnovabili, gli interventi di modifica, potenziamento, rifacimento totale o parziale e riattivazione, come definiti dalla normativa vigente, nonché le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio degli impianti stessi;
d. che il comma 4 del richiamato articolo 12 dispone che l'autorizzazione è rilasciata a seguito di un procedimento unico, al quale partecipano tutte le Amministrazioni interessate, svolto nel rispetto dei principi di semplificazione e con le modalità stabilite dalla legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni e integrazioni;
e. che lo stesso comma 4 stabilisce che l'autorizzazione costituisce titolo a costruire ed esercire l'impianto in conformità al progetto approvato;
f. che con atto della Giunta Regionale della Campania n°460 del 19 marzo 2004 (BURC n. 20 del 26 aprile 2004) è stata individuata, ai sensi del comma 1 dell'articolo 4 della legge 7 agosto 1990, n. 241, nel Settore "Sviluppo e Promozione delle Attività Industriali – Fonti Energetiche" dell'Area Generale di Coordinamento " Sviluppo Settore Secondario" la struttura regionale responsabile dell'istruttoria e di ogni altro adempimento procedimentale, nonché dell'adozione del provvedimento finale, per le attività afferenti le previsioni dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387;
g. che il comma 1, dell'art. 9 della Legge Regionale n. 12 del 28 novembre 2007, così come integrato dal comma 5 dell'art. 32 della L.R. n. 1/08, nel modificare la L.R. n. 11 del 4 luglio 1991 ha istituito nell'AGC 12, rinominata "Sviluppo Economico", il Settore 04 "Regolazione dei Mercati" struttura a cui, tra l'altro, è affidata la competenza della gestione delle attività relative alle autorizzazioni per le strutture di vendita e gli insediamenti produttivi;
h. che la Giunta Regionale con delibera n. 250/11 ha rinnovato l'incarico di Dirigente di Settore 04 "Regolazione dei Mercati" dell'A.G.C. 12 "Sviluppo Economico", già conferito con DGR n. 47 dell'11/01/2008, al dr. Luciano Califano;
i. che con DGR 46/010 è stato conferito l'incarico di dirigente ad interim del servizio 03,"Mercato energetico regionale,Energy Management" del Settore 04 dell'AGC 12 "Sviluppo Economico" al dott. Fortunato Polizio, prorogato con DGR 250/11;
j. che con delibera di Giunta Regionale n° 529 del 25/6/2010 è stato conferito l'incarico di coordinatore dell'area 12 al dott. Luciano Califano,prorogato con DGR 250/11;
k. che con DD. n. 50/2011, pubblicato sul BURC n. 14/2011,sono stati dettati i criteri per la uniforme applicazione delle "Linee guida per il procedimento di cui all'art.12 del D.Lgs 387/03 per l'autorizzazione alla costruzione ed esercizio di impianti di produzione di energia da fonte rinnovabile,nonché linee guida tecniche per gli impianti stessi emanate con DM (MISE) 10/9/2010 pubblicato sulla G.U. n. 219 del 18/9/2010;
l. con DM 10/9/2010, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, serie generale, n°219 del 18/9/2010, il MISE ha emanato le "Linee guida per il procedimento di cui all'articolo 12 del decreto legislativo 29 dicembre 2003, n. 387 per l'autorizzazione alla costruzione e all'esercizio di impianti di produzione di elettricità da fonti rinnovabili nonché linee guida tecniche per gli impianti stessi" (d'ora in poi Linee Guida Nazionali) in applicazione del citato comma 10 dell'art. 12 del D.lgs. N°387/03;
m. che con nota del 26 luglio 2011,acquisita al protocollo regionale in data 26/7/2011 al n. 0586114, la società Power Time Wind Srl ha presentato,in fase esecutiva, la proposta di

ottimizzazione progettuale dell'impianto fotovoltaico in oggetto,

CONSIDERATO

a. che l'ottimizzazione progettuale consiste nella soppressione di alcune stringhe di pannelli fotovoltaica con conseguente riduzione del numero complessivo dei pannelli e della relativa potenza complessiva che si riduce da kW 1500,00 a 918 kW;
b. che le modifiche progettuali avvengono nell'ambito della stessa area del progetto autorizzato e non vi sono incrementi dei volumi tecnici;
c. che le modifiche apportate non sono da considerarsi sostanziali sotto il profilo architettonico per quanto attiene la ubicazione dei pannelli e le opere elettriche di connessione.

PRESO ATTO della relazione del tecnico istruttore.

RITENUTO di poter autorizzare la proposta di ottimizzazione progettuale presentata dalla società Power Time Wind Srl;

VISTI

a. la Direttiva 2001/77/CE e il D.Lgs. 387/03 di attuazione,
b. la L.R. 28 novembre 2007, n°12,
c. la L.R. 30 gennaio 2008, n°1;
d. il DM MiSE 10/09/2010;
e. la D.G.R. 11 gennaio 2008, n°47;
f. la D.G.R. n°2119/08
g. l'art. 4 della L.R. 24 del 29/12/2005 che attribuisce le competenze ai Dirigenti;
h. la D.G.R. n°3466/2000;
i. la D.G.R. n°1152/09;
j. la D.G.R. n°46/10;
k. la D.G.R. n°529/2010;
l. la D.G.R. n°128/2011;
m. il D.D. n°50/2011 AGC 12/Sett.04/Serv.03;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dalla Posizione Professionale "Mercato Elettrico" incardinata nell'AGC 12 "Sviluppo Economico" e delle risultanze degli atti richiamati nelle premesse, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché della dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore 03 "Mercato Energetico Regionale, Energy Management" del Settore 04, della stessa AGC 12;

DECRETA

Per i motivi espressi in premessa che qui si danno per ripetuti e riscritti:

1. di **autorizzare** la proposta progettuale di ottimizzazione, acquisita al protocollo regionale in data 26/7/2011 al n. 0586114, relativa all'impianto fotovoltaico, autorizzato con decreto dirigenziale n. 579 del 01/12/2010 alla società Power Time Wind S.r.L. con sede legale in Succivo (CE), alla Via Fratelli Bandiera, 2, P.IVA n. 03326430612, fatti salvi i diritti di terzi, ai sensi dell'art. 12 del D. Lgs. N. 387/2003 (G.U. 31 gennaio 2004, n. 25. S.O.);

2. di lasciare inalterato e valido tutto quanto previsto nel decreto autorizzativo n. 579/010 non oggetto di modifica col presente decreto;

3. di precisare che le predette opere saranno realizzate nei siti indicati nella cartografia di cui alle tavole di layout di centrale del progetto di ottimizzazione, come da allegati tecnici al presente che costituiscono parte integrante e sostanziale dell'atto medesimo;

4. Il presente atto è notificato al proponente e comunicato alle Amministrazioni interessate al procedimento anche ai fini delle verifiche del rispetto delle eventuali prescrizioni da ognuna formulate, nonché al Gestore di rete e all'Ufficio dell'Agenzia delle Dogane territorialmente competente a cura dell'Amministrazione procedente.

5. Avverso la presente autorizzazione è ammesso ricorso giurisdizionale al TAR competente o, in alternativa, ricorso straordinario al Capo dello Stato nel termine rispettivamente di sessanta e centoventi giorni dalla notifica, nei modi previsti, del presente decreto.

6. Copia del presente atto è inviata all'Assessore alle Attività Produttive, al Servizio 04 “Registrazione Atti Monocratici – Archiviazione Decreti Dirigenziali” dell’A.G.C. 02 “Affari Generali della Giunta” nonché al B.U.R.C. per la pubblicazione nella sua forma parziale senza gli allegati tecnici disponibili presso la struttura che ha emesso l’atto.

Dott. Luciano Califano

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 364 del 05/08/2011

A.G.C. 12 Area Generale di Coordinamento: Sviluppo Economico

Settore 4 Regolazione dei Mercati

Oggetto dell'Atto:

OGGETTO: D. LGS. 387/03, ART.12 - DGR N 460 DEL 19/03/2004. IMPIANTI ALIMENTATI DA FONTE RINNOVABILE: AUTORIZZAZIONE ALLA COSTRUZIONE E ALL'ESERCIZIO DI UN IMPIANTO PER PRODUZIONE DI ENERGIA, CON TECNOLOGIA EOLICA, DELLA POTENZA DI 20 MW DA REALIZZARE NEL COMUNE DI CAMPAGNA (SA).PROPONENTE: SORGENIA S.P.A. INTEGRAZIONE D.D. 403/10 E PROROGA.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che con Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 (G.U. 31 gennaio 2004, n. 25. S.O.) viene data attuazione alla Direttiva 2001/77/CE relativa alla promozione dell'energia elettrica prodotta da fonti energetiche rinnovabili nel mercato interno dell'elettricità;
b. che il comma 1 dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 dichiara di pubblica utilità, indifferibili ed urgenti gli impianti alimentati da fonti rinnovabili, nonché le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio degli stessi, autorizzate ai sensi del comma 3 del medesimo Decreto;
c. che il comma 3 dello stesso articolo 12 sottopone ad una autorizzazione unica, nell'ambito di una Conferenza di servizi convocata dalla Regione, la costruzione e l'esercizio degli impianti di produzione di energia elettrica alimentati da fonti rinnovabili, gli interventi di modifica, potenziamento, rifacimento totale o parziale e riattivazione, come definiti dalla normativa vigente, nonché le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio degli impianti stessi;
d. che il comma 4 del richiamato articolo 12 dispone che l'autorizzazione è rilasciata a seguito di un procedimento unico, al quale partecipano tutte le Amministrazioni interessate, svolto nel rispetto dei principi di semplificazione e con le modalità stabilite dalla legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni e integrazioni;
e. che lo stesso comma 4 stabilisce che l'autorizzazione costituisce titolo a costruire ed esercire l'impianto in conformità al progetto approvato;
f. che con atto della Giunta Regionale della Campania n°460 del 19 marzo 2004 (BURC n. 20 del 26 aprile 2004) è stata individuata, ai sensi del comma 1 dell'articolo 4 della legge 7 agosto 1990, n. 241, nel Settore "Sviluppo e Promozione delle Attività Industriali – Fonti Energetiche" dell'Area Generale di Coordinamento " Sviluppo Settore Secondario" la struttura regionale responsabile dell'istruttoria e di ogni altro adempimento procedimentale, nonché dell'adozione del provvedimento finale, per le attività afferenti le previsioni dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387;
g. che il comma 1, dell'art. 9 della Legge Regionale n. 12 del 28 novembre 2007, così come integrato dal comma 5 dell'art. 32 della L.R. n. 1/08, nel modificare la L.R. n. 11 del 4 luglio 1991 ha istituito nell'AGC 12, rinominata "Sviluppo Economico", il Settore 04 "Regolazione dei Mercati" struttura a cui, tra l'altro, è affidata la competenza della gestione delle attività relative alle autorizzazioni per le strutture di vendita e gli insediamenti produttivi;
h. che la Giunta Regionale con delibera n. 250/11 ha rinnovato l'incarico di Dirigente di Settore 04 "Regolazione dei Mercati" dell'A.G.C. 12 "Sviluppo Economico", già conferito con DGR n. 47 dell'11/01/2008, al dr. Luciano Califano;
i. che con DGR 46/010 è stato conferito l'incarico di dirigente ad interim del servizio 03,"Mercato energetico regionale,Energy Management" del Settore 04 dell'AGC 12 "Sviluppo Economico" al dott. Fortunato Polizio, prorogato con DGR 250/11;
j. che con delibera di Giunta Regionale n° 529 del 25/6/2010 è stato conferito l'incarico di coordinatore dell'area 12 al dott. Luciano Califano,prorogato con DGR 250/11;
k. che con DD. n. 50/2011, pubblicato sul BURC n. 14/2011,sono stati dettati i criteri per la uniforme applicazione delle "Linee guida per il procedimento di cui all'art.12 del D.Lgs 387/03 per l'autorizzazione alla costruzione ed esercizio di impianti di produzione di energia da fonte rinnovabile,nonché linee guida tecniche per gli impianti stessi emanate con DM (MISE) 10/9/2010 pubblicato sulla G.U. n. 219 del 18/9/2010;
l. con DM 10/9/2010, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, serie generale, n° 219 del 18/9/2010, il MISE ha emanato le "Linee guida per il procedimento di cui all'articolo 12 del decreto legislativo 29 dicembre 2003, n. 387 per l'autorizzazione alla costruzione e all'esercizio di impianti di produzione di elettricità da fonti rinnovabili nonché linee guida tecniche per gli impianti stessi" (d'ora in poi Linee Guida Nazionali) in applicazione del citato comma 10 dell'art. 12 del D.lgs. N°387/03;
m. che con Decreto Dirigenziale n° 403/2010 il Sett ore Regolazione dei Mercati ha, tra l'altro, autorizzato la Società Sorgenia S.p.A. con sede legale in Milano, alla via Ciovassino, 1 - 20121,

P.IVA 12874490159, fatti salvi i diritti di terzi, ai sensi dell'art. 12 del D. Lgs. n. 387/03 alla costruzione e all'esercizio di un impianto eolico, per una potenza nominale di 14 MW mediante la installazione di 7 aerogeneratori;

CONSIDERATO che nel dispositivo del suddetto decreto si è omessa l'apposizione del vincolo preordinato all'esproprio, ai sensi dell'art. 10 co. 1 del DPR 327/01;

CONSIDERATO, altresì, che con nota del 27/07/2011, acquisita agli atti del Settore, la Società Sorgenia S.p.A. ha presentato istanza di proroga dichiarando di non poter dare inizio ai lavori in quanto non è stato ancora emesso il Decreto di esproprio, richiesto ai sensi dell'art. 22 del DPR 327/01 e ss. mm. e ii. e propedeutico alla immissione in possesso e successivo inizio dei lavori;;

ATTESO che sussistono cause indipendenti dalla volontà del proponente che giustificano la richiesta di proroga;

RITENUTO

a. di dover integrare il D.D. 403/2010 AGC12/Sett04/Serv03 apponendo il vincolo preordinato all'Esproprio sul terreno interessato dall'impianto e indicato sul particellare d'esproprio presentato dal proponte;
b. di poter accogliere la domanda di proroga formulata dalla società Sorgenia S.p.A e di prorogare di dodici mesi il termine per l'inizio dei lavori stabilito nel D.D. n. 403/2010 al punto 7.

VISTI

a. la Direttiva 2001/77/CE e il D.Lgs. 387/03 di attuazione,
b. la L.R. 28 novembre 2007, n°12,
c. la L.R. 30 gennaio 2008, n°1;
d. il DM MiSE 10/09/2010;
e. la D.G.R. 11 gennaio 2008, n°47;
f. la D.G.R. n°2119/08
g. l'art. 4 della L.R. 24 del 29/12/2005 che attribuisce le competenze ai Dirigenti;
h. la D.G.R. n°3466/2000;
i. la D.G.R. n°1152/09;
j. la D.G.R. n°46/10;
k. la D.G.R. n°529/2010;
l. la D.G.R. n°128/2011;
m. il D.D. n°50/2011 AGC 12/Sett.04/Serv.03;
n. i DD. n. 403/2010 AGC 12/Sett.04/Serv.03.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Servizio 03 e delle risultanze degli atti richiamati nelle premesse, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché della dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Servizio 03 " Mercato Energetico Regionale, Energy Management" del Settore 04 "Regolazione dei Mercati" della stessa AGC 12;

DECRETA

Per i motivi espressi in premessa che qui si danno per ripetuti e riscritti:

1 **di integrare il D.D. 403/2010 AGC12/Sett04/Serv03** disponendo sul terreno riportato in Catasto come indicato nel punto 1 del dispositivo del citato decreto e di seguito esplicitato, l'apposizione del vincolo preordinato all'esproprio ai sensi e con gli effetti di cui all'art. 10 co. 1 del DPR 327/01:

- Comune di Campagna(SA):
  - Foglio 96, particelle: 154-160-144-157-155-161-118-125-121-255-254;
  - Foglio 87, particelle: 80-81-82;
  - Foglio 85, particelle: 129-10-148-280-272;
  - Foglio 88, particelle: 332-638-643-652-650-728-714-756-777-771-785-780-295-605-593-479-817-815-822-881-867-845-865-299-1060-1062-368-366-1079-1088-1098-970-282-983-308-993-1000-1008-1024-1022-304-1038-1043-1097;
  - Foglio 76, particella: 7;
- Comune di Contursi Terme (SA):

- Foglio 29, particelle: 381-206-389-393-398-145-141-450-453-457-335-332-466-473-159-162-433-435-438-440-443-446;
- Foglio 30, particelle: 366-380-382-384-386-392-230-395-397-399-398-175-169-170-225-243-249-82-168;
- Foglio 24, particelle: 326-201-204-146-246-584-517-488;
- Foglio 31, particelle: 499-496-491-489-487-236-226-476-474-324-321-329-326-372-371-68-555-554.

2 **di concedere** alla Società Sorgenia S.p.A. con sede legale in con sede legale in Milano, alla via Ciovassino, 1 - 20121, P.IVA 12874490159, una proroga di dodici mesi per il termine di inizio dei lavori che, pertanto, dovrà avvenire entro ventiquattro mesi dalla data di pubblicazione sul BURC del D.D. **403/2010**;

3 Il presente atto è notificato al proponente e comunicato alle Amministrazioni interessate al procedimento anche ai fini delle verifiche del rispetto delle eventuali prescrizioni da ognuna formulate, nonché al Gestore di rete e all'Ufficio dell'Agenzia delle Dogane territorialmente competente a cura dell'Amministrazione procedente.

4 Avverso la presente autorizzazione è ammesso ricorso giurisdizionale al TAR competente o, in alternativa, ricorso straordinario al Capo dello Stato nel termine rispettivamente di sessanta e centoventi giorni dalla notifica, nei modi previsti, del presente decreto;

5 Copia del presente atto è inviata all'Assessore alle Attività Produttive, al Servizio 04 "Registrazione Atti Monocratici – Archiviazione Decreti Dirigenziali" dell'A.G.C. 02 "Affari Generali della Giunta" nonché al B.U.R.C. per la pubblicazione nella sua forma parziale senza gli allegati tecnici disponibili presso la struttura che ha emesso l'atto.

Dott. Luciano Califano

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 365 del 05/08/2011

A.G.C. 12 Area Generale di Coordinamento: Sviluppo Economico

Settore 4 Regolazione dei Mercati

Oggetto dell'Atto:

D.D. 370/2010 PROROGA. D. LGS 387/03 ART.12 - IMPIANTI ALIMENTATI DA FONTE RINNOVABILE AUTORIZZAZIONE ALLA COSTRUZIONE E ALL'ESERCIZIO DI UN IMPIANTO DA FONTE EOLICA DELLA POTENZA DI 9,35 MW DA REALIZZARE NEL COMUNE DI LAVIANO (SA) IN LOCALITA' CESINE - M.TE MEDIATORE. PROPONENTE: SORGENIA SPA.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che con Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 (G.U. 31 gennaio 2004, n. 25. S.O.) viene data attuazione alla Direttiva 2001/77/CE relativa alla promozione dell'energia elettrica prodotta da fonti energetiche rinnovabili nel mercato interno dell'elettricità;
b. che il comma 1 dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 dichiara di pubblica utilità, indifferibili ed urgenti gli impianti alimentati da fonti rinnovabili, nonché le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio degli stessi, autorizzate ai sensi del comma 3 del medesimo Decreto;
c. che il comma 3 dello stesso articolo 12 sottopone ad una autorizzazione unica, nell'ambito di una Conferenza di servizi convocata dalla Regione, la costruzione e l'esercizio degli impianti di produzione di energia elettrica alimentati da fonti rinnovabili, gli interventi di modifica, potenziamento, rifacimento totale o parziale e riattivazione, come definiti dalla normativa vigente, nonché le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio degli impianti stessi;
d. che il comma 4 del richiamato articolo 12 dispone che l'autorizzazione è rilasciata a seguito di un procedimento unico, al quale partecipano tutte le Amministrazioni interessate, svolto nel rispetto dei principi di semplificazione e con le modalità stabilite dalla legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni e integrazioni;
e. che lo stesso comma 4 stabilisce che l'autorizzazione costituisce titolo a costruire ed esercire l'impianto in conformità al progetto approvato;
f. che con atto della Giunta Regionale della Campania n°460 del 19 marzo 2004 (BURC n. 20 del 26 aprile 2004) è stata individuata, ai sensi del comma 1 dell'articolo 4 della legge 7 agosto 1990, n. 241, nel Settore "Sviluppo e Promozione delle Attività Industriali – Fonti Energetiche" dell'Area Generale di Coordinamento " Sviluppo Settore Secondario" la struttura regionale responsabile dell'istruttoria e di ogni altro adempimento procedimentale, nonché dell'adozione del provvedimento finale, per le attività afferenti le previsioni dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387;
g. che il comma 1, dell'art. 9 della Legge Regionale n. 12 del 28 novembre 2007, così come integrato dal comma 5 dell'art. 32 della L.R. n. 1/08, nel modificare la L.R. n. 11 del 4 luglio 1991 ha istituito nell'AGC 12, rinominata "Sviluppo Economico", il Settore 04 "Regolazione dei Mercati" struttura a cui, tra l'altro, è affidata la competenza della gestione delle attività relative alle autorizzazioni per le strutture di vendita e gli insediamenti produttivi;
h. che la Giunta Regionale con delibera n. 250/11 ha rinnovato l'incarico di Dirigente di Settore 04 "Regolazione dei Mercati" dell'A.G.C. 12 "Sviluppo Economico", già conferito con DGR n. 47 dell'11/01/2008, al dr. Luciano Califano;
i. che con DGR 46/010 è stato conferito l'incarico di dirigente ad interim del servizio 03,"Mercato energetico regionale,Energy Management" del Settore 04 dell'AGC 12 "Sviluppo Economico" al dott. Fortunato Polizio, prorogato con DGR 250/11;
j. che con delibera di Giunta Regionale n° 529 del 25/6/2010 è stato conferito l'incarico di coordinatore dell'area 12 al dott. Luciano Califano,prorogato con DGR 250/11;
k. che con DD. n. 50/2011, pubblicato sul BURC n. 14/2011,sono stati dettati i criteri per la uniforme applicazione delle "Linee guida per il procedimento di cui all'art.12 del D.Lgs 387/03 per l'autorizzazione alla costruzione ed esercizio di impianti di produzione di energia da fonte rinnovabile,nonché linee guida tecniche per gli impianti stessi emanate con DM (MISE) 10/9/2010 pubblicato sulla G.U. n. 219 del 18/9/2010;
l. con DM 10/9/2010, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, serie generale, n° 219 del 18/9/2010, il MISE ha emanato le "Linee guida per il procedimento di cui all'articolo 12 del decreto legislativo 29 dicembre 2003, n. 387 per l'autorizzazione alla costruzione e all'esercizio di impianti di produzione di elettricità da fonti rinnovabili nonché linee guida tecniche per gli impianti stessi" (d'ora in poi Linee Guida Nazionali) in applicazione del citato comma 10 dell'art. 12 del D.lgs. N°387/03;
m. che con Decreto Dirigenziale n° 370/2010 il Sett ore Regolazione dei Mercati ha, tra l'altro, autorizzato la Società Sorgenia S.p.A. con sede legale in Milano, alla via Ciovassino, 1 - 20121,

P.IVA 12874490159 alla costruzione e all'esercizio di un impianto di produzione di energia elettrica mediante tecnologia eolica, per una potenza nominale di 9,35 MW mediante la installazione di 11 aerogeneratori, da realizzare in località Cesine – M.te Mediatore nel comune di Laviano (Sa);

CONSIDERATO che con nota dell'08/07/2011, acquisita agli atti del Settore, la Società Sorgenia S.p.A ha presentato istanza di proroga dei termini previsti al punto 7 del sopraccitato D.D. 370/2010 per cause indipendenti dalla volontà del proponente, in quanto il suddetto decreto è stato impugnato al TAR Campania e il relativo giudizio amministrativo è tuttora pendente dinanzi al TAR Campania Salerno;

ATTESO che sussistono cause indipendenti dalla volontà del proponente che giustificano la richiesta di proroga;

RITENUTO di poter accogliere la domanda di proroga formulata dalla società Sorgenia S.p.A e di prorogare di dodici mesi il termine per l'inizio dei lavori stabilito nel D.D. n. 370/2010 AGC 12/Sett.04/Serv.03 al punto 7.

VISTI

a. la Direttiva 2001/77/CE e il D.Lgs. 387/03 di attuazione,
b. la L.R. 28 novembre 2007, n°12,
c. la L.R. 30 gennaio 2008, n°1;
d. il DM MiSE 10/09/2010;
e. la D.G.R. 11 gennaio 2008, n°47;
f. la D.G.R. n°2119/08
g. l'art. 4 della L.R. 24 del 29/12/2005 che attribuisce le competenze ai Dirigenti;
h. la D.G.R. n°3466/2000;
i. la D.G.R. n°1152/09;
j. la D.G.R. n°46/10;
k. la D.G.R. n°529/2010;
l. la D.G.R. n°128/2011;
m. il D.D. n°50/2011 AGC 12/Sett.04/Serv.03;
n. i DD. n. 370/2010 AGC 12/Sett.04/Serv.03;.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Servizio 03 e delle risultanze degli atti richiamati nelle premesse, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché della dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Servizio 03 " Mercato Energetico Regionale, Energy Management" del Settore 04 "Regolazione dei Mercati" della stessa AGC 12;

DECRETA

Per i motivi espressi in premessa che qui si danno per ripetuti e riscritti:

1 **di concedere** alla Società Sorgenia S.p.A con sede legale in con sede legale in Milano, alla via Ciovassino, 1 - 20121, P.IVA 12874490159, una proroga di dodici mesi per il termine di inizio dei lavori che, pertanto, dovrà avvenire entro 24 mesi dalla data di pubblicazione sul BURC del D.D. n. 370/2010;

2 Il presente atto è notificato al proponente e comunicato alle Amministrazioni interessate al procedimento anche ai fini delle verifiche del rispetto delle eventuali prescrizioni da ognuna formulate, nonché al Gestore di rete e all'Ufficio dell'Agenzia delle Dogane territorialmente competente a cura dell'Amministrazione procedente.

3 Avverso la presente autorizzazione è ammesso ricorso giurisdizionale al TAR competente o, in alternativa, ricorso straordinario al Capo dello Stato nel termine rispettivamente di sessanta e centoventi giorni dalla notifica, nei modi previsti, del presente decreto;

4 Copia del presente atto è inviata all'Assessore alle Attività Produttive, al Servizio 04 "Registrazione Atti Monocratici – Archiviazione Decreti Dirigenziali" dell'A.G.C. 02 "Affari Generali della Giunta" nonché al B.U.R.C. per la pubblicazione nella sua forma parziale senza gli allegati tecnici disponibili presso la struttura che ha emesso l'atto.

Dott. Luciano Califano

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 366 del 05/08/2011

A.G.C. 12 Area Generale di Coordinamento: Sviluppo Economico

Settore 4 Regolazione dei Mercati

Oggetto dell'Atto:

D.LGS. 387/2003 - D.P.R. 327/2001 E SS. MM. E II.. ESPROPRIO E/O ASSERVIMENTO DI AREE OCCORRENTI ALLA COSTRUZIONE ED ALL'ESERCIZIO DI UN IMPIANTO PER PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA DA FONTE EOLICA, DA REALIZZARE IN LOCALITA' MONTAGNA NOCE VERDE - M. LIPI NEL COMUNE DI S. GIORGIO LA MOLARA (BN).PROPONENTE: EDISON ENERGIE SPECIALI S.P.A

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che con Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 (G.U. 31 gennaio 2004, n. 25. S.O.) viene data attuazione alla Direttiva 2001/77/CE relativa alla promozione dell'energia elettrica prodotta da fonti energetiche rinnovabili nel mercato interno dell'elettricità;
b. che il comma 1 dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 dichiara di pubblica utilità, indifferibili ed urgenti le opere, comprese quelle connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio, per la realizzazione degli impianti alimentati da fonti rinnovabili, autorizzate ai sensi del comma 3 del medesimo decreto;
c. che il comma 3 dello stesso articolo 12 sottopone ad una autorizzazione unica, nell'ambito di una Conferenza di servizi convocata dalla Regione, la costruzione e l'esercizio degli impianti di produzione di energia elettrica alimentati da fonti rinnovabili, gli interventi di modifica,potenziamento, rifacimento totale o parziale e riattivazione, come definiti dalla normativa vigente,nonché le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio degli impianti stessi;
d. che il comma 4 del richiamato articolo 12 dispone che l'autorizzazione è rilasciata a seguito di un procedimento unico, al quale partecipano tutte le Amministrazioni interessate, svolto nel rispetto dei principi di semplificazione e con le modalità stabilite dalla legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni e integrazioni;
e. che lo stesso comma 4 statuisce che l'autorizzazione costituisce titolo a costruire ed esercire l'impianto in conformità al progetto approvato;
f. che con atto della Giunta Regionale della Campania n° 460 del 19 marzo 2004 (BURC n. 20 del26 aprile 2004) è stata individuata, ai sensi del comma 1 dell'articolo 4 della legge 7 agosto 1990,n. 241, nel Settore "Sviluppo e Promozione delle Attività Industriali – Fonti Energetiche" dell'Area Generale di Coordinamento " Sviluppo Settore Secondario" la struttura regionale responsabile dell'istruttoria e di ogni altro adempimento procedimentale, nonché dell'adozione del provvedimento finale, per le attività afferenti le previsioni dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29Dicembre 2003 n. 387;
g. che il comma 1, dell'art. 9 della Legge Regionale n. 12 del 28 novembre 2007, così come integrato dal comma 5 dell'art. 32 della L.R. n. 1/08, nel modificare la L.R. n. 11 del 4 luglio 1991 ha istituito nell'AGC 12, rinominata "Sviluppo Economico", il Settore 04 "Regolazione dei Mercati" struttura acui, tra l'altro, è affidata la competenza della gestione delle attività relative alle autorizzazioni per le strutture di vendita e gli insediamenti produttivi;
h. che la Giunta Regionale con delibera n. 2119 del 31/12/2008 ha rinnovato l'incarico di Dirigente di Settore 04 "Regolazione dei Mercati" dell'A.G.C. 12 "Sviluppo Economico", già conferito con DGR n.47 dell'11/01/2008, al dr. Luciano Califano;
i. che con DGR 46/010 è stato conferito l'incarico di dirigente ad interim del servizio 03,"Mercato energetico regionale, Energy Management" del Settore 04 dell'AGC 12 "Sviluppo Economico" al dott. Fortunato Polizio;
j. che con delibera di Giunta Regionale n° 529 del 25/6/2010 è stato conferito l'incarico di coordinatore dell'area 12 al dott. Luciano Califano;
k. la DGR n° 1006 del 30/12/2010 che ha rinnovato l 'incarico di Dirigente del Settore 04"Regolazione dei Mercati" dell'A.G.C. 12 "Sviluppo Economico", già conferito con DGR n. 47dell'11/01/2008, al dott. Luciano Califano ed ha altresì prorogato l'incarico di Coordinatore dell'Area 12 " Sviluppo Economico", già conferito con DGR n. 529 del 25/06/2010, al Dr. Luciano Califano;

l. la DGR n° 1006 del 30/12/2010 che ha prorogato al Dr. Fortunato Polizio l'incarico di Dirigente ad interim del Servizio 03 "Mercato Energetico Regionale Energy Management" del Settore 04"Regolazione dei Mercati" dell'A.G.C. 12 "Sviluppo Economico", già conferito con DGR n° 46 del28/01/2010;
m. la DGR n° 128 del 28/03/2011 che ha differito all'entrata in vigore del regolamento per la riorganizzazione degli Uffici della Giunta Regionale e, comunque, entro e non oltre il 31 maggio 2011 , il termine di scadenza degli incarichi di Dirigente di Area, Staff, Settore Servizio ed interim;
n. la DGR n° 250 del 31/05/2011 che ha differito all'entrata in vigore del regolamento per la riorganizzazione degli Uffici della Giunta Regionale e, comunque, entro e non oltre il 31 dicembre2011 , il termine di scadenza degli incarichi , tra gli altri , del Coordinatore dell'Area 12 e del Dirigente del Servizio 03 "Mercato Energetico Regionale Energy Management";

CONSIDERATO

a. che con i decreti dirigenziali dell'AGC 12/Sett.04/Serv.03 nn° 489 e 579, rispettivamente del 05/10/2009 e 23/10/2009, la società Edison Energie Speciali S.p.A. è stata autorizzata a costruire ed esercire un impianto di produzione elettrica da fonte rinnovabile, con tecnologia eolica, nel comune di San Giorgio La Molara (BN);
b. che con i summenzionati decreti Dirigenziali nn° 489/09 e 579/09 si è, tra l'altro, apposto il vincolo preordinato all'esproprio sulle aree individuate per la realizzazione dell'impianto di produzione di energia elettrica da fonte eolica nel comune di San Giorgio La Molara , tra le quali erano ricomprese anche le seguenti particelle del Nuovo Catasto dei Terreni del comune di San Giorgio La Molara (BN):

- Foglio n°28, particelle nn°19, 20, 21, 40;
- Foglio n°31, particelle nn°27, 30;
- Foglio n°29, particelle nn°15, 34;
- Foglio n°17, particelle nn°49, 249, 247, 51;
- Foglio n°15, particelle nn°29, 130,132, 73, 86, 8 7, 88, 89, 94, 95, 96, 97, 98,100, 214;
- Foglio n°16, particelle nn°79, 240, 132;
- Foglio n°30, particella n°87;

PRESO ATTO

a. che costituivano parte integrante dei predetti DD.DD 489/09 e 579/09 gli allegati piani con indicazione delle aree individuate per la realizzazione dell'impianto autorizzato e sulle quali veniva apposto il vincolo preordinato all'esproprio e\o all'asservimento;
b. che tra le aree sottoposte ad apposizione del vincolo preordinato all'esproprio erano ricomprese, tra l'altro, le seguenti particelle del Nuovo Catasto dei Terreni del comune di San Giorgio La Molara:
    - Foglio n°28, particelle nn°19, 20, 21, 40;
    - Foglio n°31, particelle nn°27, 30;
    - Foglio n°29, particelle nn°15, 34;
    - Foglio n°17, particelle nn°49, 249, 247, 51;
    - Foglio n°15, particelle nn°29, 130,132, 73, 86, 8 7, 88, 89, 94, 95, 96, 97, 98,100, 214;
    - Foglio n°16, particelle nn°79, 240, 132;
    - Foglio n°30, particella n°87;

CONSIDERATO

a. che con successivi decreti dirigenziali dell'AGC12 /Sett.04/Serv.03 nn° 288 e 293 rispettivamente del 04/05/2010 e 10/05/2010 si è provveduto all'esproprio, all'asservimento ed all'occupazione temporanea delle aree occorrenti alla costruzione ed

all'esercizio dell'impianto di produzione di energia elettrica da fonte eolica autorizzata in favore della società Edison Energie Speciali S.p.A.;

b. che tra le aree assoggettate alla procedura ablativa e\o di asservimento e occupazione temporanea risultavano, tra l'altro, anche le seguenti particelle del Nuovo Catasto dei Terreni del comune di San Giorgio La Molara:

- Foglio n°28, particelle nn°19, 20, 21, 40;
- Foglio n°31, particelle nn°27, 30;
- Foglio n°29, particelle nn°15, 34;
- Foglio n°17, particelle nn°49, 249, 247, 51;
- Foglio n°15, particelle nn°29, 130,132, 73, 86, 8 7, 88, 89, 94, 95, 96, 97, 98,100, 214;
- Foglio n°16, particelle nn°79, 240, 132;
- Foglio n°30, particella n°87;

per le quali veniva decretato, tra l'altro, come da allegati piani particellari:

b.1 di espropriare/asservire mq. 1004,00per la particella n°19 foglio n°28;
b.2 di espropriare/asservire mq. 2560,00per la particella n°20 foglio n°28;
b.3 di asservire mq. 890,00 per la particella n°21 foglio n°28;
b.4 di asservire mq. 98,00 per la particella n°40 foglio n°28;
b.5 di asservire mq. 1910,00 per la particella n°2 7 foglio n°31;
b.6 di asservire mq. 1140,00 per la particella n°3 0 foglio n°31;
b.7 di asservire mq. 1050,00 per la particella n°1 5 foglio n°29;
b.8 di asservire mq. 100,00 per la particella n°34 foglio n°29;
b.9 di asservire mq. 540,00 per la particella n°49 foglio n°17;
b.10 di espropriare/asservire mq. 3894,00 per la particella n°249 foglio n°17;
b.11 di espropriare/asservire mq. 2224,00 per la particella n°247 foglio n°17;
b.12 di asservire mq. 1260,00 per la particella n° 51 foglio n°17;
b.13 di espropriare/asservire mq. 3524,00 per la particella n°29 foglio n°15;
b.14 di espropriare/asservire mq. 3224,00 per la particella n°130 foglio n°15;
b.15 di asservire mq. 115,00 per la particella n°1 32 foglio n°15;
b.16 di asservire mq. 530,00 per la particella n°7 3 foglio n°15;
b.17 di espropriare/asservire mq. 5124,00 per la particella n°86 foglio n°15;
b.18 di asservire mq. 505,00 per la particella n°8 7 foglio n°15;
b.19 di asservire mq. 120,00 per la particella n°8 8 foglio n°15;
b.20 di asservire mq. 250,00 per la particella n°8 9 foglio n°15;
b.21 di espropriare/asservire mq. 1973,00 per la particella n°94 foglio n°15;
b.22 di asservire mq. 210,00 per la particella n°9 5 foglio n°15;
b.23 di asservire mq. 190,00 per la particella n°9 6 foglio n°15;
b.24 di asservire mq. 155,00 per la particella n°9 7 foglio n°15;
b.25 di asservire mq. 170,00 per la particella n°9 8 foglio n°15;
b.26 di asservire mq. 340,00 per la particella n°1 00 foglio n°15;
b.27 di asservire mq. 205,00 per la particella n°2 14 foglio n°15;
b.28 di espropriare/asservire mq. 1080,00 per la particella n°79 foglio n°16;
b.29 di asservire mq. 290,00 per la particella n°2 40 foglio n°16;
b.30 di asservire mq. 805,00 per la particella n°1 32 foglio n°16;
b.31 di asservire mq. 1540,00 per la particella n° 87 foglio n°30.

TENUTO CONTO che con nota n° prot. n. 2011.0569581 del 20/07/2011 la società Edison Energie Speciali S.p.A. ha chiesto un'integrazione delle aree da espropriare e\o asservire, sempre nell'ambito delle predette particelle del Nuovo Catasto dei Terreni del comune di San Giorgio La Molara:

- Foglio n°28, particelle nn°19, 20, 21, 40;
- Foglio n°31, particelle nn.°27, 30;

- Foglio n°29, particelle nn°15, 34;
- Foglio n°17, particelle nn°49, 249, 247, 51;
- Foglio n°15, particelle nn°29, 130,132, 73, 86, 8 7, 88, 89, 94, 95, 96, 97, 98,100, 214;
- Foglio n°16, particelle nn°79, 240, 132;
- Foglio n°30, particella n°87;

CONSTATATO il parere favorevole espresso dal Tecnico Istruttore del Servizio 03 che, con nota del acquisita al prot. n. 600378 del 01/08/20011, dichiara che la richiesta de quo non costituisce variante sostanziale al progetto ma è da ritenersi un'ottimizzazione funzionale a garantire, in corso d'opera, l'accessibilità e l'istallazione degli aerogeneratori;
RITENUTO di poter, quindi, integrare il provvedimento di esproprio, asservimento ed occupazione temporanea delle aree occorrenti alla costruzione ed all'esercizio dell'impianto di produzione di energia elettrica da fonte eolica autorizzata in favore della società Edison Energie Speciali S.p.A.;
VISTI

a. la Direttiva 2001/77/CE e il D.Lgs. 387/03 di attuazione,
b. la L.R. 28 novembre 2007, n°12,
c. il D.P.r. 327/2001;
d. la L.R. 30 gennaio 2008, n°1;
e. il DM MiSE 10/09/2010;
f. la D.G.R. 11 gennaio 2008, n°47;
g. la D.G.R. n°2119/08
h. l'art. 4 della L.R. 24 del 29/12/2005 che attribuisce le competenze ai Dirigenti;
i. la D.G.R. n°3466/2000;
j. la D.G.R. n°1152/09;
k. la D.G.R. n°46/10;
l. la D.G.R. n°529/2010;
m. la D.G.R. n°128/2011;
n. la DGR 250/2011;
o. i DD. DD. AGC12/04 nn. 489/09, 579/09, 288/10,293/10,
p. il D.D. n°50/2011 AGC 12/Sett.04/Serv.03

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Servizio 03 e delle risultanze degli atti richiamati nelle premesse,costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché della dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Servizio 03 "Mercato Energetico Regionale, Energy Management" del Settore 04, della stessa AGC 12.

DECRETA

per i motivi espressi in premessa, che qui si danno per ripetuti e riscritti, quanto segue:

1. di integrare i DD.DD nn°288 e 293 rispettivamente del 04/05/2010 e 10/05/2010 coi quali si è disposto l'esproprio, e\o l'asservimento, e\o l'occupazione temporanea delle aree necessarie per la costruzione e l' esercizio di un impianto di produzione di energia elettrica da fonte eolica su terreni siti nel comune di San Giorgio La Molara (BN) realizzato dalla società Edison Energie Speciali S.p.A., con sede legale in Milano, alla via Foro Buonaparte n°31;
2. di disporre l'esproprio, e\o l'asservimento, e\o l'occupazione temporanea delle altre aree individuate in corso d'opera e interessate dal progetto dell'impianto e delle opere connesse, identificate nel Nuovo Catasto Terreni del comune di San Giorgio La Molara:
   2.1. Foglio n°28, particelle nn°19, 20, 21, 40;
   2.2. Foglio n°31, particelle nn°27, 30;
   2.3. Foglio n°29, particelle nn°15, 34;
   2.4. Foglio n°17, particelle nn°49, 249, 247, 51;
   2.5. Foglio n°15, particelle nn°29, 130,132, 73, 86, 87, 88, 89, 94, 95, 96, 97, 98,100, 214;

2.6. Foglio n°16, particelle nn°79, 240, 132;
2.7. Foglio n°30, particella n°87;
come da allegato piano particellare grafico e descrittivo che costituisce parte integrante del presente decreto;

3. L'avviso di convocazione per la redazione dello stato di consistenza e presa di possesso degli immobili di cui al precedente art. 2, contenente l'indicazione del luogo del giorno e dell'ora ed emesso dall'Autorità Espropriante, dovrà essere notificato almeno sette giorni prima, nelle forme degli atti processuali civili, a cura e spese del promotore dell'esproprio ai proprietari dei fondi. Al momento della effettiva occupazione degli immobili i funzionari regionali Calvino Ciro, Santelli Antonio, Marino Pasquale, Franco Nicola, Castaldo Carolina, Scarano Giuseppina, all'uopo incaricati col presente decreto, congiuntamente o disgiuntamente, provvederanno a redigere il verbale di consistenza dei luoghi. Tale verbale sarà redatto in contraddittorio con i proprietari o, in caso di assenza o rifiuto di essi, con la presenza di due testimoni che non siano dipendenti né dell'Autorità Espropriante né del soggetto beneficiario dell'esproprio.
4. L'indennità da corrispondere a titolo provvisorio agli aventi diritto per l'esproprio o l'asservimento dei terreni di cui all'art. 2, calcolata ai sensi degli artt. 40-44 del D.P.R. 327/2001 come modificato, è indicata nell'allegato piano particellare descrittivo. Ai sensi delle vigenti norme sono suscettibili di indennizzo i fabbricati, i manufatti, le opere di urbanizzazione e le essenze arboree di pregio insistenti sui fondi asserviti, rimossi e non ripristinati al termine dei lavori. Detti elementi, rilevati e verbalizzati nello stato di consistenza, saranno indennizzati ai sensi degli artt. 32 e 36 del D.P.R. 327/2001 come modificato, in base al loro valore venale, tenuto conto dello stato di manutenzione in cui si trovano. Gli aventi diritto, entro trenta giorni dalla presa di possesso, dovranno comunicare all'autorità Espropriante ed al soggetto proponente, se condividono ed accettano la determinazione dell'indennità provvisoria, con l'avvertenza che in caso di silenzio la stessa si intende rifiutata e le relative somme dovranno essere depositate, nei trenta giorni successivi, presso la Cassa Depositi e Prestiti a cura del beneficiario del procedimento ablativo. La dichiarazione di accettazione è irrevocabile. I proprietari, nel caso non condividano la valutazione del presente decreto, possono entro 30 giorni dalla presa di possesso, presentare osservazioni scritte e depositare documenti o, nei modi e nei tempi previsti dall'art. 21 del D.P.R. 327/2001, designare un tecnico di propria fiducia affinché, unitamente ad un tecnico nominato dalla Regione Campania ed ad un terzo indicato dal Tribunale Civile, definisca l'indennità definitiva di esproprio. Qualora i proprietari non intendano avvalersi di un tecnico di loro fiducia proponendo, comunque, opposizione alla stima, l'Autorità Espropriante chiederà la determinazione dell'indennità alla Commissione Provinciale Espropri di cui all'art. 41 del T.U;
5. l'indennità relativa alle aree da occupare temporaneamente, di cui all'art. 2 del presente decreto, è stata calcolata ai sensi dell'art. 50 del D.P.R. 327/2001. Gli interessati, nel caso non ne condividano la determinazione, potranno, entro trenta giorni dalla presa di possesso, chiedere la stima alla Commissione Provinciale Espropri di cui all'art. 41 del T.U.
6. 6. avverso il presente decreto, entro 60 (sessanta) giorni dalla sua pubblicazione sul Bollettino della Regione Campania, potrà essere opposto ricorso al competente Tribunale Amministrativo Regionale,ovvero, nel termine di 120 (centoventi) giorni, ricorso al Presidente della Repubblica;
7. 7. copia del presente atto è inviata all'Assessore alle Attività Produttive, al Servizio 04 "Registrazione Atti Monocratici – Archiviazione Decreti Dirigenziali" dell'A.G.C. 02 "Affari Generali della Giunta"nonché al B.U.R.C. per la pubblicazione nella sua forma parziale senza gli allegati tecnici disponibili presso la struttura che ha emesso l'atto.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Decreto Dirigenziale n. 367 del 05/08/2011

A.G.C. 12 Area Generale di Coordinamento: Sviluppo Economico

Settore 4 Regolazione dei Mercati

Oggetto dell'Atto:

D.LGS.387/03, ART.12-DGR N°460 DEL 9/03/2004. IMPIANTO DA FONTE EOLICA DELLA POTENZA DI 12 MW NEL COMUNE DI CASTELPAGANO (BN). PROPONENTE: FLABRUM S.R.L. .PROROGA.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che con Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 (G.U. 31 gennaio 2004, n. 25. S.O.) viene data attuazione alla Direttiva 2001/77/CE relativa alla promozione dell'energia elettrica prodotta da fonti energetiche rinnovabili nel mercato interno dell'elettricità;
b. che il comma 1 dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 dichiara di pubblica utilità, indifferibili ed urgenti gli impianti alimentati da fonti rinnovabili, nonché le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio degli stessi, autorizzate ai sensi del comma 3 del medesimo Decreto;
c. che il comma 3 dello stesso articolo 12 sottopone ad una autorizzazione unica, nell'ambito di una Conferenza di servizi convocata dalla Regione, la costruzione e l'esercizio degli impianti di produzione di energia elettrica alimentati da fonti rinnovabili, gli interventi di modifica, potenziamento, rifacimento totale o parziale e riattivazione, come definiti dalla normativa vigente, nonché le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio degli impianti stessi;
d. che il comma 4 del richiamato articolo 12 dispone che l'autorizzazione è rilasciata a seguito di un procedimento unico, al quale partecipano tutte le Amministrazioni interessate, svolto nel rispetto dei principi di semplificazione e con le modalità stabilite dalla legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni e integrazioni;
e. che lo stesso comma 4 stabilisce che l'autorizzazione costituisce titolo a costruire ed esercire l'impianto in conformità al progetto approvato;
f. che con atto della Giunta Regionale della Campania n°460 del 19 marzo 2004 (BURC n. 20 del 26 aprile 2004) è stata individuata, ai sensi del comma 1 dell'articolo 4 della legge 7 agosto 1990, n. 241, nel Settore "Sviluppo e Promozione delle Attività Industriali – Fonti Energetiche" dell'Area Generale di Coordinamento " Sviluppo Settore Secondario" la struttura regionale responsabile dell'istruttoria e di ogni altro adempimento procedimentale, nonché dell'adozione del provvedimento finale, per le attività afferenti le previsioni dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387;
g. che il comma 1, dell'art. 9 della Legge Regionale n. 12 del 28 novembre 2007, così come integrato dal comma 5 dell'art. 32 della L.R. n. 1/08, nel modificare la L.R. n. 11 del 4 luglio 1991 ha istituito nell'AGC 12, rinominata "Sviluppo Economico", il Settore 04 "Regolazione dei Mercati" struttura a cui, tra l'altro, è affidata la competenza della gestione delle attività relative alle autorizzazioni per le strutture di vendita e gli insediamenti produttivi;
h. che la Giunta Regionale con delibera n. 250/11 ha rinnovato l'incarico di Dirigente di Settore 04 "Regolazione dei Mercati" dell'A.G.C. 12 "Sviluppo Economico", già conferito con DGR n. 47 dell'11/01/2008, al dr. Luciano Califano;
i. che con DGR 46/010 è stato conferito l'incarico di dirigente ad interim del servizio 03,"Mercato energetico regionale,Energy Management" del Settore 04 dell'AGC 12 "Sviluppo Economico" al dott. Fortunato Polizio, prorogato con DGR 250/11;
j. che con delibera di Giunta Regionale n° 529 del 25/6/2010 è stato conferito l'incarico di coordinatore dell'area 12 al dott. Luciano Califano,prorogato con DGR 250/11;
k. che con DD. n. 50/2011, pubblicato sul BURC n. 14/2011,sono stati dettati i criteri per la uniforme applicazione delle "Linee guida per il procedimento di cui all'art.12 del D.Lgs 387/03 per l'autorizzazione alla costruzione ed esercizio di impianti di produzione di energia da fonte rinnovabile,nonché linee guida tecniche per gli impianti stessi emanate con DM (MISE) 10/9/2010 pubblicato sulla G.U. n. 219 del 18/9/2010;
l. con DM 10/9/2010, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, serie generale, n° 219 del 18/9/2010, il MISE ha emanato le "Linee guida per il procedimento di cui all'articolo 12 del decreto legislativo 29 dicembre 2003, n. 387 per l'autorizzazione alla costruzione e all'esercizio di impianti di produzione di elettricità da fonti rinnovabili nonché linee guida tecniche per gli impianti stessi" (d'ora in poi Linee Guida Nazionali) in applicazione del citato comma 10 dell'art. 12 del D.lgs. N°387/03;
m. che con Decreto Dirigenziale n°641 del 28/12/200 7 AGC 12/04, la società Accornero S.P.A, con sede legale in Viarigi (AT) alla frazione Accornero Valle n. 21, partita Iva 01192630059, è stata

autorizzata, fatti salvi i diritti di terzi, ai sensi dell'art. 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n°387 (G.U 31 gennaio 2004, n° 25 S.O), alla c ostruzione e all'esercizio di un impianto di produzione di energia elettrica da fonte eolica, costituito da n.4 aerogeneratori da 3MW, per una potenza nominale complessiva di 12 MW da realizzarsi in "parco eolico" su terreni siti nel Comune di Castelpagano (BN), in località "Piana della Battaglia";

n. che con Decreto Dirigenziale n°81 del 29/04/2008 AGC 12/04 si è provveduto ad integrare il punto n. 6 del Decreto dirigenziale n. 641 del 28/12/2007,stabilendo che i lavori, in analogia a quanto previsto dall'art. 15 del D.P.R 380/2001, devono avere inizio entro un anno a decorrere dalla data di autorizzazione ed essere ultimati entro tre anni dall'inizio dei lavori stessi, pena la decadenza dell'autorizzazione, salvo proroga motivata per fatti sopravvenuti ed estranei alla volontà del proponente;

o. che con Decreto Dirigenziale n° 648 del 11/11/2 009 AGC 12/Sett04 si è modificato il D.D n°93 del 13/05/2008, limitatamente al termine entro cui i lavori dovranno concludersi, pena l'escussione della fideiussione, stabilendo lo stesso in tre anni dalla data di inizio lavori, con conseguente proroga di efficacia della garanzia fideiussoria;

p. che con Decreto Dirigenziale n° 120 del 12/02/2 010 AGC 12/Sett04 si è volturato a favore della società "Flabrum Sr.L.", P. IVA n. 09959100018, con Sede Legale in Torino, al Corso Marconi, 38, i Decreti Dirigenziali nn. 641/07 81/08 di autorizzazione alla costruzione ed esercizio di un impianto eolico ed opere connesse in località Piana della Battaglia nel Comune di Castelpagano (BN);

q. che con Decreto Dirigenziale n° 488 del 13/10/2 010 AGC 12/Sett04 si è volturato a favore della società TERNA S.p.A. Rete Elettrica Nazionale con sede legale in Roma al Viale Egidio Galbani, 70, dell'autorizzazione rilasciata con D.D. n. 641/2007, come integrata e variata successivamente con DD.DD. nn. 81/08 e 120/10, limitatamente alla parte relativa all'autorizzazione alla costruzione e all'esercizio della Stazione Elettrica di smistamento a 150 Kv di Castelpagano (BN) e dei relativi raccordi a 150 kv alla linea elettrica "Cercemaggiore – Colle Sannita" e si è preso atto delle modifiche progettuali non sostanziali comunicate dal proponente in data 30/06/2010.

CONSIDERATO

- che con nota del 03/08/2011, acquisita agli atti del settore, la società Flabrum S.r.L ha chiesto una proroga di mesi tre per il termine di fine lavori, adducendo, tra le motivazioni:
    - la necessità di apportare una variante migliorativa al progetto, istanza presentata in data 30/06/2010 e approvata con D.D. 488 del 13/10/2010;
    - mancato rispetto dei tempi di consegna da parte del fornitore degli aerogeneratori.

RITENUTO

- di poter dare seguito alla suddetta istanza, in quanto i ritardi non sono dovuti alla volontà del proponente;

VISTI

a. la Direttiva 2001/77/CE e il D.Lgs. 387/03 di attuazione,
b. la L.R. 28 novembre 2007, n°12,
c. la L.R. 30 gennaio 2008, n°1;
d. il DM MiSE 10/09/2010;
e. la D.G.R. 11 gennaio 2008, n°47;
f. la D.G.R. n°2119/08
g. l'art. 4 della L.R. 24 del 29/12/2005 che attribuisce le competenze ai Dirigenti;
h. la D.G.R. n°3466/2000;
i. la D.G.R. n°1152/09;
j. la D.G.R. n°46/10;
k. la D.G.R. n°529/2010;
l. la D.G.R. n°128/2011;
m. il D.D. n°50/2011 AGC 12/Sett.04/Serv.03il Decre to Dirigenziale n°641 del 28/12/2007 AGC 12/settore 04;
n. i DD.DD. nn. 81/2008, 93/2008, 648/2009, 120/2010, 488/2010 AGC 12/settore 04;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Servizio 03 e delle risultanze degli atti richiamati nelle premesse, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché della dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Servizio 03 "Mercato Energetico Regionale, Energy Management" del Settore 04 "Regolazione dei Mercati" della stessa AGC 12;

DECRETA

Per i motivi espressi in premessa che qui si danno per ripetuti e riscritti:

a) di **prorogare** di mesi tre il termine di fine lavori di cui al DD. n.641 del 28/12/2007 AGC 12/04 come modificato con DD. n. 648 del 11/11/2009 AGC 12/04, stabilendo, pertanto, che gli stessi vengano conclusi entro il 15/03/2012.

b) di fare salvo tutto quanto previsto nei precedenti decreti, non oggetto di modifiche col presente provvedimento.

1. Il presente atto è notificato al proponente e comunicato alle Amministrazioni interessate al procedimento;

2. Copia del presente atto è inviata all'Assessore alle Attività Produttive, al Servizio 04 "Registrazione Atti Monocratici – Archiviazione Decreti Dirigenziali" dell'A.G.C. 02 "Affari Generali della Giunta" nonché al B.U.R.C. per la pubblicazione.

\- Dott. Luciano Califano

Decreto Dirigenziale n. 368 del 05/08/2011

A.G.C. 12 Area Generale di Coordinamento: Sviluppo Economico

Settore 4 Regolazione dei Mercati

Oggetto dell'Atto:

OGGETTO: D. LGS. 387/03, ART.12 - DGR N 460 DEL 19/03/2004. IMPIANTI ALIMENTATI DA FONTE RINNOVABILE: AUTORIZZAZIONE ALLA COSTRUZIONE E ALL'ESERCIZIO DI UN IMPIANTO PER PRODUZIONE DI ENERGIA, CON TECNOLOGIA EOLICA, DELLA POTENZA DI 10 MW DA REALIZZARE IN LOCALITA' CRESTA DEL GALLO, MONTE LA SERRA NEL COMUNE DI TEORA (AV). GENCO ENERGIA SRL . PROROGA INIZIO LAVORI.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che con Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 (G.U. 31 gennaio 2004, n. 25. S.O.) viene data attuazione alla Direttiva 2001/77/CE relativa alla promozione dell'energia elettrica prodotta da fonti energetiche rinnovabili nel mercato interno dell'elettricità;
b. che il comma 1 dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 dichiara di pubblica utilità, indifferibili ed urgenti gli impianti alimentati da fonti rinnovabili, nonché le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio degli stessi, autorizzate ai sensi del comma 3 del medesimo Decreto;
c. che il comma 3 dello stesso articolo 12 sottopone ad una autorizzazione unica, nell'ambito di una Conferenza di servizi convocata dalla Regione, la costruzione e l'esercizio degli impianti di produzione di energia elettrica alimentati da fonti rinnovabili, gli interventi di modifica, potenziamento, rifacimento totale o parziale e riattivazione, come definiti dalla normativa vigente, nonché le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio degli impianti stessi;
d. che il comma 4 del richiamato articolo 12 dispone che l'autorizzazione è rilasciata a seguito di un procedimento unico, al quale partecipano tutte le Amministrazioni interessate, svolto nel rispetto dei principi di semplificazione e con le modalità stabilite dalla legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni e integrazioni;
e. che lo stesso comma 4 stabilisce che l'autorizzazione costituisce titolo a costruire ed esercire l'impianto in conformità al progetto approvato;
f. che con atto della Giunta Regionale della Campania n°460 del 19 marzo 2004 (BURC n. 20 del 26 aprile 2004) è stata individuata, ai sensi del comma 1 dell'articolo 4 della legge 7 agosto 1990, n. 241, nel Settore "Sviluppo e Promozione delle Attività Industriali – Fonti Energetiche" dell'Area Generale di Coordinamento " Sviluppo Settore Secondario" la struttura regionale responsabile dell'istruttoria e di ogni altro adempimento procedimentale, nonché dell'adozione del provvedimento finale, per le attività afferenti le previsioni dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387;
g. che il comma 1, dell'art. 9 della Legge Regionale n. 12 del 28 novembre 2007, così come integrato dal comma 5 dell'art. 32 della L.R. n. 1/08, nel modificare la L.R. n. 11 del 4 luglio 1991 ha istituito nell'AGC 12, rinominata "Sviluppo Economico", il Settore 04 "Regolazione dei Mercati" struttura a cui, tra l'altro, è affidata la competenza della gestione delle attività relative alle autorizzazioni per le strutture di vendita e gli insediamenti produttivi;
h. che la Giunta Regionale con delibera n. 250/11 ha rinnovato l'incarico di Dirigente di Settore 04 "Regolazione dei Mercati" dell'A.G.C. 12 "Sviluppo Economico", già conferito con DGR n. 47 dell'11/01/2008, al dr. Luciano Califano;
i. che con DGR 46/010 è stato conferito l'incarico di dirigente ad interim del servizio 03,"Mercato energetico regionale,Energy Management" del Settore 04 dell'AGC 12 "Sviluppo Economico" al dott. Fortunato Polizio, prorogato con DGR 250/11;
j. che con delibera di Giunta Regionale n° 529 del 25/6/2010 è stato conferito l'incarico di coordinatore dell'area 12 al dott. Luciano Califano,prorogato con DGR 250/11;
k. che con DD. n. 50/2011, pubblicato sul BURC n. 14/2011,sono stati dettati i criteri per la uniforme applicazione delle "Linee guida per il procedimento di cui all'art.12 del D.Lgs 387/03 per l'autorizzazione alla costruzione ed esercizio di impianti di produzione di energia da fonte rinnovabile,nonché linee guida tecniche per gli impianti stessi emanate con DM (MISE) 10/9/2010 pubblicato sulla G.U. n. 219 del 18/9/2010;
l. con DM 10/9/2010, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, serie generale, n° 219 del 18/9/2010, il MISE ha emanato le "Linee guida per il procedimento di cui all'articolo 12 del decreto legislativo 29 dicembre 2003, n. 387 per l'autorizzazione alla costruzione e all'esercizio di impianti di produzione di elettricità da fonti rinnovabili nonché linee guida tecniche per gli impianti stessi" (d'ora in poi Linee Guida Nazionali) in applicazione del citato comma 10 dell'art. 12 del D.lgs. N°387/03;

CONSIDERATO CHE

a. in data 08/07/2010, con Decreto Dirigenziale n. 369, la Società GENCO ENERGIA SRL, è stata autorizzata, ai sensi dell'art. 12, D. Lgs. n. 387/2003, per la costruzione e l'esercizio di un impianto eolico di potenza nominale pari a 10 MW da realizzare nel Comune di Teora (AV) in località Cresta del Gallo, Monte la Serra;
b. in data 06/08/2010, la Società TERNA SPA, ha rilasciato il proprio Nulla osta sul progetto delle opere di connessione della futura stazione elettrica di smistamento di Terna a 150 kV, in corso di sviluppo a carico di altro operatore, da realizzarsi nel Territorio del Comune di Conza della Campania;

PRESO ATTO CHE con nota del 04/07/2011 della Società Genco Energia srl, acquisita agli atti del settore, ha richiesto di prorogare l'inizio lavori, rispetto a quanto previsto dal Decreto Dirigenziale di autorizzazione in premessa richiamato, motivando la richiesta in base alla mancata conclusione della procedura autorizzativa della stazione elettrica da realizzarsi nel Territorio del Comune di Conza della Campania;

RITENUTO di poter accogliere la domanda formulata dalla Genco Energia srl, in quanto i ritardi non sono dovuti alla volontà del proponente.

VISTA

- la Direttiva 2001/77/CE e il D. Lgs 387/03 di attuazione,
- la L.R. 28 novembre 2007, n. 12,
- la L.R. 30 gennaio 2008, n. 1;
- il DM MiSE 10/9/2010
- la DGR 11 gennaio 2008, n. 47;
- la DGR 2119/08
- l'art. 4 della L.R. 24 del 29/12/2005 che attribuisce le competenze ai Dirigenti;
- la DGR n 3466/2000;
- la DGR 1152/09;
- la DGR n. 46/10;
- la DGR n. 529/10;
- i DD.DD. nn. 369/10, 50/2011 AGC 12/sett.04/Serv.03;
- la DGR n. 250/2011;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Servizio 03 e delle risultanze degli atti richiamati nelle premesse, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché della dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Servizio 03 "Mercato Energetico Regionale, Energy Management" del Settore 04 "Regolazione dei Mercati" della stessa AGC 12;

DECRETA

Per i motivi espressi in premessa che qui si danno per ripetuti e riscritti:

1. di **prorogare** di mesi 12 il termine per l'inizio dei lavori;
2. di **fare salvo** tutto quanto previsto nel decreto n. 369/10, non oggetto di modifiche col presente provvedimento.
3. Avverso il presente decreto, entro 60 (sessanta) giorni dalla sua pubblicazione sul Bollettino della Regione Campania, potrà essere opposto ricorso al competente Tribunale Amministrativo Regionale,ovvero, nel termine di 120 (centoventi) giorni, ricorso al Presidente della Repubblica;
4. Il presente decreto viene trasmesso all'Assessore alle Attività Produttive, al Servizio 04 "Registrazione Atti Monocratici – Archiviazione Decreti Dirigenziali" dell'A.G.C. 02 "Affari Generali della Giunta" nonché al B.U.R.C. per la pubblicazione nella sua forma integrale.

Dr. Luciano Califano

Decreto Dirigenziale n. 369 del 08/08/2011

A.G.C. 12 Area Generale di Coordinamento: Sviluppo Economico

Settore 4 Regolazione dei Mercati

Oggetto dell'Atto:

L.689/1981. L.R. 13/1983. DISSEQUESTRO E CONTESTUALE DISTRUZIONE DEI PRODOTTI SEQUESTRATI IN DATA 19/04/2011 PRESSO I LOCALI DELLA DITTA CLEWER SWEETS DI CARPENTIERO GIOVANNI & C. S.A.S.

IL DIRIGENTE

PREMESSO che con il D.lgs n. 181 del 23/06/2003 art. 16 la potestà sanzionatoria in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari , nonché la relativa pubblicità è stata attribuita alle Regioni;
VISTO il decreto del Presidente della Giunta Regionale n° 559 del 16/07/02 con il quale è stato delegato il Dirigente del Settore Regolazione dei Mercati, all'irrogazione, tramite motivata Ordinanza di ingiunzione, delle sanzioni amministrative nei confronti del pubblico esercente al quale è stato elevato processo verbale da parte degli organi di vigilanza sul territorio ai sensi della L. 689/81;
VISTO il processo verbale d'ispezione, constatazione e contestuale sequestro amministrativo ai sensi della L. 689/81 operato dal Comando Carabinieri POLITICHE AGRICOLE E ALIMENTARI DI SALERNO in data 19/04/2011 a carico del Sig. CARPENTIERO GIOVANNI *nato a San Potito Ultra (AV) il 05/05/1975 legale rappresentante della ditta Clewer Sweets di Carpentiero Giovanni & C. s.a.s. corrente in Mercogliano (AV) Via Morelli e Silvati, 15* dal quale si evince che nel predetto esercizio a seguito di ispezione dei suddetti militari sono stati ritrovati alcuni prodotti di pasticceria (n. 19 colombe artigianali) privi di ogni indicazione di legge relativamente alla data di produzione, lotto, tipologia, origine e provenienza delle materie prime usate per la produzione dell'alimento, in assenza della prescritta tracciabilità/rintracciabilità così come previsto dall'art. 18 del Regolamento CE 178/2002 sanzionato dall'art. 2 del Dlgs 190/2006 anche in relazione dell'art. 4 del D.Lgs. 109/1992, e che tali prodotti, in quanto non destinabili al consumo umano, sono stati sottoposti a sequestro amministrativo ai sensi dell'art 13 della Legge 689/81;
VISTO il tempo trascorso dalla data del sequestro, 19/04/2011;
RITENUTO di dover, pertanto, disporre la distruzione degli alimenti sequestrati;
VISTE la legge 24/11/1981, n. 689; la legge regionale 10/01/1983, n. 13;
VISTO il Regolamento CE 178/2002 art. 18 e il D. Lgs. 190 del 05/04/2006 ;
RILEVATO che sono state osservate le garanzie di legge in fase di sequestro;
ALLA STREGUA dell'istruttoria compiuta dal responsabile della Posizione Organizzativa "Attuazione interventi ex art. 22 L. 219/81 – irrogazioni sanzioni amministrative per violazioni normative commerciali D. P. R. 689/81 e L. R. 13/83 – Contenzioso de Servizio";

DISPONE

- Il **dissequestro e la contestuale distruzione** dei prodotti sequestrati ai sensi della L 689/81 in data 19/04/2011 presso i locali della ditta *Clewer Sweets di Carpentiero Giovanni & C. s.a.s. con sede in Mercogliano (AV) Via Morelli e Silvati, 15***,** con eventuali spese a carico del suddetto trasgressore;
- Il presente atto è inviato per la notifica ed esecuzione ai sensi dell'art.13 comma 2 del D.P.R. n° 571/82 all'ufficio cui appartengono i pubblici ufficiali che hanno eseguito il sequestro, al Settore Regolazione dei Mercati ed al BURC per la sua pubblicazione.

Il Dirigente del Settore
DOTT. L CALIFANO

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 370 del 09/08/2011

A.G.C. 12 Area Generale di Coordinamento: Sviluppo Economico

Settore 4 Regolazione dei Mercati

Oggetto dell'Atto:

L. 689/81 CONVALIDA DEL SEQUESTRO AMMINISTRATIVO E CONTESTUALE DISTRUZIONE DEGLI ALIMENTI SEQUESTRATI DAL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE N.A.S. DI NAPOLI A CARICO DI DI TULLIO ELENA NATA A MUGNANO DI NAPOLI (NA) IL 10/07/1988 RESPONSABILE LEGALE DELLA DITTA "LA VENERE BIANCA SRL" CON SEDE IN CASTEL VOLTURNO (CE).

IL DIRIGENTE

PREMESSO che con la D.lgs n. 181 del 23/06/2003 art. 16 la potestà sanzionatoria in materia di etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari , nonché la relativa pubblicità è stata attribuita alle Regioni;

VISTO il decreto del Presidente della Giunta Regionale n°559 del 16/07/02 con il quale è stato delegato il Dirigente del Settore Regolazione dei Mercati, all'irrogazione, tramite motivata Ordinanza di ingiunzione, delle sanzioni amministrative nei confronti del pubblico esercente al quale è stato elevato processo verbale da parte degli organi di vigilanza sul territorio ai sensi della L. 689/81;

VISTO il processo verbale di ispezione, constatazione e contestuale sequestro amministrativo stilato dal COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE N.A.S. di NAPOLI, ai sensi della L. 689/81 in data 03/08/2011 a carico della Sig.ra TULLIO ELENA nata a MUGNANO di NAPOLI (NA) il 10/07/1988 responsabile legale della ditta "LA VENERE BIANCA SRL" con sede in Castel Volturno (CE), dal quale si evince, tra l'altro, che nel predetto esercizio a seguito di ispezione dei suddetti militari sono stati ritrovati 2600 litri di latte di bufala e vaccino, nonché 100 Kg di fior di latte, privi di ogni indicazione di legge relativamente alla origine e provenienza, in assenza della prescritta tracciabilità/rintracciabilità così come previsto dall'art. 3 punto 15 e 18 del Regolamento CE 178/2002 sanzionato dall'art. 2 del Dlgs 190/2006, e che tali prodotti, in quanto non destinabili al consumo umano, sono stati sottoposti a sequestro amministrativo ai sensi dell'art 13 della Legge 689/81;

VISTA l'istanza della ditta, acquisita agli atti del Settore, con la quale la Sig. ra Di Tullio Elena, chiede il dissequestro e autorizzazione alla distruzione;

VISTE la legge 24/11/1981, n. 689; la legge regionale 10/01/1983, n. 13;

VISTO il Regolamento CE 178/2002 art. 18 e il D. Lgs. 190 del 05/04/2006 ;

RILEVATO che sono state osservate le garanzie di legge in fase di sequestro e che all'istanza della Sig. ra Di Tullio Elena non è allegata alcuna documentazione atta a dimostrare la provenienze e tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti sequestrati;

ALLA STREGUA dell'istruttoria compiuta dal responsabile della Posizione Organizzativa "Attuazione interventi ex art. 22 L. 219/81 – irrogazioni sanzioni amministrative per violazioni normative commerciali D. P. R. 689/81 e L. R. 13/83 – Contenzioso de Servizio";

DISPONE

1. La convalida del sequestro e la contestuale distruzione dei prodotti di cui al processo verbale di ispezione, constatazione e contestuale sequestro amministrativo operato in data 03/08/2011, dal COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE N.A.S. di NAPOLI, ai sensi della L. 689/81 a carico della Sig.ra TULLIO ELENA nata a MUGNANO di NAPOLI (NA) il 10/07/1988 responsabile legale della ditta "LA VENERE BIANCA SRL" con sede in Castel Volturno (CE), poiché detta merce non è destinabile al consumo umano;
2. Il presente atto è inviato per la notifica ed esecuzione ai sensi dell'art.13 comma 2 del D.P.R. n° 571/82 all'ufficio cui appartengono i pubblici ufficiali che hanno eseguito il sequestro, al Settore Regolazione dei Mercati ed al BURC per la pubblicazione.

Il Dirigente del Settore
(Dr. L. Califano)

Decreto Dirigenziale n. 371 del 09/08/2011

A.G.C. 12 Area Generale di Coordinamento: Sviluppo Economico

Settore 4 Regolazione dei Mercati

Oggetto dell'Atto:

D.D. 548/2006 AD OGGETTO: D. LGS. 387/03, ART. 12 - DGR 460 DEL 19/03/2004. IMPIANTI ALIMENTATI DA FONTE RINNOVABILE: AUTORIZZAZIONE ALLA COSTRUZIONE E ALL'ESERCIZIO DI UN PIANTO PER LA PRODUZIONE DI ENERGIA ELETTRICA, CON TECNOLOGIA EOLICA, DELLA POTENZA DI 2 MW, DA REALIZZARE NEL COMUNE DI MONTEFALCONE DI VAL FORTORE (BN). PROPONENTE: MONTEDIL SRL. MODIFICA TERMINE FINE LAVORI.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che con Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 (G.U. 31 gennaio 2004, n. 25. S.O.) viene data attuazione alla Direttiva 2001/77/CE relativa alla promozione dell'energia elettrica prodotta da fonti energetiche rinnovabili nel mercato interno dell'elettricità;
b. che il comma 1 dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 dichiara di pubblica utilità, indifferibili ed urgenti gli impianti alimentati da fonti rinnovabili, nonché le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio degli stessi, autorizzate ai sensi del comma 3 del medesimo Decreto;
c. che il comma 3 dello stesso articolo 12 sottopone ad una autorizzazione unica, nell'ambito di una Conferenza di servizi convocata dalla Regione, la costruzione e l'esercizio degli impianti di produzione di energia elettrica alimentati da fonti rinnovabili, gli interventi di modifica, potenziamento, rifacimento totale o parziale e riattivazione, come definiti dalla normativa vigente, nonché le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio degli impianti stessi;
d. che il comma 4 del richiamato articolo 12 dispone che l'autorizzazione è rilasciata a seguito di un procedimento unico, al quale partecipano tutte le Amministrazioni interessate, svolto nel rispetto dei principi di semplificazione e con le modalità stabilite dalla legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni e integrazioni;
e. che lo stesso comma 4 stabilisce che l'autorizzazione costituisce titolo a costruire ed esercire l'impianto in conformità al progetto approvato;
f. che con atto della Giunta Regionale della Campania n°460 del 19 marzo 2004 (BURC n. 20 del 26 aprile 2004) è stata individuata, ai sensi del comma 1 dell'articolo 4 della legge 7 agosto 1990, n. 241, nel Settore "Sviluppo e Promozione delle Attività Industriali – Fonti Energetiche" dell'Area Generale di Coordinamento " Sviluppo Settore Secondario" la struttura regionale responsabile dell'istruttoria e di ogni altro adempimento procedimentale, nonché dell'adozione del provvedimento finale, per le attività afferenti le previsioni dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387;
g. che il comma 1, dell'art. 9 della Legge Regionale n. 12 del 28 novembre 2007, così come integrato dal comma 5 dell'art. 32 della L.R. n. 1/08, nel modificare la L.R. n. 11 del 4 luglio 1991 ha istituito nell'AGC 12, rinominata "Sviluppo Economico", il Settore 04 "Regolazione dei Mercati" struttura a cui, tra l'altro, è affidata la competenza della gestione delle attività relative alle autorizzazioni per le strutture di vendita e gli insediamenti produttivi;
h. che la Giunta Regionale con delibera n. 250/11 ha rinnovato l'incarico di Dirigente di Settore 04 "Regolazione dei Mercati" dell'A.G.C. 12 "Sviluppo Economico", già conferito con DGR n. 47 dell'11/01/2008, al dr. Luciano Califano;
i. che con DGR 46/10 è stato conferito l'incarico di dirigente ad interim del servizio 03,"Mercato energetico regionale,Energy Management" del Settore 04 dell'AGC 12 "Sviluppo Economico" al dott. Fortunato Polizio, prorogato con DGR 250/11;
j. che con delibera di Giunta Regionale n° 529 del 25/6/2010 è stato conferito l'incarico di coordinatore dell'area 12 al dott. Luciano Califano,prorogato con DGR 250/11;
k. che con DD. n. 50/2011, pubblicato sul BURC n. 14/2011,sono stati dettati i criteri per la uniforme applicazione delle "Linee guida per il procedimento di cui all'art.12 del D.Lgs 387/03 per l'autorizzazione alla costruzione ed esercizio di impianti di produzione di energia da fonte rinnovabile,nonché linee guida tecniche per gli impianti stessi emanate con DM (MISE) 10/9/2010 pubblicato sulla G.U. n. 219 del 18/9/2010;
l. con DM 10/9/2010, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, serie generale, n°219 del 18/9/2010, il MISE ha emanato le "Linee guida per il procedimento di cui all'articolo 12 del decreto legislativo 29 dicembre 2003, n. 387 per l'autorizzazione alla costruzione e all'esercizio di impianti di produzione di elettricità da fonti rinnovabili nonché linee guida tecniche per gli impianti stessi" (d'ora in poi Linee Guida Nazionali) in applicazione del citato comma 10 dell'art. 12 del D.lgs. N°387/03;

CONSIDERATO

a. che con D.D. n. 548 del 20/11/2006, la società Montedil S.r.l, con sede in Montefalcone Val Fortore al Rione San Marco, partita IVA 0135840621, è stata autorizzata alla costruzione ed esercizio di un impianto eolico della potenza di 2 MW da realizzare in terreni di proprietà del proponente nel Comune di Montafalcone di Val Fortore (BN);
b. che col medesimo Decreto Dirigenziale, al punto 3, veniva stabilito che i lavori di realizzazione dell'impianto eolico dovevano , in analogia a quanto stabilito dall'art. 4 della L. n. 10/77, terminare entro 24 mesi dall'inizio lavori;
c. che con D.D. n. 395/2008 è stato disposto, a modifica di quanto previsto nel Decreto Dirigenziale n. 548 del 20/11/2006, il nuovo termine di inizio lavori entro il 30 marzo 2009;
d. in data 29/03/2009 il proponente ha comunicato al Settore Regolazione dei Mercati l'inizio lavori;
e. che con nota del 21/02/2011, acquisita al agli atti del Settore, la società Montedil S.r.L. ha presentato, istanza di adeguamento del termine di fine lavori di cui al punto 3 del summenzionato D.D. n. 548 del 20/11/2006, a tre anni dall'inizio lavori, ai sensi dell'art. 15 co. 2 del DPR n. 380/2001, essendo stata abrogata la L. 10/1977;
f. che il Settore Regolazione dei Mercati ormai applica, per analogia, alle autorizzazioni di cui all'art. 12 del D.Lgs. 387/2003, il disposto dell'art. 15 del DPR n. 380/2001;

RITENUTO, pertanto, di poter adeguare il termine di fine lavori di cui al punto 3 del summenzionato D.D. n. 548 del 20/11/2006, a tre anni dall'inizio degli stessi, applicando, per analogia, il disposto dell'art. 15 del DPR n. 380/2001, essendo stata abrogata la L. 10/77;

VISTI

a. la Direttiva 2001/77/CE e il D.Lgs. 387/03 di attuazione,
b. la L.R. 28 novembre 2007, n°12,
c. la L.R. 30 gennaio 2008, n°1;
d. il DM MiSE 10/09/2010;
e. la D.G.R. 11 gennaio 2008, n°47;
f. la D.G.R. n°2119/08
g. l'art. 4 della L.R. 24 del 29/12/2005 che attribuisce le competenze ai Dirigenti;
h. la D.G.R. n°3466/2000;
i. i DD. nn. 548/2006, 395/2008;
j. la D.G.R. n°1152/09;
k. la D.G.R. n°46/10;
l. la D.G.R. n°529/2010;
m. la D.G.R. n°250/2011;
n. il D.D. n°50/2011 AGC 12/Sett.04/Serv.03;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Servizio 03 e delle risultanze degli atti richiamati nelle premesse, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché della dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Servizio 03 "Mercato Energetico Regionale, Energy Management" del Settore 04 "Regolazione dei Mercati" della stessa AGC 12;

DECRETA

Per i motivi espressi in premessa che qui si danno per ripetuti e riscritti:

1. **di modificare** il D.D. n. 548 del 20/11/2006 limitatamente al termine entro cui i lavori dovranno concludersi, stabilendo, ai sensi dell'art. 15 co. 2 del DPR n. 380/2001, che gli stessi debbano concludersi entro tre anni dall'inizio, vale a dire entro il 27/03/2012;
2. **di fare** salva ogni altra parte del suddetto decreto;
3. Il presente atto è notificato al proponente e comunicato alle Amministrazioni interessate al procedimento anche ai fini delle verifiche del rispetto delle eventuali prescrizioni da ognuna formulate, nonché al Gestore di rete e all'Ufficio dell'Agenzia delle Dogane territorialmente competente a cura dell'Amministrazione procedente.
4. Avverso la presente autorizzazione è ammesso ricorso giurisdizionale al TAR competente o, in alternativa, ricorso straordinario al Capo dello Stato nel termine rispettivamente di sessanta e centoventi giorni dalla notifica, nei modi previsti, del presente decreto.

5. Copia del presente atto è inviata all'Assessore alle Attività Produttive, al Servizio 04 “Registrazione Atti Monocratici – Archiviazione Decreti Dirigenziali” dell’A.G.C. 02 “Affari Generali della Giunta” nonché al B.U.R.C. per la pubblicazione nella sua forma parziale senza gli allegati tecnici disponibili presso la struttura che ha emesso l’atto.

Dott. Luciano Califano

Decreto Dirigenziale n. 372 del 09/08/2011

A.G.C. 12 Area Generale di Coordinamento: Sviluppo Economico

Settore 4 Regolazione dei Mercati

Oggetto dell'Atto:

CONCLUSIONE DEL PROCEDIMENTO RELATIVO ALL'IMPIANTO DA FER COMASA SAS SITO IN COMUNE DI CASALNUOVO DI NAPOLI

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. che con Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 (G.U. 31 gennaio 2004, n. 25. S.O.) viene data attuazione alla Direttiva 2001/77/CE relativa alla promozione dell'energia elettrica prodotta da fonti energetiche rinnovabili nel mercato interno dell'elettricità;
b. che il comma 1 dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 dichiara di pubblica utilità, indifferibili ed urgenti gli impianti alimentati da fonti rinnovabili, nonché le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio degli stessi, autorizzate ai sensi del comma 3 del medesimo Decreto;
c. che il comma 3 dello stesso articolo 12 sottopone ad una autorizzazione unica, nell'ambito di una Conferenza di servizi convocata dalla Regione, la costruzione e l'esercizio degli impianti di produzione di energia elettrica alimentati da fonti rinnovabili, gli interventi di modifica, potenziamento, rifacimento totale o parziale e riattivazione, come definiti dalla normativa vigente, nonché le opere connesse e le infrastrutture indispensabili alla costruzione e all'esercizio degli impianti stessi;
d. che il comma 4 del richiamato articolo 12 dispone che l'autorizzazione è rilasciata a seguito di un procedimento unico, al quale partecipano tutte le Amministrazioni interessate, svolto nel rispetto dei principi di semplificazione e con le modalità stabilite dalla legge 7 agosto 1990, n. 241 e successive modificazioni e integrazioni;
e. che lo stesso comma 4 stabilisce che l'autorizzazione costituisce titolo a costruire ed esercire l'impianto in conformità al progetto approvato;
f. che con atto della Giunta Regionale della Campania n°460 del 19 marzo 2004 (BURC n. 20 del 26 aprile 2004) è stata individuata, ai sensi del comma 1 dell'articolo 4 della legge 7 agosto 1990, n. 241, nel Settore "Sviluppo e Promozione delle Attività Industriali – Fonti Energetiche" dell'Area Generale di Coordinamento " Sviluppo Settore Secondario" la struttura regionale responsabile dell'istruttoria e di ogni altro adempimento procedimentale, nonché dell'adozione del provvedimento finale, per le attività afferenti le previsioni dell'articolo 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387;
g. che il comma 1, dell'art. 9 della Legge Regionale n. 12 del 28 novembre 2007, così come integrato dal comma 5 dell'art. 32 della L.R. n. 1/08, nel modificare la L.R. n. 11 del 4 luglio 1991 ha istituito nell'AGC 12, rinominata "Sviluppo Economico", il Settore 04 "Regolazione dei Mercati" struttura a cui, tra l'altro, è affidata la competenza della gestione delle attività relative alle autorizzazioni per le strutture di vendita e gli insediamenti produttivi;
h. che la Giunta Regionale con delibera n. 250/11 ha rinnovato l'incarico di Dirigente di Settore 04 "Regolazione dei Mercati" dell'A.G.C. 12 "Sviluppo Economico", già conferito con DGR n. 47 dell'11/01/2008, al dr. Luciano Califano;
i. che con DGR 46/010 è stato conferito l'incarico di dirigente ad interim del servizio 03,"Mercato energetico regionale,Energy Menagement" del Settore 04 dell'AGC 12 "Sviluppo Economico" al dott. Fortunato Polizio,prorogato con DGR 250/11;
j. che con delibera di Giunta Regionale n° 529 del 25/6/2010 è stato conferito l'incarico di coordinatore dell'area 12 al dott. Luciano Califano,prorogato con DGR 250/11;
k. che con DM 10/9/2010, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale, serie generale, n°219 del 18/9/2010, il MISE ha emanato le "Linee guida per il procedimento di cui all'articolo 12 del decreto legislativo 29 dicembre 2003, n. 387 per l'autorizzazione alla costruzione e all'esercizio di impianti di produzione di elettricità da fonti rinnovabili nonché linee guida tecniche per gli impianti stessi" (d'ora in poi Linee Guida Nazionali) in applicazione del citato comma 10 dell'art. 12 del D.lgs. N°387/03;
l. che l'art. 21 quinquies della L. 241/90 e smi disciplina la revoca del provvedimento stabilendo che essa è possibile "per sopravvenuti motivi di pubblico interesse ovvero nel caso di mutamento della situazione di fatto o di nuova valutazione dell'interesse pubblico originario";
m. che il citato articolo prevede nel caso in cui comporti pregiudizi in danno dei soggetti direttamente interessati, l'obbligo di provvedere al loro indennizzo;
n. che l'articolo 21 octies della L. 241/90 e smi disciplina la possibilità di annullare il provvedimento solo qualora sia adottato in violazione di legge o viziato da eccesso di potere o da incompetenza;

o. che la medesima disposizione prevede che "Non é annullabile il provvedimento adottato in violazione di norme sul procedimento o sulla forma degli atti qualora, per la natura vincolata del provvedimento, sia palese che il suo contenuto dispositivo non avrebbe potuto essere diverso da quello in concreto adottato";
p. che, nel caso sussistano le condizioni di cui al citato art.21 octies della L. 241/90 e smi, l'annullamneto d'ufficio può essere disposto soltanto qualora:
    1. sussistono ragioni di interesse pubblico,
    2. entro un termine ragionevole
    3. tenendo conto degli interessi dei destinatari e dei controinteressati;

CONSIDERATO

a. che con Decreto Dirigenziale n. 4 del 25/01/06 l'AGC 12 settore 01 serv. 02 si autorizzava la società CO.MA.SA sas di Salzano Giuseppe & Co, con sede legale in Casalnuovo di Napoli alla via Napoli n. 102, iscritta alla C.C.I.A.A. di Napoli col n°279618, partita IVA 01242581211, C.F.: 00489880633, ai sensi dell'art. 12 del Decreto Legislativo 29 Dicembre 2003 n. 387 (G.U. 31 gennaio 2004, n. 25. S.O.) alla costruzione e all'esercizio di:
    1. un impianto di produzione di energia elettrica alimentato da biomasse, per una potenza elettrica di 1.400 kW (6.000 kW termici) da realizzare in area di proprietà del proponente, riportata al catasto al foglio 9, particelle 29,30,184,186 e 187 (ex 29-30-67), sita nel Comune di Casalnuovo di Napoli (NA);
    2. un elettrodotto per la connessione elettrica alla cabina di consegna ad ENEL Distribuzione situata all'interno del perimetro d'azienda secondo la soluzione concordata col gestore di rete;
b. che l'autorizzazione era disposta in base all'esito di successive conferenze di servizi alle quali erano invitati i seguenti enti che esprimevano il proprio parere con le modalità appresso rappresentate:

Ente invitato	Parere	Data e prot. Reg. del parere
AGC Ecologia Terr. Amb	Non competente	10/03/2005 n°0212508
Sett. Pr Ecologia	Prescrizioni	13/04/2005 n°031803 0
Sett. Politica Territorio	Non Competenza	26/01/2005 n°0065563
S. Beni Archeolog. Na Ce	Positivo	11/04/2005 n°0308 004
S. Beni Architet. NA e Pr	Positivo ai sensi del comma 7	17/02/2005 n°33601
Sett. Ricerca Valor. Cave	Positivo	06/12//2004 n°09 66450
Sett. Reg. Urbanistica	Positivo con Prescrizione	03/02/2005 n°0096336
Sett. Reg. Beni Paes.Amb.	Positivo per silenzio	/
ARPAC	Positivo per silenzio	/
AdB Nord Occidentale	Negativo	6/05/2005 n°392771
ARIN SpA	Interlocutorio	17/03//2005 n°0237575
Provincia Na	Negativo per mancata integrazione	1/03/2005 n°181703
ASL Na 4	Positivo per silenzio	
ENEL	Positivo	23/05/2005 n°0448370
Sett. Prov. Genio Civile	Positivo per silenzio	/
Comune Casalnuovo	Negativo	16/03/2005 n°233742
VVFF	Positivo per silenzio	/

c. Che successivamente alla chiusura della conferenza di servizi venivano raccolti i seguenti pareri:

AdB Nord Occidentale	Positivo	26/10/2005 n°3182
Provincia Na	NEGATIVO	29/12/2005 n°1066566

ASL Na 4	Prescrizioni	06/07/2005 n°0581534
Comune Casalnuovo	NEGATIVO	15/09/2005 n°0755854
VVFF	Positivo	01/09/2005

d. che i commi 3 e 4 dell'art. 12 del D.Lgs. 387/2003, tra gli interessi "a tutela rafforzata", non comprendono quello alla salute;
e. che i suddetti commi assumono un connotato di specialità rispetto alla disciplina generale prevista dagli artt. 14 e ss. della L. 241/90 e smi;
f. che il Settore Tecnico Amministrativo Provinciale Ecologia di Napoli con nota del 13/04/2005, al protocollo regionale con n. 2005. 0318030, indirizzata al proponente, all'Amministrazione procedente e all'Amministrazione Provinciale di Napoli, e l'ASL, con nota 06/07/2005 n°0581534, comunicavano le ulteriori valutazioni rese dalla Commissione Tecnica Consultiva, insediata presso il Settore e deputata ad esprimere parere in materia di emissioni in atmosfera: *"La Commissione esaminata la nota del 02/03/2005 – prot. 183421 della Ditta CO.MA.SA. di Casalnuovo, a riscontro della nota n. 157858 del 22/02/2005, nella quale venivano richiesti alla ditta chiarimenti sul progetto presentato ed esaminato dalla Commissione nella seduta del 17/02/2005, fa presente quanto segue: la risposta non è assolutamente esaustiva e pertanto il progetto continua ad essere carente e non condivisibile. Si trasmettono comunque, All. A e B, prescrizioni per il Settore Attività Produttive, tenuto, per legge, ad emettere una eventuale autorizzazione".*
g. che *a*i sensi dell'art. 14 quater, comma 1 della L. 241/90 e smi, nella versione vigente ratione temporis, "Il dissenso di uno o più rappresentanti delle amministrazioni, regolarmente convocate alla conferenza di servizi, a pena di inammissibilità deve essere manifestato nella conferenza di servizi, deve essere congruamente motivato, non può riferirsi a questioni connesse che non costituiscono oggetto della conferenza medesima e deve recare le specifiche indicazioni delle modifiche progettuali necessarie ai fini dell'assenso";
h. che il parere del Settore Tecnico Amministrativo Provinciale Ecologia di Napoli appare conforme ai dettami di tale prescrizione. Il rispetto delle indicazioni proposte dal suddetto settore comporta l'assenso del settore stesso;
i. che agli atti della conferenza di servizi dell'8/6/05 perveniva una determinazione della seduta del 28/04/05 con parere negativo del Comitato Tecnico dell'Autorità di Bacino con le seguenti motivazioni: *"si ritiene necessario, per il pozzo n.91, esprimere il parere successivamente alla dismissione di tale pozzo da parte dell'Arin, in quanto, attualmente, risulta destinato al prelievo di acque destinate ad uso potabile e facente parte di un campo pozzi incluso nel piano regolatore generale degli acquedotti; per l'altro pozzo proposto e da realizzare, la valutazione è negativa in quanto il sito in cui si prevede la perforazione ricade in zona di rispetto così come viene definita dall'art. 21 D. Lgs 152/99 e, pertanto, ne è vietata la realizzazione";*
j. che l'autorità dava dieci giorni alla CO.MA.SA. per trasmettere osservazioni e documentazione utile e necessaria a chiarire gli aspetti evidenziati dalla determinazione negativa motivata dal Comitato Tecnico;
k. che solo successivamente alla conclusione della conferenza di servizi l'Autorità di Bacino Nord Occidentale della Campania, attraverso il proprio Comitato Istituzionale, comunicava con nota del 26/10/2005 prot. 3182 al proponente (che, a sua volta, la trasmetteva all'Amministrazione procedente con nota al protocollo regionale col n. 0895298 del 31/10/2005) la modifica, a seguito delle integrazioni fornite dal proponente stesso, della precedente posizione negativa;
l. che la determinazione assunta nel decreto dirigenziale considerava, tale successivo parere, utile al fine delle proprie determinazioni;
m. che il Comune di Casalnuovo assumeva una posizione negativa con nota prot. n. 8734 del 4 marzo 2005, al protocollo regionale con n. 2005. 0233742 del 16/03/05, indirizzata per conoscenza alla CO.MA.SA., con la quale viene esplicitata la non conformità dell'intervento alle prescrizioni e norme urbanistiche per il superamento del rapporto di copertura, per il mancato rispetto delle distanze da strada in fase di realizzazione, per la mancanza del preventivo parere del Comando provinciale dei Vigili del Fuoco e per un vincolo di inedificabilità gravante sulla zona per atto notarile;

n. che tale nota è riscontrata dalla nota CO.MA.SA. del 31/03/2005, acquisita al protocollo regionale con n. 2005. 0273686 del 31/03/2005, di trasmissione della nota del 29/03/2005 indirizzata al Comune di Casalnuovo (con cui vengono controdedotte le note prot. n. 8734 del 04/03/2005 e prot. n. 9787 dell'11/03/2005 dello stesso Comune di Casalnuovo di Napoli);
o. che comunque il parere negativo del Comune di Casalnuovo di Napoli, motivato su alcuni aspetti della proposta come il non rispetto delle prescrizioni e norme urbanistiche o il non rispetto delle distanze dalla strada di collegamento "via Napoli – via San Marco" di cui alla Delibera di Giunta Comunale n° 220 del 17/04/2002, è problema consider ato nel decreto di autorizzazione come controdedotto dal parere positivo del Settore Regionale Urbanistica;
p. che la conferenza di servizi si chiudeva con il parere negativo della Provincia di Napoli sulla base delle seguenti motivazioni:
    1. sulle emissioni in atmosfera, basandosi sulle prime conclusioni della Commissione Tecnico Consultiva presso il Settore "Provinciale Ecologia Tutela dell'Ambiente Disinquinamento e Protezione Civile" di Napoli ma non sulle successive puntualizzazioni della stessa struttura,
    2. sul processo di combustione per alcuni rifiuti ma la problematica trovava soluzione nelle prescrizioni dello stesso Settore "Provinciale Ecologia Tutela dell'Ambiente Disinquinamento e Protezione Civile" di Napoli,
    3. sull'emungimento dei pozzi anche sulla scorta di quanto deciso dall'Autorità di Bacini Nord Occidentale della Campania ma l'A.d.B. modificava il proprio parere e l'Arin, anche sulla scorta del parere positivo dell'A.d.B., si dichiarava disposta, nel tavolo integrativo del 16/11/2005, a concertare col proponente una soluzione per l'utilizzo dei pozzi;
q. che alcuna amministrazione (ad eccezione di quanto appresso), pur avendo ricevuto per tempo il DD 4/06, formulava rilievi, consolidando gli effetti del decreto;
r. che il decreto superava le censure di illegittimità dinanzi al TAR sollevate dal Comune di Casalnuovo di Napoli - per inammissibilità (rgr 2736/2006) - e dell'ASL NA4 - per irricevibilità (rgr 7488/2006);
s. che nel periodo intercorrente tra l'emissione dei due decreti veniva rilasciato nulla osta all'ottimizzazione progettuale comportante l'aumento di potenza elettrica da 1,4 MWe a 2,6 MWe con nota 18/7/2006 prot. 624160, sulla scorta di un progetto definitivo (8/3/2006, prot. 222178 del 9/3/2006);
t. che il nulla osta era assunto anche sulla base di un mancato riscontro del Settore Tecnico Amministrativo Provinciale Ecologia di Napoli di note che chiedevano il parere relativo. Il nulla osta era portato a conoscenza degli enti partecipanti alla conferenza di servizi. Solo la Provincia riscontrava il nulla osta con nota del 28/7/2010 prot. 655074, ma anche in tal caso l'amministrazione procedente rispondeva con nota in uscita prot. reg 1/8/2006 n° 660118;
u. che con DD 314 del 23/10/2008 dell'AGC 12 settore 04 serv. 03 veniva autorizzata la realizzazione di un deposito di stoccaggio di biomasse e relativo serbatoio antincendio di accumulo acque a servizio dell'impianto di produzione di energia autorizzato con DD 4/06, i cui allegati tecnici, formanti parte integrante del decreto, sostanziano anche varianti di progetto, a seguito di conferenza di servizi tenutasi, in sede conclusiva, il 6/9/2006, sulla base di una proposta progettuale integrata con nota dell'8/3/2006 a prot. reg. 9/3/2006 n°222178 (in virtù della quale fu assentito il passaggio da 1.4 e 2.6 Mwe);
v. che alla conferenza di servizi venivano convocati i seguenti enti che producevano pareri come appresso rappresentati per analizzare i miglioramenti progettuali di cui alla proposta variante:

Ente invitato	Parere	Data e prot. Reg. del parere
AdB Nord Occidentale	Favorevole	30/04/2006 n°030485 1
Direz. Reg. Beni Att. C. ARPAC	Non competente Positivo per silenzio	14/04/2006 n° 0346340
Sett. Reg. Urbanistica	Interlocutorio	31/05/2006 n°0477175
Comune Casalnuovo	Negativo	15/06/2006 n°0523217
ASL	Negativo riscontrato in	In conferenza di servizi

	conferenza di servizi	
S. Beni Archeolog. Na Ce	Nulla Osta	29/08/2006 n°0 706455
Provincia di Napoli	Positivo per silenzio	
Sett. Prov. Genio Civile	Positivo per silenzio	

w. che successivamente si acquisirono i seguenti pareri:

Ente invitato	Parere	Data e prot. Reg. del parere
Comune Casalnuovo	Procedura Polycenter in corso	29/11/2006 n°0991966
Sett. Reg. Urbanistica	Interlocutorio	14/02//2007 n°0143067
Sett. Prov. Genio Civile	Parere Favorevole	11/09/2008 n°0754720

x. che dal verbale della riunione della conferenza di servizi del 14/4/2006 risulta che la Provincia sollevava questioni in modo non definitivo;
y. che la mancata presenza o il mancato riscontro epistolare nell'ultima riunione della conferenza di servizi determina l'assunzione del giudizio dell'ente come positivo (combinato disposto dei commi 7 dell'art. 14 ter e 1 dell'art. 14 quater della L. 241/90);
z. che il Comune di Casalnuovo di Napoli insisteva anche nella riunione finale sugli aspetti urbanistici, superati in sede di conferenza atteso che è espressamente indicato che le autorizzazioni ex art. 12 del D.Lgs 387/03 costituiscono, ove occorra, variante allo strumento urbanistico come confermato peraltro dal punto 15.3 delle Linee Guida Nazionali approvate con DM 10/9/2010, pubblicate su GU 219 del 18/9/2010;
aa. che l'ASL assumeva una determinazione negativa ma relativamente al DD 4/06 piuttosto che sull'intervento in variante, in tal modo disconoscendo un precedente orientamento. L'impugnativa di codesto atto non ha trovato accoglimento per motivi di legittimità consolidandone gli effetti. Peraltro il parere è riscontrato a verbale mentre non risulta controdedotto tale riscontro;
bb. che il progetto assentito ed autorizzato, indipendentemente dai profili di legittimità, prevede la costruzione e l'esercizio di un impianto di produzione di energia elettrica alimentato da biomasse, secondo le indicazioni previste dal progetto definitivo di cui alla nota prot. 222178 del 9/3/2006 secondo gli allegati tecnici al DD 314/08, comunque nel rispetto delle prescrizioni previste nel DD 4/06;

ATTESO

a. che con nota prot.38403 dell' 8/9/2010 è stata indetta conferenza di servizi per la verifica dei presupposti per l'esercizio del potere di autotutela in merito alle autorizzazioni uniche ex art. 12 D.Lgs. 387/03 rilasciate con DDDD 4/06 e 314/08, come più volte richiesto dal Comune di Casalnuovo di Napoli nell'ambito di altri procedimenti autorizzativi;
b. che nell'ambito della conferenza di servizi sono stati raccolti pareri e note, oltre a quelli espressi direttamente in conferenza di servizi, come da seguente tabella:

ENTE	**Data**	**Prot.**
Conferena di servizi del 20/12/2010 trasmessa con nota prot. 14/1/2011 n°28321		
CoMaSa sas	22/09/10	762967
CoMaSa sas	22/09/10	763014
Comune di Casalnuovo di Napoli	22/09/10	763942
CoMaSa sas	13/10/10	823013
CoMaSa sas	29/10/10	870366
Comune di Casalnuovo di Napoli	17/11/10	919669
CoMaSa sas	17/11/10	919818
Comune di Casalnuovo di Napoli	23/11/10	934999
Comune di Casalnuovo di Napoli	09/12/10	985906
CoMaSa sas	14/12/10	997278
Conferena di servizi del 20/1/2011 trasmessa con nota prot. 21/1/2011 n°48655		
CoMaSa sas	23/12/10	1024572
Conferena di servizi del 28/3/2011 trasmessa con nota prot. 1/4/2011 n°259314		

Comune di Casalnuovo di Napoli	07/02/11	95845
CoMaSa sas	09/02/11	105455
CoMaSa sas	09/02/11	105476
Comune di Casalnuovo di Napoli	09/02/11	105489
Comune di Casalnuovo di Napoli	10/02/11	107170
CoMaSa sas	11/02/11	112959
CoMaSa sas	11/02/11	112962
CoMaSa sas	11/02/11	112968
Comune di Casalnuovo di Napoli	14/02/11	117591
CoMaSa sas	15/02/11	121030
Comune di Casalnuovo di Napoli	18/02/11	134714
CoMaSa sas	21/02/11	138050
Comune di Casalnuovo di Napoli	23/02/11	147689
CoMaSa sas	25/02/11	155833
Comune di Casalnuovo di Napoli	28/02/11	160002
Settore Regolazione dei mercati	07/03/11	181029
CoMaSa sas	23/03/11	229366
Dal 28/3/2011 al 28/4/2011		
Comune di Casalnuovo di Napoli	26/04/11	329006
ARPAC	28/04/11	337473
ASL	28/04/11	337498
Comune di Casalnuovo di Napoli	28/04/11	337523

c. che la conferenza di servizi si è riunita in data 20/12/2010;
d. che in tale sede è stato acquisito il parere di non competenza del Settore Politiche del territorio, il nulla osta dei VVFF, dell'ARIN, mentre l'ATO ha espresso parere di nulla osta all'esercizio del potere di autotutela;
e. che in sede di seconda riunione della conferenza di servizi lo Stap ecologia ha evidenziato il parere dubitativo (senza smentire la natura propositiva del parere espresso e menzionato in questa sede) relativamente al DD 4/06;
f. che in sede di conferenza sono stati acquisiti i pareri negativi del Comune di Afragola (sulla base delle relazioni tecniche del comune di Casalnuovo di Napoli) e della Provincia di Napoli in merito alla mancanza dell'autorizzazione all'emungimento di acque pubbliche, confermando il parere negativo reso in sede di autorizzazione;
g. che nell'ambito della stessa riunione è stato ridotto il numero delle amministrazioni chiamatesi ad esprimere a 5 data la prevalenza dell'interesse ambientale e sanitario;
h. che rispetto a tale riduzione alcuna amministrazione "esclusa" (seppur sempre tutte in indirizzo nelle convocazioni) ha sollevato rilievi, seppure invitate a tal fine a far pervenire eventuali osservazioni;
i. che la conferenza conclusiva si è tenuta il 28/03/2011;
j. che in tale sede ha espresso parere negativo il Comune di Casalnuovo di Napoli mentre l'ARPAC si è riservata di presentare proprio parere all'esito dell'esame degli atti voluminosi forniti dalla Comasa sas solo il 23/3/2011;
k. che nell'ambito della stessa conferenza è acquisito via fax agli atti ulteriore parere negativo dell'ASL sulla base del precedente parere, reso nella riunione del 20/12/2010;
l. che la conferenza si è chiusa con la presa d'atto dell'amministrazione procedente dei pareri resi in quella sede e con riserva di concludere il procedimento anche sulla scorta delle deduzioni che sarebbero giunte all'amministrazione procedente entro trenta giorni dalla data della riunione (28/3/2011 – 27/4/20101);
m. che i pareri giunti fino al 28/4/2011 sono tutti di segno negativo come peraltro sottolineato nelle note del Comune di Casalnuovo di Napoli della medesima data. Per inciso si sottolinea la tardività del parere ARPAC e delle nuove note dell'ASL e del Comune di Casalnuovo;

PRESO ATTO

a. che l'ARPAC esprime un parere novativo rispetto alle conferenze di servizi tenutesi per l'emisisone dei due decreti autorizzativi. La novità è peraltro ribadita nell'ambito dell'allegata

istruttoria tecnica che fa riferimento a novelle normative del mese di agosto scorso oltre che a carenze di istruttoria proprie del momento e non riferite alle conferenze preliminari all'emissione delle autorizzazioni;

b. che l'ASL con nota del 28/4/2011 conferma il parere sull'insediamento produttivo ma dalla nota si evince che l'ASL ha espresso proprio parere al di fuori della conferenza di servizi. Ciò in contrasto con gli artt. 14 ter, comma 7 e 14 quater comma 1 della L. 241/90 e smi.. Pertanto giammai tale parere può considerarsi utile ai fini delle determinazioni dell'ufficio istruttore. La negatività espressa del parere è peraltro rappresentata da un documento allegato non indirizzato all'amministrazione procedente e pertanto da considerarsi meramente interno, mentre, come già esposto, il parere espresso in conferenza di servizi nell'ambito del procedimento per giungere all'emissione del DD 4/06;
c. che sono state riscontrate con note prot 7/4/2011 278306 e 278331 le interrogazioni del Comune di Casalnuovo di Napoli e Afragola e di Cerbone Carmine;

ACQUISITI infine gli elencati documenti:

ENTE	Data	Prot.
CoMaSa sas	06/05/11	362191
CoMaSa sas	06/05/11	362201
CoMaSa sas	06/05/11	362214
CoMaSa sas	17/05/11	388918
Provincia di Napoli	18/05/11	393771
Comune di Casalnuovo di Napoli	23/05/11	404130
CoMaSa sas	31/05/11	429925 (denuncia)

RILEVATO

a. che la Provincia di Napoli ha dato parere negativo rispetto all'autorizzazione all'emungimento delle acque, parere assorbito dal fatto che secondo il progetto definitivo di cui alla nota prot. 222178 del 9/3/2006 la Comasa sas sfrutta pozzi ARIN, che, per quanto a conoscenza, è il concessionario;
b. che le concessioni di derivazione, di competenza dell'ente provinciale, possono essere espressamente ottenute nel corso del procedimento o al di fuori di esso come previsto dal punto 18.3 delle Linee Guida Nazionali di cui al DM 10/9/2010, in GU 219 del 18/9/2010 (che, seppure in vigore dal 2/1/2011, costituiscono fonte di interpretazione autorevole essendo state emesse a legislazione sostanzialmente invariata);
c. che la paventata mancanza del parere antincendi non appare rilevante ai fini del procedimento. Dal tenore letterale del comma 2 dell'art. 12 del D. Lgs. 387/03 il parere antincendio pare essere un atto esterno all'autorizzazione unica anche se depone in senso inverso il punto 8 alle Linee Guida Nazionali (alla data di emanazione di entrambi i DDDD le Linee Guida non erano ancora disponibili);
d. che l'incompatibilità dell'impianto con le previsioni delle NTA del PRG è superata dal fatto che l'impianto è stato autorizzato come intervento di pubblica utilità ed indifferibile ed urgente come per legge. La variante provvisoria agli strumenti urbanistici (permane finché l'impianto è in esercizio) non necessita di atti ulteriori da parte del comune come indicato dal punto 15.3 delle Linee Guida Nazionali;
e. che la compatibilità ambientale dell'intervento è stata valutata nell'ambito del procedimenti di autorizzazione attraverso la partecipazione delle autorità ambientali;
f. che l'atto di assenso, giusta nota 18/7/2006 prot. 624160, era assunto anche sulla base di un mancato riscontro del Settore Tecnico Amministrativo Provinciale Ecologia di Napoli di note che chiedevano il parere relativo;
g. che il nulla osta era portato a conoscenza degli enti partecipanti alla conferenza di servizi. Solo la Provincia riscontrava il nulla osta con nota del 28/7/2006 prot. 655074, ma anche in tal caso l'amministrazione procedente risponde con nota in uscita prot. reg 1/8/2006 n°660118. Infine il DD 314/08 ha considerato i miglioramenti progettuali di cui alla nota prot. 222178 del 9/3/2006 (su tale progetto definitivo si è formato il consenso della relativa conferenza di servizi);
h. che la classificazione quale industria insalubre della CoMaSa per definizione normativa è revocata in dubbio dalla recente giurisprudenza amministrativa che esclude l'applicazione

analogica dell'elencazione previste ai fini dell'applicazione delle norme del R.D n° 1265/1934 (cons Stato sez V n°917/2009 e 1307/2007);

i. che anche l'eventuale natura insalubre dell'impianto non costituisce divieto generale incondizionato al posizionamento dell'attività all'interno dei centri abitati (TAR Lombardia , Brescia sez 2°20/2010) quanto la dimostrazione in c oncreto del pregiudizio arrecato alla salute pubblica (TAR Lombardia, Brescia sez 1 671/2008, TAR Umbria sez 4, n°661/2007);
j. che già risalente giurisprudenza considerava il rispetto della normativa in materia di emissioni in atmosfera esimente della dimostrazione in concreto della compatibilità delle attività produttive (cons Stato sez 4 316/86);
k. che l'ubicazione in area industriale è stata ritenuta sufficiente ad escludere ulteriori misure restrittive a carico delle attività industriale (Cons Stato sez 6 98/82);
l. che solo successivamente alla chiusura della conferenza di servizi l'ASL emetteva parere con rinvio ad un tavolo tecnico (prot. 581534 del 6/7/2005) che si chiudeva con un parere con prescrizioni come peraltro testimoniato non solo dalla richiamata nota dell'ASL medesima ma anche dalla nota dello STAP ecologia 318030 del 13/4/2005, come risulta dal DD 4/06. Si richiama il combinato disposto degli artt. 14 ter, comma 7 e 14 quater, comma 1 della L. 241/90 e smi;
m. che il bruciatore pilota, previsto dal DD 4/06 in caso di utilizzo di fonti combustibili differenziate, era accorgimento tecnico reso obbligatorio per i forni industriali dal DM 5/2/98. L'indicazione del bruciatore pilota nel DD 4/06 dimostra che fu considerata l'isalubrità dell'impianto in sede di autorizzazione atteso che il DM 5/2/98 discende dagli artt. 31 e 32 del D. Lgs 22/97 disciplinanti procedure semplificate per l'autorizzazione alla gestione dei rifiuti;
n. che nel medesimo periodo sussisteva l'obbligo del bruciatore pilota anche per gli impianti con potenza termica superiore ai 6 Mwt (per effetto dell'all. 3, punto 2.3 lett. d) del DPR 8/3/2002). Il DD 4/06 autorizzava però una potenza inferiore di megavat termici. Pertanto tale disposizione non doveva essere presa in considerazione;
o. che entrambe le disposizioni venivano però soppresse a far data dal 29/4/06 per effetto dell'abrogazione operata con D. Lgs 152/06;
p. che nell'ambito del citato D. Lgs 152/06 le norme sugli impianti di produzione a biomassa sono contenute nell'all. 5, art. 10 – all X alla parte V del D.Lgs. Tale disposizione, nella formulazione vigente fino al 26/8/2010, non prevedeva nella parte II, sez. 4, il par. 2.2 (la cui lett. c) determina ad oggi la necessità del bruciatore pilota per impianti di potenza superiore a 6 Mwt). Tale paragrafo è stato introdotto dall'art. 3, comma 30, lett. e) del D. Lgs. 128/2010 (in vigore dal 26/8/2010);
q. che da quanto precede discende che l'accorgimento tecnico non era prescritto dal 30/4/2006;
r. che la direttiva del Ministero della Funzione Pubblica n° 17/10/2005 statuisce che "l'interesse pubblico alla base del provvedimento pubblico di autotutela non può esaurirsi nel mero interesse al ripristino della legalità";
s. che l'annullamneto d'ufficio non può incidere sugli effettivi ampliativi del privato,se non nei casi di espressa necessità e indispensabilità, dovendosi comunque escludere l'annullamento per vizi di legittimità qualora possano essere corretti (Cons Stato sez V 65/54/2004

CONSTATATO

a. che i motivi di legittimità, finalizzati all'annullamento degli atti, presi a ragione dei ripetuti spunti critici del Comune di Casalnuovo di Napoli e dalle altre amministrazioni, sono stati riscontrati in sede di conferenza di servizi e comunque rimangono assorbiti dalla validità per consolidamento dei provvedimenti autorizzativi;
b. che il lasso di tempo intercorso dall'autorizzazione al procedimento di annullamento è troppo ampio;
c. che lo stesso esito della declaratoria di irricevibilità e tardività dei reclami proposti a suo tempo e l'omessa impugnazione dello stesso determina il consolidamento dei provvedimenti amministrativi;
d. che l'annullamento degli atti amministrativi è praticabile solo per violazioni di legge laddove sussistano interessi pubblici violati ed entro un ragionevole termine;
e. che la valutazione dei presupposti della revoca va accertata con riferimento a sopravvenuti motivi

di interesse pubblico o a nuove valutazioni dell'interesse pubblico originario ovvero nel mutamento della situazione di fatto;

RITENUTO

a. che a prescindere dagli altri elementi, ancora indimostrati, manca il presupposto temporale per l'esercizio del potere di cui all'art.21 octies della L. 241/90 e s.m.i..(Cons Giust.Amm. Sic, 27/10/1197, n°485, Cons Stato , Sez IV , 14/07/119 7, n°709, Cons Stato sez V ,18/08/1198 n° 1272, Cons Stato sez V ,20/09/2002 n°4756) ;
b. che a tale riguardo non basta la semplice dichiarazione di un ente (ASL), tardivamente espressosi, per modificare un parere non espresso in sede di conferenza di servizi, ma l'eventuale erronea valutazione del parere da parte dell'amministrazione procedente andava sollevata in sede di giustizia amministrativa, nei termini e secondo rito;
c. che nel caso di specie la revoca non è stata richiesta da alcun ente e conseguentemente non è stata prodotta alcuna documentazione a supporto di tale ipotesi avendo tutti gli enti richiesto la differente ipotesi dell'annullamento dell'atto, impraticabile come già dedotto;
d. che gli stessi pareri negativi espressi dalle autorità ambientali e sanitarie in sede di conferenza di servizi per la verifica dei presupposti per l'esercizio del potere di autotutela in merito alle autorizzazioni uniche ex art. 12 D.Lgs. 387/03 rilasciate con DDDD 4/06 e 314/08 non sono supportati da idonea documentazione attestante la nocività dell'impianto come richiesto peraltro espressamente da copiosa giursprudenza per procedere ad annullare atti precedentemente emanati (non potendosi procedere per il semplice sospetto di nocività senza l'accertamento in concreto delle emissioni inquinanti);
e. che secondo giurisprudenza unanime il potere di autotutela può essere esercitato ove ricorrano sia l'illegittimità del provvedimento sia un preciso interesse pubblico all'annullamento (Cons Stato sez IV n°8291/2010, sez V n°1916/2010) di natura circostanziata e specifica (Cons Stao ,sez I 2/07/2010 n°3176 TAR Lazio Sez II 7/07/2010 n°232 85, TAR Puglia , Lecce Sez I 16/04/2010 n° 930, TAR Molise Sez I 23/09/2009 n° 644 , Cons S tato sez VI, 14/01/2009 n° 136, TAR Lombardia Sez II 11/11/2008 n°5303)
f. che la salubrità dell'impianto ha portata dirimente ed è la questione sostanziale e prevalente che sottende alla giusta conclusione dell'iter procedimentale di cui all'oggetto in quanto la conferenza di servizi deve esprimersi, dovendosi sforzare ciascun ente, laddove sia riscontrata la non salubrità con dati oggettivi ed incontrovertibili, di individuare prescrizioni tali da ricondurre l'impianto nell'ambito dei limiti di emissione consentito dalla normativa vigente;
g. che solo se non dovesse esservi alcuna possibilità di salvaguardare la pubblica utilità alla produzione di energia da fonti rinnovabili (comma 1 dell'art. 12 del D.Lgs. 387/03) contemperandola con l'interesse alla salubrità, con il minore sacrificio dell'interesse privato costituzionalmente garantito alla libertà di stabilimento, allora potrà disporsi la caducazione degli effetti dei DDDD 4/06 e 314/08, ferme le altre condizioni prescritte dagli artt. 21 e ss della L. 241/90 e smi. e la già evidenziata ripartizione dell'onere conseguente;
h. che l'accertamento della salubrità dell'impainto va condotto in situazione di funzionamento a regime e per un periodo di tempo determinato in modo da consentire una rilevazione dei dati delle emissioni inquinanti continua e costante;
i. che l'ASL con nota del 28/4/2011 ha di fatto confermato il parere reso nell'ambito del procedimento autorizzativo rispetto al quale si è già avuto modo di evidenziare la portata dirimente della presenza di prescrizioni;
j. che l'ARPAC con nota del 28/4/2011 sottolinea la necessità di adeguare l'impianto alla normativa vigente;

VISTI

a. la Direttiva 2001/77/CE e il D. Lgs 387/03 di attuazione;
b. la L. 241/90 e smi;
c. la L.R. 28 Novembre 2007, n. 12;
d. la L.R. 30 Gennaio 2008, n. 1;
e. la DGR 11 Gennaio 2008, n. 47;
f. la DGR 2119/08;
g. l'art. 4 della L.R. 24 del 29/12/2005 che attribuisce le competenze ai Dirigenti;

h. la DGR n. 3466/2000;
i. la DGR n. 1152/09;
j. la DGR n. 1642/09;
k. la DGR n. 46/10;
l. la DGR n. 529/10;
m. la DGR 250/11;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Servizio 03 e delle risultanze degli atti richiamati nelle premesse, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché della dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Servizio 03 "Mercato Energetico Regionale, Energy Managment" del Settore 04 "Regolazione dei Mercati" della stessa AGC 12,

DECRETA

Per i motivi espressi in premessa che qui si danno ripetuti e riscritti:

1. di prescrivere l'adozione preventiva degli accorgimenti tecnici imposti dall'allegato X alla parte V del D. Lgs 152/06, come modificato dal D. Lgs 128/2010;
2. di disporre che la Comasa sas proceda all'accensione dell'impianto di produzione di energia elettrica alimentato da biomasse autorizzato con DDDD 4/06 e 314/08 dopo l'adozione degli accorgimenti tecnici di cui al punto che precede dandone preventiva comunicazione agli enti all'ASL e all'ARPAC;
3. di imporre alla Comasa sas la rilevazione in continuo dei dati relativi alle emissioni inquinanti per 60 giorni dall'entrata a regime dell'impianto;
4. di imporre alla Comasa sas di comunicare i dati acquisiti agli enti convocati per l'ultima conferenza di servizi tenutasi il 28/3/2011;
5. di imporre alla Comasa sas di consentire all'ASL e all'ARPAC, nei limiti dei poteri previsti dal D.Lgs 152/06, di esercitare i dovuti controlli sull'impianto in funzionamento a regime e sugli strumenti di rilevazione;
6. di disporre che l'ASL e l'ARPAC procedano al controllo di cui al punto precedente secondo quanto previsto dal D.Lgs 152/06 e comunichino gli esiti di tali controlli al Settore Regolazione dei Mercati della Giunta Regionale della Campania entro i 15 giorni successivi all'accensione;
7. di considerare conclusa, con il presente provvedimento, la conferenza di servizi indetta con nota prot.38403 dell' 8/9/2010 per la verifica dei presupposti per l'esercizio del potere di autotutela in merito alle autorizzazioni uniche ex art. 12 D.Lgs. 387/03 rilasciate con DDDD 4/06 e 314/08;
8. di riservarsi l'adozione degli atti conseguenti all'esito dei controlli di cui sopra, se si riscontrano superamenti dei limiti di emissioni inquinanti, per valutare i presupposti per l'esercizio del potere di revoca ex art. 21 quinquies della L. 241/90 e smi;
9. Il presente atto è notificato al proponente e comunicato alle Amministrazioni interessate al procedimento nonché al Gestore di rete e all'Ufficio dell'Agenzia delle Dogane territorialmente competente a cura dell'Amministrazione procedente.
10. Avverso il presente atto è ammesso ricorso giurisdizionale al TAR competente o, in alternativa, ricorso straordinario al Capo dello Stato nel termine rispettivamente di sessanta e centoventi giorni dalla notifica, nei modi previsti dalla legge.
11. Copia del presente atto è inviata all'Assessore ai Trasporti e Sviluppo Economico, al Servizio 04 "Registrazione Atti Monocratici – Archiviazione Decreti Dirigenziali" dell'A.G.C. 02 "Affari Generali della Giunta" nonché al B.U.R.C. per la pubblicazione.

Dott. Luciano Califano

Decreto Dirigenziale n. 46 del 09/08/2011

A.G.C. 13 Turismo e Beni Culturali

Settore 2 Strutture Ricettive e Infrastrutture Turistiche

Oggetto dell'Atto:

LEGGE 215/92. AZIONI POSITIVE PER L'IMPRENDITORIA FEMMINILE. IV BANDO - PROGETTO N. 2001A/51635 - DITTA LOFFREDO ANNA - D.I. CON SEDE IN NAPOLI. REVOCA DEL CONTRIBUTO CONCESSO DI EURO 95.850,00 E RECUPERO DELL'IMPORTO DI EURO 86.265,00 GIA' CORRISPOSTO PIU' MAGGIORAZIONI AI SENSI DEL DPR 314/2000.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

- **a.** che la legge 215/92 prevede " Azioni positive per l'imprenditoria femminile ";
- **b.** che il DPR 314/2000 prevede la regolamentazione degli interventi a favore dell'imprenditoria femminile";
- **c.** che, con deliberazione della Giunta Regionale della Campania n. 1988 del 26 maggio 2003, è stato disposto il cofinanziamento, ai sensi dell'art. 12 del DPR n. 314/2000, del 4° bando della legge da parte della Regione Campania, la quale è subentrata al Ministero delle Attività Produttive, titolare del bando, nella gestione dello stesso;
- **d.** che con il Decreto del 15 luglio 2002 del Ministero delle Attività Produttive è stata disposta la pubblicazione, nel supplemento straordinario della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n.196 del 22.08.2002, della graduatoria - approvata dalla Regione Campania con Delibera di Giunta Regionale n. 3143 del 28/06/2002 - delle domande ammissibili alle agevolazioni di cui alla legge 215/92, IV bando;
- **e.** che in base alla predetta graduatoria la domanda presentata dalla ditta "Loffredo Anna. D.I.", recante il numero di progetto 2001A/512/635 si è collocata in posizione utile per l'ottenimento di un contributo in conto capitale pari ad € 95.854,00;
- **f.** che con Decreto dirigenziale n. 689 del 2 ottobre 2003, il Settore Interventi nel Settore Alberghiero ha ammesso a finanziamento, con i fondi della Misura 4.5 Azione A del POR Campania 2000/2006, secondo l'ordine della graduatoria del IV Bando, n. 49 progetti tra cui quello presentato dall'impresa "Loffredo Anna D.I." con sede in Napoli per un investimento pari ad euro 129.010,00;
- **g.** che alla d.i. Loffredo Anna sono stati liquidati un primo e secondo acconto per complessivi euro 86.265,00 con D.D. n. 44/04 e D.D. n. 28/07;
- **h.** che con decreto dirigenziale del Settore 02 dell'AGC 13 n. 95 del 14/04/2009, è stato disposto di liquidare alla ditta Loffredo Anna con sede in Napoli la somma di euro 9.585,00 tramite l'istituto Mediocredito Italiano s.p.a.;
- **i.** che il medesimo istituto non ha effettuato l'erogazione a saldo in quanto, come risulta dalla nota di Mediocredito Italiano s.p.a. del 12/01/2010 prot. n. 23028, la spesa ammissibile è risultata inferiore al 60% di quella ammessa in via provvisoria;
- **j.** che l'importo riconosciuto ammonta, infatti, ad euro 76.510,00, pari al 59,31% dell'importo dell'investimento di euro 129.010,00 mentre la spesa non ammissibile è risultata essere pari ad euro 54.990,52;

CONSIDERATO

- **a.** che a seguito della comunicazione del Mediocredito italiano s.p.a. citata, questo Settore, con nota n. 124867 dell'11/02/2010 ha chiesto alla ditta interessata chiarimenti in merito a quanto comunicato dall'istituto di credito e ha comunicato alla medesima, ai sensi della legge 241/90 e s.m.i., l'avvio del procedimento di revoca delle agevolazioni concesse ai sensi della legge n. 215/92;
- **b.** che l'impresa Loffredo Anna, con nota pervenuta in data 29/06/2010 prot. n.. 554916, ha inviato le proprie controdeduzioni che il Settore ha provveduto a trasmettere all'istituto Mediocredito Italiano per ulteriori approfondimenti;
- **c.** che l'istituto di credito, con nota pervenuta al Settore in data 07/03/2011 prot. n. 179943, ha confermato l'esito della precedente comunicazione del 16/12/2009 (prot. n. 23028 del 12/01/2010) e ha ribadito che l'importo ritenuto ammissibile rispetto all'investimento previsto non superava il 60% e ha proposto la revoca totale delle agevolazioni;

R I T E N U T O

a. che si debba pertanto procedere alla revoca delle agevolazioni assentite col D.D. n. 689 del 2 ottobre 2003 e al recupero delle somme già erogate;

b. di dover chiedere la restituzione della somma erogata alla ditta Loffredo Anna pari ad euro 86.250,00 più le maggiorazioni previste dall'art. 20, comma 2 del DPR. 314/2000;

VISTI

a. l'art. 20 del DPR 314/2000;

b. la D.G.R.C. n. 2119 del 31.12.08 con la quale la G.R. della Campania ha conferito all'arch. Mario Grassia l'incarico di Dirigente del Settore 02 dell'A.G.C. 13;

c. il Decreto Dirigenziale n.3 del 02/02/2009 dell' A.G.C. 13 di delega di funzioni al Dirigente del Settore;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dall'ufficio

D E C R E T A

1. di revocare il contributo in conto capitale di euro 95.850,00 assegnato, ai sensi della legge 215/92 - IV bando – alla ditta Loffredo Anna con sede in Napoli alla Via Cupa Spinelli, 33/35, contributo comunicato con provvedimento dell'AGC Sviluppo Attività Settore Terziario – Settore 02 – n. 49 del 08/01/2004, sulla scorta della graduatoria approvata dalla Regione Campania con Decreto Dirigenziale n. 689 del 02/10/2003, essendo state accertate spese per euro 76.510,00 pari al 59,31% dell'importo dell'investimento di euro ammissibili 129.010,00;

2. di disporre il recupero dell'importo di euro 86.265,00 liquidati con i decreti dirigenziali n. 44/04 e D.D. n. 28/07 e da maggiorarsi, ai sensi dell' art. 20, comma 2, del DPR 314/2000, di un interesse, pari al tasso di sconto vigente alla data della restituzione, calcolato a far data dal giorno di accredito degli acconti del contributo – nella specie, dal 12/10/2004 per la somma di euro 28.755,00 e dal 07/06/2007 per la somma di euro 57.510,00 - alla data di restituzione del contributo stesso per un importo pari ad euro 6.546,68, per un totale complessivo da rimborsare di **euro 92.811,68**;

3. che il suddetto importo (**euro 92.811,68**) dovrà essere restituito dalla ditta Loffredo Anna – D.I. - a mezzo versamento da effettuare sul c/c n.40/5 intestato a: Regione Campania – Servizio Tesoreria – presso l'Istituto Bancario San Paolo – Banco di Napoli (IBAN IT40I0101003590000400000005, indicando la seguente causale contabile " Restituzione somme erogate ex legge 215/92, – Imprenditoria Femminile – IV Bando – Stralcio Turismo- Misura 4.5 POR Campania 2000/2006", entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento del presente decreto;

4. di notificare il presente provvedimento alla ditta Loffredo Anna con sede in Napoli, a Mediocredito Italiano s.p.a., al Settore "Gestione delle Entrate e della Spesa di Bilancio", al Servizio 04 "Registrazione Atti Monocratici – Archiviazione Decreti Dirigenziali" e all' A.G.C. 12 Sviluppo Economico, Settore 02: "Aiuti alle Imprese e Sviluppo degli Insediamenti Produttivi".

G R A S S I A

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 188 del 09/08/2011

A.G.C. 13 Turismo e Beni Culturali

Settore 3 Beni Culturali

Oggetto dell'Atto:

POR FESR CAMPANIA 2007 - 2013. ASSE I - OBIETTIVO SPECIFICO 1D - OBIETTIVO OPERATIVO 1.9. INTERVENTO: "LA COLLINA DEI POETI -MUSICA E POESIA NEI LUOGHI DI VIRGILIO E LEOPARDI". BENEFICIARIO: DIREZIONE REGIONALE PER I BENI CULTURALI E PAESAGGISTICI DELLA CAMPANIA. CODICE CUP: F680F0900004000 - CODICE SMILE: 51. AMMISSIONE A FINANZIAMENTO. (CON ALLEGATO).

IL DIRIGENTE

PREMESSO CHE:

- la Commissione Europea, con decisione n. C(2007) 4265 dell' 11 settembre 2007, di cui la Giunta Regionale ha preso atto con deliberazione n. 1921 del 9 novembre 2007, ha adottato la proposta di Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013 (di seguito denominato POR FESR Campania 2007-2013);
- con DGR n. 879 del 16/05/2008 e ss.mm.ii. sono stati approvati i criteri di Selezione delle operazioni cofinanziate dal POR FESR Campania 2007-2013;
- con nota 005655 del 03/07/2009 la Commissione Europea ha comunicato l'accettazione del sistema di gestione e controllo;

ATTESO CHE:

- il Programma Operativo di che trattasi, all'all'Asse 1 – Obiettivo Specifico 1d - contempla **l'Obiettivo Operativo 1.9:*"BENI E SITI CULTURALI"*** - *Valorizzare i beni e i siti culturali, attraverso azioni di restauro, conservazione,riqualificazione e sviluppo di servizi e attività connesse, favorendone l'integrazione con altri servizi turistici;*
- nell'ambito del predetto Obiettivo Operativo 1.9 è individuata anche la seguente attività:

  a. *Azioni di restauro, recupero e promozione dei siti di valore storico, archeologico, ambientale e monumentale presenti sul territorio regionale in continuità con la precedente programmazione, attraverso la gestione integrata degli interventi realizzati (messa a sistema dei GAC, itinerari culturali, messa in rete dei Siti UNESCO)*;
- con D.G.R. n. 26 dell'11.1.2008 sono state affidate alle Aree Generali di Coordinamento le funzioni connesse alla gestione e al controllo delle operazioni, sulla base delle rispettive competenze così come stabilito dalla legge regionale n. 11/1991;
- in forza della predetta deliberazione n.26/2008, con DPGR n. 62 del 7 marzo 2008 la responsabilità *dell'Obiettivo Operativo 1.9 "Beni Culturali"* del POR FESR Campania è stata assegnata al Dirigente del Settore 03 "Beni Culturali" dell'AGC 13;
- con deliberazione n. 1371 del 28/08/2008, la Giunta Regionale ha approvato le "Linee di indirizzo per l'attuazione delle attività afferenti gli obiettivi operativi 1.9, 1.11 e 1.12 dell'obiettivo Specifico 1d dell'Asse 1 – POR. FESR Campania 2007-2013";
- nel documento allegato alla predetta deliberazione, la Regione ha individuato, nell'ambito dell'attività "a" dell'Obiettivo Operativo 1.9, un'apposita linea d'intervento, denominata ***"****Interventi di promozione dei beni di valore storico - archeologico - ambientale e monumentale"*, che prevede azioni di valorizzazione aventi evidenti connessioni e sinergie con le azioni di cui all'attività "a" e "b" dell'Obiettivo Operativo 1.12 e riconducibili alle seguenti tipologie:
  - diffusione della conoscenza dei beni culturali mediante la promozione di studi, mostre, esposizioni e ricerche di rilevante interesse scientifico;
  - promozione del sistema dei beni culturali della Campania sui mercati nazionali ed internazionali;
  - valorizzazione e diffusione della conoscenza dei beni e dei siti di interesse storico, artistico, architettonico, archeologico e demoetnografico della Campania attraverso l'organizzazione di iniziative, eventi e itinerari culturali strettamente connessi ai beni e ai siti culturali, anche in collaborazione con il Ministero per i Beni e le Attività Culturali, gli Enti Pubblici Territoriali e con gli Enti competenti per il turismo;

- con DD n. 1067 del 21.11.2008, rimodulato con DD n. 368 del 21.12.2010, è stato costituito il Team dell'Obiettivo Operativo 1.9 con il compito di supportare il Responsabile dell'Obiettivo Operativo medesimo nella fase di avvio delle attività di gestione, monitoraggio e rendicontazione delle operazioni cofinanziate nell'ambito del POR FESR Campania 2007 – 2013, composto da personale incardinato nel Settore Beni Culturali e in possesso delle specifiche competenze in ambito giuridico, amministrativo, tecnico e contabile;
- con il suddetto DD n. 1067 del 21.11.2008, è stato nominato, inoltre, il responsabile del procedimento relativo alle operazioni afferenti all'attività a) dell'Obiettivo Operativo 1.9 del P.O. F.E.S.R. Campania 2007-2013;
- con deliberazione n. 1039 del 28.05.2009, la Giunta Regionale ha approvato il percorso tematico denominato *"Viaggio nella Tradizione: Piedigrotta - la festa di Napoli"* costituito dalle manifestazioni specificate nel relativo elenco allegato con a fianco di ciascuna di esse individuate le finalità e l'importo, i rispettivi soggetti attuatori o, per quanto attiene alle operazioni a regia regionale, i soggetti beneficiari;
- il predetto percorso è comprensivo dell' intervento *"La Collina dei Poeti-Musica e Poesia nei luoghi di Virgilio e Leopardi"*, dell'importo complessivo di **€ 70.000,00** a valere sui fondi del POR FESR CAMPANIA 2007-2013 - Obiettivo Operativo 1.9, con beneficiario del finanziamento la Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Campania**;**
- con D.G.R. 1715 del 20.11.2009, è stato approvato il Manuale per l'attuazione del POR FESR Campania 2007-2013;
- con D.D. n. 17 del 22/04/2011 è stato approvato il manuale delle procedure per i controlli di primo livello del POR FESR Campania 2007/2013 "versione 02"

CONSIDERATO CHE:

- con nota n. 8143 del 07.04.10 e ss. ii. e con nota integrativa n. 0010535 del 21.07.2011, la Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Campania ha trasmesso il progetto esecutivo relativo alla realizzazione dell' intervento *"La Collina dei Poeti-Musica e Poesia nei luoghi di Virgilio e Leopardi"*, per un importo complessivo di € 70.000,00 a valere sui fondi POR FESR Campania 2007-2013 Obiettivo Operativo 1.9;
- detto progetto è stato approvato con Decreto del Direttore Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Campania n. 13082 del 03.08.2009;
- con le suddette note n. 8143 del 07.04.10 e ss. ii. e, in ultimo, con nota n. 0010535 del 21.07.2011, la Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Campania ha trasmesso la documentazione idonea all'ammissione a finanziamento dell'intervento *"La Collina dei Poeti-Musica e Poesia nei luoghi di Virgilio e Leopardi"* (Codice Monit: 51), a valere sui fondi POR FESR Campania 2007-2013 Obiettivo Operativo 1.9;
- con DD n. 261 del 25.6.2010 è stato disposto l'impegno della somma complessiva di €.3.540.000,00 sul cap. 2616 – UPB 22.84.245 dello stato di previsione della spesa del Bilancio Gestionale per l'EF 2010 in favore dei soggetti pubblici specificati nell'elenco allegato sub A a detto provvedimento, per gli interventi finanziati nell'ambito delle risorse del POR FESR Campania 2007/2013 - Obiettivo Operativo 1.9, giusta DGR n. 1039 del 28/05/2009 e per l'importo a fianco di ciascuno di essi indicato, tra i quali risulta l'importo di **€ 70.000,00** in favore della Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Campania per la realizzazione dell'intervento *"La Collina dei Poeti-Musica e Poesia nei luoghi di Virgilio e Leopardi"*;

RILEVATO CHE:

- il Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P.), per il progetto di che trattasi, è l'arch. Tommaso Russo;

DATO ATTO dell'esito positivo in ordine alla verifica, svolta dal Team di Obiettivo Operativo, dell'applicazione dei criteri di ammissibilità e di priorità relativi alla selezione dell'operazione, nonché del rispetto delle regole di ammissibilità relative al programma;

RITENUTO, pertanto, doversi:

- ammettere a finanziamento, per la somma complessiva ammissibile di **€ 57.487,03**, a valere sulle risorse dell'Obiettivo Operativo 1.9 del POR FESR Campania 2007-2013, l' intervento ***"La Collina dei Poeti-Musica e Poesia nei luoghi di Virgilio e Leopardi"*** **(Codice Monit: 51),** il cui costo complessivo, come da Decreto del Direttore Regionale n. 13082 del 03.08.2009, è pari ad € 70.000,00, come da allegato quadro economico, parte integrante del presente atto;

VISTO:

- il POR FESR Campania 2007-2013;
- la Decisione della Commissione UE C(2007)4265/2007 di approvazione del Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013;
- la DGR n. 1715 del 21 novembre 2009 "Manuale per l'attuazione del POR FESR Campania 2007-2013";
- la L.R. n. 7/02 "Ordinamento contabile della Regione Campania";
- la L.R. n. 4 del 15 marzo 2011 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale 2011 e pluriennale 2011-2013 della Regione Campania (Legge Finanziaria Regionale 2011)";
- la L.R. n. 5 del 15 marzo 2011 "Bilancio di previsione della Regione Campania per l'anno 2011 e bilancio di previsione per il triennio 2011-2013";
- la D.G.R. n. 157 del 18 aprile 2011 "Approvazione Bilancio Gestionale 2011";
- la nota circolare del Responsabile della Programmazione Unitaria prot. 6797/UDCP/GAB/CG del 25 maggio 2011 "Direttiva POR Campania FESR 2007/13 gestione contabile capitoli di spesa";

ALLA STREGUA dell'istruttoria compiuta dal Team dell'Obiettivo Operativo 1.9 del POR FESR Campania 2007-2013, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa, resa dal Responsabile del Procedimento relativo alle operazioni afferenti all'attività a) del suddetto Obiettivo Operativo 1.9, individuato con D.D. n. 1067 del 21.11.2008;

D E C R E T A

per i motivi esposti in narrativa che si intendono qui di seguito integralmente riportati e trascritti:

1. di ammettere a finanziamento, per la somma complessiva ammissibile di € 57.487,03 (50% FESR, 35% Stato, 15% Regione), l'intervento *"La Collina dei Poeti-Musica e Poesia nei luoghi di Virgilio e Leopardi"* CUP: F680F0900004000- (Codice Monit: 51) – beneficiario: Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Campania – P.IVA 94220470630- il cui costo complessivo, come da Decreto del Direttore Regionale di approvazione n. 13082 del 03.08.2009, è pari ad € 70.000,00, come da Quadro Economico che, allegato al presente provvedimento ne forma parte integrante;
2. di stabilire, per la Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Campania**,** nella persona del legale rappresentante dell'Ente e del RUP, l'osservanza dei seguenti obblighi:
   - la conformità delle procedure alle norme comunitarie e nazionali (art.60 Reg. (CE) n. 1083/2006) in particolare in materia di concorrenza, mercati pubblici, ambiente e pari opportunità;

- un sistema di contabilità separata (art. 60 Reg. (CE) n. 1083/2006) per l'operazione e la costituzione di un conto di tesoreria e/o conto corrente per entrate e uscite relative all'operazione di che trattasi;
- l'indicazione su tutti i documenti di spesa riferiti al progetto del POR FESR Campania 2007-2013, dell'Obiettivo Operativo pertinente, del titolo dell'operazione e del codice ad essa associato, ovvero l'apposizione sui documenti di spesa del timbro recante la dicitura "operazione cofinanziata con il POR FESR Campania 2007 – 2013 Obiettivo Operativo 1.9;
- l'emissione, per ciascuna operazione cofinanziata nell'ambito del POR FESR Campania 2007 - 2013, di documenti di spesa distinti ovvero la chiara imputazione della quota di spesa corrispondente a ciascuna operazione;
- il rispetto della normativa comunitaria, nazionale e regionale sull'ammissibilità delle spese;
- il rispetto degli adempimenti stabiliti dall'atto di concessione approvato D.G.R. n. 1039 del 28.05.2009;
- l'invio al ROO, alle scadenze comunicate e con le modalità richieste dal ROO, dei dati relativi all'attuazione delle attività/operazioni finanziate, necessari ad alimentare il monitoraggio finanziario, procedurale e fisico;
- l'inserimento nel sistema informativo dei dati finanziari, fisici e procedurali di propria competenza;
- l'attestazione delle spese effettivamente sostenute e quietanzate nel periodo di riferimento, unitamente alla copia della documentazione tecnico/amministrativa/contabile relativa alle attività/operazioni finanziate;
- nel caso in cui l'opera rientri nel campo di attuazione dell'art. 55, l'applicazione della metodologia per il calcolo delle entrate fornita dal ROO e la trasmissione delle relative risultanze allo stesso, nonché il monitoraggio periodico delle entrate;
- la restituzione della quota parte del finanziamento che sarà indicata dal ROO qualora le entrate riferibili al progetto superino il calcolo effettuato;
- il rispetto delle procedure definite nella pista di controllo secondo le specifiche indicazioni del ROO;
- l'istituzione del fascicolo di progetto contenente la documentazione tecnica, amministrativa e contabile in originale, ovvero in formato elettronico; l'implementazione e la trasmissione, in occasione di ciascuna domanda di rimborso, della *check list* per il controllo documentale ordinario del Beneficiario;
- il rispetto del cronogramma approvato, con particolare riferimento alla tempistica per l'aggiudicazione delle gare di appalto;
- il rispetto degli adempimenti in materia di informazione e pubblicità nei casi e con le modalità previste dall'art. 8 del Reg. CE n. 1828/2006 e approvate con DD n. 94 del 23/04/2009, nonché la trasmissione di tutte le pubblicazioni e dei materiali informativi/divulgativi prodotti con il sostegno dei Fondi in coerenza con le regole sull'ammissibilità della spesa;
- l'inoltro al ROO, nei tempi da questo prescritti, unitamente al rendiconto finale dettagliato delle attività/operazioni eseguite ovvero dei beni acquisiti, di una relazione tecnica delle stesse accompagnata dall'attestazione di regolare esecuzione delle attività effettuate ovvero dall'attestazione di regolare fornitura dei beni acquisiti;

- la conservazione della documentazione relativa all'operazione fino ai tre anni successivi alla chiusura del Programma Operativo secondo quanto stabilito dal art. 90 del Reg. (CE) n. 1083/2006 e, in ogni caso, fino al 31.12.2020;
- l'erogazione del contributo a saldo resta subordinata alla presentazione di una dettagliata relazione descrittiva conclusiva circa la realizzazione del progetto, controfirmata e validata dal Beneficiario, dalla quale risultino elementi qualitativi e quantitativi riguardanti le ricadute dell'iniziativa nel contesto locale dal punto di vista socio-economico e culturale, tenendo conto di quanto previsto in fase di presentazione del progetto, nonché l'indicazione dei risultati conseguiti, l'impatto in termini di afflusso di visitatori e i relativi benefici per l'attività turistica del territorio di riferimento. In particolare tale relazione dovrà contenere:
    - opportuna documentazione che attesti il numero delle risorse umane applicate alla realizzazione dell'evento e il rispetto delle norme afferenti all'avviamento al lavoro e all'applicazione in materia dei CCNL di categoria nonché la regolarità con gli Istituti previdenziali ed assicurativi; a questo proposito, il beneficiario si impegna a fornire tutte le informazioni necessarie al rilascio del DURC, ove previsto;
    - fermo restando il rispetto della normativa sulla privacy, informazioni relative a:
        i. numero partecipanti;
        ii. provenienza dei partecipanti;
        iii. titolo di studio dei partecipanti;
        iv. grado di soddisfazione dei partecipanti rilevato mediante apposito questionario, somministrato anche con metodo campionario;
        v. mezzi di trasporto utilizzati per raggiungere la sede dell'evento;
        vi. tempo medio di percorrenza per il raggiungimento della sede;
        vii. caratteristiche socio economiche dei partecipanti;
    - il riepilogo delle azioni di comunicazione e marketing realizzate da cui sia evincibile la tipologia delle attività e degli strumenti utilizzati, la quantità, gli ambiti e i periodi di diffusione/distribuzione per ciascuna attività nonché il costo delle singole attività.

3. di stabilire, altresì, che il Beneficiario:
    - provveda a dotarsi di apposito Codice Unico di Progetto (CUP) in relazione a ciascuna operazione attuata e ne dà comunicazione al ROO;
    - garantisca alle strutture competenti della Regione (AdG, Coordinatore di Area, Autorità di Certificazione, ROO o soggetto diverso da lui incaricato, Autorità di Audit), del Ministero dell'Economia e delle Finanze (IGRUE), dei Servizi ispettivi della Commissione UE e di tutti gli organismi deputati alla verifica dell'utilizzo dei fondi strutturali, l'accesso a tutta la documentazione, amministrativa, tecnica e contabile, connessa all'operazione cofinanziata, nonché l'accesso a tutti i documenti necessari alla valutazione del Programma agli esperti o organismi deputati alla valutazione interna o esterna del POR FESR Campania;
    - presti la massima collaborazione nelle attività svolte dai soggetti incaricati dei controlli fornendo le informazioni richieste e gli estratti o copie dei documenti o dei registri contabili;
    - nel rispetto di quanto previsto dall'art. 69 del Regolamento n. 1083/06, dagli artt.2-10 del Regolamento n. 1828/06, dal POR FESR Campania 2007/13 e dalle Linee Guida e Strumenti per comunicare, approvate con Decreto dirigenziale n. 94 del 23/04/09 e smi, garantisca che i partecipanti all'operazione e la cittadinanza siano informati che l'operazione è stata selezionata

nel quadro di un programma operativo cofinanziato dal FESR con le modalità indicate dalle Linee Guida approvate dall'AdG con il Decreto Dirigenziale n. 94/2009 e smi. la comunicazione riferita al singolo intervento deve avere l'obiettivo di mettere in risalto l'uso dei Fondi rispetto alla società e all'economia della Regione Campania, diffondere presso altri potenziali beneficiari le opportunità offerte dall'Unione Europea e potenziare la trasparenza e l'efficacia nell'utilizzazione dei fondi;

- garantisca, inoltre, che in qualsiasi documento figuri una dichiarazione da cui risulti che l'operazione è stata cofinanziata dal POR FESR Campania;
- garantisca che tutti i documenti informativi e pubblicitari prodotti dai Beneficiari nell'ambito delle operazioni finanziate dal POR FESR Campania e rivolti al pubblico (pubblicazioni di ogni genere, cataloghi, brochure, filmati, video, manifesti, gadget, siti web, ecc.) contengano, obbligatoriamente:
  - l'emblema dell'Unione Europea;
  - l'indicazione del POR FESR Campania 2007/2013;
  - lo slogan: *La tua Campania cresce in Europa;*

  e rispettino le indicazioni riportate nelle "Linee guida e strumenti per comunicare" approvate con decreto dirigenziale n. 94 del 23/04/2009; inoltre, vanno apposti il logo del Numero Verde Infoturismo Campania 800223366 e l'indirizzo Internet del sito Turismo e Beni Culturali della Regione Campania www.incampania.com; è possibile, infine, apporre il logo del beneficiario e il/i logo/hi dei eventuali sponsor e/o altri soggetti istituzionali finanziatori;

4. di stabilire che il mancato rispetto degli obblighi di cui ai punti precedenti comporta la revoca del finanziamento e il recupero delle somme indebitamente versate;
5. di trasmettere il presente atto, per notifica e accettazione degli obblighi di cui ai precedenti punti 2. e 3., Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Campania che avrà cura di restituirlo al Settore Beni Culturali debitamente firmato in ogni sua parte dal Legale Rappresentante dell'Ente e dal Responsabile del Procedimento;
6. di inviare il presente provvedimento, per quanto di rispettiva competenza, all'Autorità di Gestione del POR FESR Campania 2007-2013, all'Autorità di Certificazione FESR, al Settore Gestione delle Entrate e della Spesa di Bilancio, al Settore Attività Assistenza alle Sedute di Giunta, Comitati Dipartimentali e, per opportuna conoscenza, all'Assessore ai Beni Culturali.

PIZZORNO

Piano Finanziario per il Progetto "La Collina dei Poeti" presso il Parco Virgiliano "*Tomba di Virgilio*" a Mergellina (NA)

CONSUNTIVO				
		%	*parziali*	***TOTALI***
A.1	**Costi per artisti ed allestimento**			**€ 52.819,57**
a.1.1	***compensi artisti***		*€ 41.800,00*	
a.1.2	***viaggi artisti***		*€ 4.017,55*	
a.1.4	***alloggio e vitto artisti***		*€ 2.743,64*	
a.1.5	***allestimento scenotecnico***		*€ 1.080,00*	
a.1.6	***pulizia straordinaria parco e crypta***		*€ 375,00*	
a.1.7	***IVA***		*€ 2.803,38*	
A.2.	**Promozione e pubblicità**			**€ 5.121,85**
a.2.1	***Progettazione grafica e tipografia***		*€ 1.720,00*	
a.2.2	***Pubblicità***		*€ 1.433,10*	
a.2.3	***Redazione programmi di sala***		*€ 93,75*	
a.2.4	***Ufficio stampa***		*€ 1.875,00*	
B.1	**Prestazioni professionali**			**€ 8.322,48**
b.1.1	**Ideazione progetto e direzione artistica**		*€ 2.723,48*	
b.1.2	***coordinamento organizzativo (segreteria etc.)***		*€ 3.000,00*	
b.1.3	***Personale amministrativo***		*€ 1.768,00*	
b.1.4	***Personale di sala***		*€ 831,00*	
B.2	**Costi di Funzionamento**			**€ 3.736,10**
b.2.1	***guardiania parco interna straordinario***		*€ 3.484,10*	
b.2.2	***guardiania notturna esterna***		*€ 252,00*	
	totale costo rassegna			***€ 70.000,00***

fonte: http://burc.regione.campania.it

Piano Finanziario per il Progetto "La Collina dei Poeti" presso il Parco Virgiliano "*Tomba di Virgilio***" a Mergellina (NA)**

Decreto Dirigenziale n. 189 del 09/08/2011

A.G.C. 13 Turismo e Beni Culturali

Settore 3 Beni Culturali

Oggetto dell'Atto:

PO FESR CAMPANIA 2007-2013. ASSE I - OBIETTIVO OPERATIVO 1.9. - DGR N. 111 DEL 21 MARZO 2011- INIZIATIVE DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO CULTURALE - SESSIONE 15 GIUGNO 2011 - 31 OTTOBRE 2011 - INTERVENTO: "XXXII EDIZIONE DEL FESTIVAL BENEVENTO CITTA' SPETTACOLO". BENEFICIARIO: COMUNE DI BENEVENTO - CUP J89E11005730002 - CODICE SMILE 156 - ADEMPIMENTI AI SENSI DELLA "DIRETTIVA PO FESR CAMPANIA 2007/13 GESTIONE CONTABILE CAPITOLI DI SPESA" - AMMISSIONE A FINANZIAMENTO (CON

IL DIRIGENTE

PREMESSO CHE:

- la Commissione Europea, con decisione n. C(2007) 4265 dell' 11 settembre 2007, di cui la Giunta Regionale ha preso atto con deliberazione n. 1921 del 9 novembre 2007, ha adottato la proposta di Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013 (di seguito denominato PO FESR Campania 2007-2013);
- con delibera 879 del 16/05/2008 e ss.mm.ii. sono stati approvati i criteri di Selezione delle operazioni cofinanziate dal PO FESR Campania 2007-2013;
- con nota 005655 del 03/07/2009 la Commissione Europea ha comunicato l'accettazione del sistema di gestione e controllo;

ATTESO CHE:

- il Programma Operativo di che trattasi, all'Asse 1 – Obiettivo Specifico 1d – contempla ***l'Obiettivo Operativo 1.9: "BENI E SITI CULTURALI"*** - *Valorizzare i beni e i siti culturali, attraverso azioni di restauro, conservazione, riqualificazione e sviluppo di servizi e attività connesse, favorendone l'integrazione con altri servizi turistici;*
- nell'ambito del predetto Obiettivo Operativo 1.9 è individuata anche la seguente attività:
  - α. Azioni di restauro, recupero e promozione dei siti di valore storico, archeologico, ambientale e monumentale presenti sul territorio regionale in continuità con la precedente programmazione, attraverso la gestione integrata degli interventi realizzati (messa a sistema dei GAC, itinerari culturali, messa in rete dei Siti UNESCO);
- con D.G.R. n. 26 dell'11.1.2008 sono state affidate alle Aree Generali di Coordinamento le funzioni connesse alla gestione e al controllo delle operazioni, sulla base delle rispettive competenze così come stabilito dalla legge regionale n. 11/1991;
- in forza della predetta deliberazione n. 26/2008, con DPGRC n. 62 del 7 marzo 2008 la responsabilità *dell'Obiettivo Operativo 1.9 "Beni Culturali"* del PO FESR Campania è stata assegnato al Dirigente del Settore 03 "Beni Culturali" dell'AGC 13;
- con deliberazione n. 1371 del 28/08/2008, la Giunta Regionale ha approvato le "Linee di indirizzo per l'attuazione delle attività afferenti agli obiettivi operativi 1.9, 1.11 e 1.12 dell'obiettivo Specifico 1d dell'Asse 1 – P.O.R. Campania 2007-2013";
- nel documento allegato alla predetta deliberazione, la Regione ha individuato, nell'ambito dell'attività "a" dell'Obiettivo Operativo 1.9, un'apposita linea d'intervento, denominata ***"****Interventi di promozione dei beni di valore storico - archeologico - ambientale e monumentale",* che prevede azioni di valorizzazione aventi evidenti connessioni e sinergie con le azioni di cui all'attività "a" e "b" dell'Obiettivo Operativo 1.12 e riconducibili alle seguenti tipologie:
  - diffusione della conoscenza dei beni culturali mediante la promozione di studi, mostre, esposizioni e ricerche di rilevante interesse scientifico;
  - promozione del sistema dei beni culturali della Campania sui mercati nazionali ed internazionali;
  - valorizzazione e diffusione della conoscenza dei beni e dei siti di interesse storico, artistico, architettonico, archeologico e demoetnografico della Campania attraverso l'organizzazione di

iniziative, eventi e itinerari culturali strettamente connessi ai beni e ai siti culturali, anche in collaborazione con il Ministero per i Beni e le Attività Culturali, gli Enti Pubblici Territoriali e con gli Enti competenti per il turismo;

- con D.D. n. 1067 del 21.11.2008, è stato nominato, tra gli altri, il responsabile del procedimento relativo alle operazioni afferenti all'attività a) dell'Obiettivo Operativo 1.9 del P.O. F.E.S.R. Campania 2007-2013;
- con D.G.R. n. 1715 del 20.11.1009, è stato approvato il Manuale per l'attuazione del PO FESR Campania 2007-2013 che prevede, tra l'altro, la stipula di un'apposita convenzione, il cui modello è stato approvato con la stessa deliberazione, regolante il rapporto tra la Regione Campania e l'Ente beneficiario;

CONSIDERATO CHE:

- con deliberazione n. 111 del 21.3.2011, la Giunta Regionale:
  - ha posto in essere una programmazione, in materia di promozione turistica, basata anche sull'attuazione di forme di collaborazione tra Enti pubblici in materia di promozione e valorizzazione del patrimonio culturale della Campania;
  - ha stabilito, tra l'altro, in € 8.000.000,00 la dotazione finanziaria complessiva a valere sulle risorse dell'Obiettivo Operativo 1.9 del P.O. F.E.S.R. Campania 2007-2013 per la realizzazione degli eventi costituenti il programma in questione, suddivisi in € 4.000.000,00 per ciascuna sessione nella quale è articolata la selezione;
- con D.D. n. 67 del 13.4.2011, con riferimento all'Obiettivo Operativo 1.9, è stato approvato l'Avviso Pubblico sopra richiamato e ne è stata disposta la pubblicazione sul portale istituzionale della Regione Campania e sul B.U.R.C.;
- con DD n. 132 del 16.6.2011 il Dirigente del Settore Beni Culturali ha, tra l'altro, dato atto dei lavori della Commissione deputata alla valutazione, secondo i dettami dell'Avviso Pubblico approvato con D.D. n. 67 del 13.4.2011, delle proposte pervenute ai sensi dello stesso Avviso, e, per l'effetto, ha approvato, tra l'altro, l'elenco di cui all'allegato B, riguardante gli interventi ammessi a contributo per il periodo 15 giugno 2011 – 31 ottobre 2011, nei limiti della capienza dei fondi disponibili, con a fianco di ciascuno di essi specificato la denominazione del progetto, l'Ente Beneficiario e l'importo a valere sulle risorse del POR Campania FESR 2007-2013 - Obiettivo Operativo 1.9;
- il suddetto allegato B al decreto dirigenziale n. 132/2011 è comprensivo dell'intervento "XXXII Edizione del Festival Benevento Città Spettacolo". Beneficiario: Comune di Benevento, dell'importo complessivo di € 760.000,00, di cui **€ 500.000,00** a valere sui fondi del POR Campania FESR 2007-2013 - Obiettivo Operativo 1.9, il cui beneficiario è il Comune di Benevento;
- il predetto beneficiario, con nota prot. n. 70991 del 03/08/2011, acquisita al protocollo del Settore Beni Culturali al n. 0620118 del 09/08/2011, ha trasmesso:
  - progetto esecutivo;
  - deliberazione della Giunta Comunale n. 114 del 03.08.2011, di approvazione del progetto esecutivo;
  - quadro economico riepilogativo dell'intervento;
  - documentazione assegnazione CUP;

- dichiarazione di congruità dei prezzi applicati ai servizi;
- dichiarazione che l'aliquota IVA è stata determinata secondo la normativa vigente;

RILEVATO CHE:

- il beneficiario in sede di presentazione dell'istanza di partecipazione all'Avviso Pubblico ha comunicato di aver nominato quale Responsabile Unico del Procedimento (R.U.P.) il sig. Annio Izzo;
- il Team dell'Obiettivo Operativo 1.9 ha compiuto l'istruttoria in ordine alla verifica della correttezza procedurale seguita per l'ammissione a finanziamento dell'operazione in parola, con particolare riferimento alla programmazione dell'intervento, alla coerenza con il POR FESR Campania 2007-2013 e ai criteri di selezione dell'operazione, alle modalità di ammissione a finanziamento, all'ammissibilità e alla certificabilità della spesa;

RITENUTO, pertanto, di dover:

- dare atto dell'istruttoria compiuta dal Team dell'Obiettivo Operativo 1.9;
- ammettere a finanziamento l'intervento "XXXII Edizione del Festival Benevento Città Spettacolo"- beneficiario: Comune di Benevento - come da Quadro Economico allegato, parte integrante del presente provvedimento;
- approvare lo schema di convenzione, redatto secondo il modello approvato con DGR n.1715/2009, con cui sono regolamentati i rapporti tra la Regione e il Beneficiario;
- trasmettere il presente provvedimento all'Autorità di Gestione del POR FESR Campania 2007-2013 per l'assunzione del provvedimento di impegno di spesa della somma di **€ 500.000,00** in favore del Comune di Benevento - **C.F. 00074270620**;

VISTO:

- il POR FESR Campania 2007-2013;
- la Decisione della Commissione UE C(2007)4265/2007 di approvazione del Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013;
- la DGR n. 1715 del 21 novembre 2009 "Manuale per l'attuazione del POR FESR Campania 2007-2013";
- la L.R. n. 7/02 "Ordinamento contabile della Regione Campania";
- la L.R. n. 4 del 15 marzo 2011 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale 2011 e pluriennale 2011-2013 della Regione Campania (Legge Finanziaria Regionale 2011)";
- la L.R. n. 5 del 15 marzo 2011 "Bilancio di previsione della Regione Campania per l'anno 2011 e bilancio di previsione per il triennio 2011-2013";
- la D.G.R. n. 157 del 18 aprile 2011 "Approvazione Bilancio Gestionale 2011";
- il D.D. AGC 09 – Settore 02 - n. 17 del 22/04/2011 "Approvazione manuale delle procedure per i controlli di primo livello del POR FESR Campania 2007/2013 - Versione 02";
- la nota circolare del Responsabile della Programmazione Unitaria prot. 6797/UDCP/GAB/CG del 25 maggio 2011 "Direttiva POR Campania FESR 2007/13 gestione contabile capitoli di spesa";
- la DGR n. 290 del 21 giugno 2010 "Patto di stabilità interno anno 2011 – Determinazioni";

- la DGR n. 320 del 1° luglio 2011 "POR Campania FESR 2007/13 - Variazione compensativa, in termini di competenza e cassa, tra capitoli della medesima UPB del bilancio per l'esercizio finanziario 2011, ai sensi dell'art. 29, comma 9, lettera b), della L.R. n. 7/2002";

ALLA STREGUA dell'istruttoria compiuta dal TEAM dell'Obiettivo Operativo 1.9 del PO FESR Campania 2007-2013, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa, resa dal referente per la Programmazione e l'Attuazione, individuato con D.D. n. 1067 del 21.11.2008;

D E C R E T A

per i motivi esposti in narrativa che si intendono qui di seguito integralmente riportati e trascritti:

1. di dare atto dell'istruttoria compiuta dal Team dell'Obiettivo Operativo 1.9 in ordine alla correttezza procedurale seguita per l'ammissione dell'operazione, con particolare riferimento alla programmazione dell'intervento, alla coerenza con il POR FESR Campania 2007-2013 e ai criteri di selezione dell'operazione, all'ammissibilità a cofinanziamento e alla certificabilità della spesa e, per l'effetto, di ammettere a finanziamento, ai sensi del Manuale di attuazione del PO FESR Campania 2007/2013 approvato dalla GR con deliberazione n. 1715 del 20.11.2009, dell'importo complessivo di € 760.000,00, di cui **€ 500.000,00** a valere sui fondi del POR FESR Campania 2007-2013 - Obiettivo Operativo 1.9 (50% FESR, 35% Stato, 15% Regione), l'intervento XXXII Edizione del Festival Benevento Città Spettacolo - Beneficiario: Comune di Benevento – CUP: J89E11005730002- Codice SMILE 156 - come da Quadro Economico allegato, parte integrante del presente provvedimento;
2. di approvare lo schema di convenzione, redatto secondo il modello approvato con DGR n.1715/2009, che, allegato al presente provvedimento, ne forma parte integrante, con cui sono regolamentati i rapporti tra la Regione e il Beneficiario;
3. di stabilire che il mancato rispetto degli obblighi assunti con la sottoscrizione della convenzione di cui al precedente punto 2. comporta la revoca del finanziamento e il recupero delle somme indebitamente versate;
4. di trasmettere il presente provvedimento, giusta quanto previsto dalla nota circolare del Responsabile della Programmazione Unitaria prot. 6797/UDCP/GAB/CG del 25 maggio 2011 "Direttiva POR Campania FESR 2007/13 gestione contabile capitoli di spesa", nonché delle disposizioni attuative di cui alla nota dell'ADG n. 570098 del 20/07/2011, all'Autorità di Gestione del POR FESR Campania 2007/2013 per l'assunzione del provvedimento di impegno di spesa della somma di **€ 500.000,00** in favore del Comune di Benevento - **C.F. 00074270620 (Codice di bilancio 2234)**;
5. di trasmettere, altresì, il presente provvedimento:
   - al Comune di Benevento;
   - per quanto di rispettiva competenza,
     - al Responsabile della Programmazione Unitaria;
     - all'Autorità di Certificazione FESR;
     - al Settore Gestione delle Entrate e della Spesa di Bilancio;
     - al Settore Attività Assistenza alle Sedute di Giunta, Comitati Dipartimentali;
   - per opportuna conoscenza all'Assessore al Turismo ed ai Beni Culturali.

PIZZORNO

QUADRO ECONOMICO GENERALE Benevento Città Spettacolo 2011	Totale
Descrizione	**iva inclusa**
DIREZIONE ARTISTICA	
Direttore Artistico	€ 50.000,00
Professionalità artistiche	€ 31.000,00
TOTALE a)	**€ 81.000,00**
PERFORMANCE ARTISTICHE E SUPPORTI	
Spettacoli, concerti, mostre, eventi collaterali	€ 298.000,00
Trasferte, vitto ed alloggio per artisti, operatori invitati e giornalisti	€ 20.000,00
SIAE	€ 30.000,00
TOTALE b)	**€ 348.000,00**
SPESE PER ALLESTIMENTI TECNICI	
Allestimenti tecnici, service audio-luci, utenze straordinarie e piano di sicurezza	€ 83.000,00
Direzione tecnica	€ 8.400,00
TOTALE c)	**€ 91.400,00**
SPESE ORGANIZZATIVE	
Organizzazione, coordinamento, logistica, personale di sala e di accoglienza, infopoint, call center, biglietteria	€ 100.000,00
Risorse umane per attività amministrative, esecutive e di custodia strutture	€ 24.000,00
Spese per personale Teatro Romano	€ 10.000,00
TOTALE d)	**€ 134.000,00**
COMUNICAZIONE E PROMOZIONE	
Acquisto spazi pubblicitari su quotidiani, periodici e riviste, programmazione spot televisivi e radiofonici	€ 33.500,00
Ideazione e realizzazione strumenti di comunicazione	€ 39.100,00
Ufficio Stampa	€ 5.000,00
Ideazione e sviluppo sito internet	€ 3.000,00
TOTALE e)	**€ 80.600,00**
SPESE GENERALI	
Vigili del Fuoco e sicurezza	€ 9.000,00
Varie	€ 16.000,00
TOTALE f)	**€ 25.000,00**
QUADRO ECONOMICO RIEPILOGATIVO	
DIREZIONE ARTISTICA	*€ 81.000,00*
PERFORMANCE ARTISTICHE E SUPPORTI	*€ 348.000,00*
SPESE TECNICHE	*€ 91.400,00*
SPESE ORGANIZZATIVE	*€ 134.000,00*
COMUNICAZIONE E PROMOZIONE	*€ 80.600,00*
SPESE GENERALI	*€ 25.000,00*
TOTALE USCITE	**€ 760.000,00**

fonte: http://burc.regione.campania.it

POR Campania FESR 2007-2013 - Asse I - Obiettivo Operativo 1.9

SCHEMA DI CONVENZIONE REGOLANTE IL FINANZIAMENTO PER LA REALIZZAZIONE DI EVENTI PER LA PROMOZIONE E LA VALORIZZAZIONE DEI BENI CULTURALI

L'anno duemila_____, il giorno _____ del mese di _____ in Napoli,

TRA

il Responsabile di Obiettivo Operativo 1.9 (di seguito ROO), designato con Decreto del Presidente della Giunta Regionale della Campania n. 62 del 7.3.2008,

E

_____ (di seguito Beneficiario), beneficiario dell'intervento_____**,** individuato con DGR n. _____ del _____;

PREMESSO CHE:

- il Regolamento CE n. 1080 del 05/07/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo al Fondo europeo di sviluppo regionale e recante abrogazione del Regolamento (CE) 1783/1999, definisce i compiti del Fondo Europeo di Sviluppo Regionale (di seguito FESR), il campo di applicazione del suo intervento, nonché le norme in materia di ammissibilità al sostegno del Fondo;
- il Regolamento CE n.1083 del 11/07/2006 reca disposizioni generali sul FESR, sul Fondo Sociale Europeo (di seguito FSE) e sul Fondo di Coesione (di seguito FC) e abroga il Regolamento (CE) n. 1260/1999 e s.m.i.;
- il Regolamento CE n. 1083 del 11/07/2006 definisce, all'articolo 2, il beneficiario "un operatore, organismo o impresa, pubblico o privato, responsabile dell'avvio o dell'avvio e dell'attuazione delle operazioni";
- il Regolamento CE n. 1828 del 08/12/2006 della Commissione stabilisce modalità di applicazione del regolamento del Consiglio (CE) n. 1083/2006 recante disposizioni generali sul FESR, sul FSE e sul FC e del regolamento (CE) n. 1080/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo al FESR e detta le regole sulla gestione delle operazioni e gli obblighi di informazione e comunicazione sulle possibilità di finanziamento offerte congiuntamente dalla Comunità e dagli Stati membri attraverso il programma operativo;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- il Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007/2013, approvato dalla Commissione Europea con Decisione (C)2007 1265 dell'11 settembre 2007, è il quadro di riferimento per l'utilizzo in Campania delle risorse del FESR e, in particolare, individua i compiti e le funzioni degli organismi coinvolti nella gestione del POR;
- il Comitato di Sorveglianza del POR Campania FESR 2007-2013 ha approvato i criteri di selezione delle operazioni ai sensi del Reg. CE n. 1083/2006, di cui la Giunta Regionale ne ha preso atto con la DGR 879/2008 e s.m.i.;
- con Decreto del Presidente della Giunta Regionale n. 62 del 07/03/2008 e ss.mm.ii. vengono designati quali Responsabili di Obiettivo Operativo del POR Campania FESR 2007-2013 i Dirigenti pro-tempore dei competenti Settori regionali, che si avvarranno della struttura organizzativa nella quale sono istituzionalmente incardinati, ai quali affidare la gestione, il monitoraggio e il controllo ordinario delle operazioni previste dai singoli obiettivi operativi del POR Campania FESR 2007-2013;
- il Manuale per l'attuazione POR Campania FESR 2007-2013, approvato con DGR n. 1715 del 20 novembre 2009 e pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania n. 73 del 7 dicembre 2009, prevede che il Beneficiario ed il Responsabile di Obiettivo Operativo sottoscrivano apposito atto che individui le reciproche obbligazioni e le condizioni di erogazione del finanziamento;
- che le Linee Guida e Strumenti per comunicare, approvate dall'AdG con Decreto dirigenziale n. 94 del 23/04/09 e ss.mm.ii. consentono l'attuazione dei principi di comunicazione delle politiche di coesione 2007/2013, stabilendo gli adempimenti cui sono tenuti rispettivamente il Responsabile dell'Obiettivo Operativo e il Beneficiario;
- con deliberazione n. 111 del 21.3.2011, la Giunta Regionale:
    - ha posto in essere una programmazione, in materia di promozione turistica, basata anche sull'attuazione di forme di collaborazione tra Enti pubblici in materia di promozione e valorizzazione del patrimonio culturale della Campania;
    - ha stabilito, tra l'altro, in € 8.000.000,00 la dotazione finanziaria complessiva a valere sulle risorse dell'Obiettivo Operativo 1.9 del P.O. F.E.S.R. Campania 2007-2013 per la realizzazione degli eventi costituenti il programma in questione, suddivisi in € 4.000.000,00 per ciascuna sessione nella quale è articolata la selezione;
    - di proporre a finanziamento, nei limiti delle risorse disponibili, le iniziative utilmente inserite nell'apposita graduatoria risultante dal procedimento istruttorio di valutazione e selezione;
    - ha dato mandato, tra l'altro, al Dirigente del Settore Beni Culturali all'emanazione, nel rispetto delle direttive contenute nel medesimo provvedimento, di apposito Avviso Pubblico, ai fini della selezione di iniziative di risonanza internazionale da tenersi sul territorio regionale nel periodo 15 Giugno 2011 – 30 Aprile 2012;
- con D.D. n. 67 del 13.4.2011, con riferimento all'Obiettivo Operativo 1.9, è stato approvato l'Avviso Pubblico sopra richiamato e ne è stata disposta la pubblicazione sul portale istituzionale della Regione Campania e sul B.U.R.C.;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- con DD n. 132 del 16.6.2011 il Dirigente del Settore Beni Culturali ha, tra l'altro, dato atto dei lavori della Commissione deputata alla valutazione, secondo i dettami dell'Avviso Pubblico approvato con D.D. n. 67 del 13.4.2011, delle proposte pervenute ai sensi dello stesso Avviso, e, per l'effetto, ha approvato, tra l'altro, l'elenco di cui all'allegato B, riguardante gli interventi ammessi a contributo per il periodo 15 giugno 2011 – 31 ottobre 2011, nei limiti della capienza dei fondi disponibili, con a fianco di ciascuno di essi specificato la denominazione del progetto, l'Ente Beneficiario e l'importo a valere sulle risorse del POR Campania FESR 2007-2013 - Obiettivo Operativo 1.9;
- il suddetto allegato B al decreto dirigenziale n. 132/2011 è comprensivo dell'intervento _____, dell'importo complessivo di € _____, di cui **€**_____ a valere sui fondi del POR Campania FESR 2007-2013 - Obiettivo Operativo 1.9, il cui beneficiario è _____;
- con decreto dirigenziale n. ___ del _____ si è provveduto all'Ammissione a finanziamento dell'intervento di che trattasi e all'impegno contabile della relativa spesa;
- per la regolamentazione dei rapporti tra la Regione Campania e _____ connessi alla realizzazione del progetto su indicato, si rende necessaria la stipula della presente convenzione, redatta conformemente allo schema approvato con D.G.R. n. 1715 del 20 novembre 2009;

VISTO:

- il D.P.R. n. 196 del 03 ottobre 2008 – Regolamento di esecuzione del Reg. (CE) N. 1083/2006 recanti disposizioni generali sul FESR, su FSE e sul Fondo di Coesione;
- il Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 – Codice in materia di protezione dei dati personali;
- il D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445/2000 – Testo Unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa;
- il Decreto Legislativo n. 163 del 2006 Codice dei Contratti Pubblici di Lavori, Servizi, Forniture, e successive modifiche ed integrazioni in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE;
- il Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n. 267, recante Testo Unico delle Leggi sull'Ordinamento delle Autonomie Locali;
- il Decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42, recante Codice dei beni culturali e del paesaggio ai sensi dell'articolo 10 della Legge 6 luglio 2002, n. 137 e successive modifiche ed integrazioni;
- la L.R. n. 7/02 "Ordinamento contabile della Regione Campania";
- la L.R. n. 4 del 15 marzo 2011 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale 2011 e pluriennale 2011-2013 della Regione Campania (Legge Finanziaria Regionale 2011)";
- la L.R. n. 5 del 15 marzo 2011 "Bilancio di previsione della Regione Campania per l'anno 2011 e bilancio di previsione per il triennio 2011-2013";
- il parere di coerenza programmatica rilasciato dall'Autorità di Gestione del POR Campania FESR 2007-2013 del 18/3/2011;
- la Deliberazione di Giunta Regionale n. 157 del 18 aprile 2011 "Approvazione Bilancio Gestionale 2011";

fonte: http://burc.regione.campania.it

- il decreto dirigenziale AGC 09 – Settore 02 - n. 17 del 22/04/2011 “Approvazione manuale delle procedure per i controlli di primo livello del POR Campania FESR 2007-2013 - Versione 02”
- la nota circolare del Responsabile della Programmazione Unitaria prot. 6797/UDCP/GAB/CG del 25 maggio 2011 “Direttiva POR Campania FESR 2007/13 gestione contabile capitoli di spesa”;
- la nota dei Responsabili degli Obiettivi Operativi 1.9 e 1.12 prot. n. 412562 del 25/5/2011;
- la Deliberazione di Giunta Regionale n. 290 del 21 giugno 2010 “Patto di stabilità interno anno 2011 – Determinazioni”;
- il decreto dirigenziale n. ____ del _____ con il quale l’Autorità di Gestione del POR Campania FESR 2007-2013 ha disposto l’impegno della somma di € _____ sul cap. 2616 dell’U.P.B. 22.84.245 dell’E.F. 2011;

TUTTO CIÒ PREMESSO

le parti come sopra costituite, mentre confermano e ratificano la precedente narrativa, convengono e stipulano quanto segue:

Articolo 1.

Premesse

Le premesse fanno parte integrante e sostanziale della presente convenzione.

Articolo 2.

Oggetto

La presente Convenzione regola i rapporti tra il Responsabile dell’Obiettivo Operativo (di seguito ROO) e il Beneficiario del cofinanziamento (di seguito Beneficiario) relativamente all’intervento _____– CUP _____, ammesso a finanziamento con D.D. n. _____ del _____ per l’importo di € _____ a valere sulle risorse dell’Obiettivo Operativo 1.9 del POR Campania FESR 2007-2013.

Articolo 3.

Obblighi del Beneficiario

Con la stipula della presente convenzione, il Beneficiario si obbliga a garantire:

- che l’evento interessi beni e siti culturali oggetto di finanziamento nell’ambito della precedente programmazione;
- la conformità delle procedure alle norme comunitarie e nazionali (art.60 Reg. (CE) n. 1083/2006) in particolare in materia di concorrenza, mercati pubblici, ambiente e pari opportunità;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- il rispetto, nell'esecuzione degli interventi, delle disposizioni comunitarie, nazionali e regionali richiamate in premessa e segnatamente la disciplina in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE;
- il rispetto, in ordine al personale a qualsiasi titolo coinvolto nell'attività oggetto della presente convenzione, della disciplina fondamentale contenuta nel decreto legislativo n. 165/2001, nelle norme del codice civile, nelle leggi speciali, in quanto applicabili, nei contratti collettivi di lavoro della categoria di riferimento;
- un sistema di contabilità separata (art. 60 Reg. (CE) n. 1083/2006) per l'operazione e la costituzione di un conto di tesoreria e/o conto corrente per entrate e uscite relative all'operazione di che trattasi;
- l'indicazione su tutti i documenti di spesa riferiti al progetto del POR Campania FESR 2007-2013, dell'Obiettivo Operativo pertinente, del titolo dell'operazione e del codice ad essa associato, ovvero l'apposizione sui documenti di spesa del timbro recante la dicitura "Operazione Cofinanziata con il POR Campania FESR 2007-2013 Obiettivo Operativo 1.9";
- l'emissione, per ciascuna operazione cofinanziata nell'ambito del POR Campania FESR 2007-2013, di documenti di spesa distinti ovvero la chiara imputazione della quota di spesa corrispondente a ciascuna operazione;
- il rispetto della normativa comunitaria, nazionale e regionale sull'ammissibilità delle spese;
- il rispetto degli adempimenti stabiliti dall'Avviso Pubblico per la selezione di proposte progettuali afferenti alla promozione e valorizzazione dei beni culturali ai fini turistici approvato con decreto dirigenziale n. 67 del 13.4.2011;
- l'invio al ROO, alle scadenze comunicate e con le modalità richieste dal ROO, dei dati relativi all'attuazione delle attività/operazioni finanziate, necessari ad alimentare il monitoraggio finanziario, procedurale e fisico;
- l'inserimento nel sistema informativo dei dati finanziari, fisici e procedurali di propria competenza;
- l'attestazione delle spese effettivamente sostenute e quietanzate nel periodo di riferimento, unitamente alla copia della documentazione tecnico/amministrativa/contabile relativa alle attività/operazioni finanziate;
- nel caso in cui l'opera rientri nel campo di attuazione dell'art. 55 del Reg. (CE) n. 1083/2006, l'applicazione della metodologia per il calcolo delle entrate fornita dal ROO e la trasmissione delle relative risultanze allo stesso, nonché il monitoraggio periodico delle entrate in base a quanto precisato nel Capitolo 9 del manuale di attuazione;
- la restituzione della quota parte del finanziamento che sarà indicata dal ROO qualora le entrate riferibili al progetto superino il calcolo effettuato in applicazione della metodologia sopra citata;
- il rispetto delle procedure definite nella pista di controllo secondo le specifiche indicazioni del ROO;

fonte: http://burc.regione.campania.it

- l’istituzione del fascicolo di progetto contenente la documentazione tecnica, amministrativa e contabile in originale, ovvero in formato elettronico; l’implementazione e la trasmissione, in occasione di ciascuna domanda di rimborso, della *check-list* per il controllo documentale ordinario del Beneficiario;
- il rispetto del cronogramma approvato, con particolare riferimento alla tempistica per l’aggiudicazione delle gare di appalto;
- il rispetto degli adempimenti in materia di informazione e pubblicità nei casi e con le modalità previste dall’art. 8 del Reg. CE n. 1828/2006 e secondo le specifiche dettate dall’AdG nelle linee guida allegate al manuale approvato con DGR n. 1715 del 20.11.2009, nonché la trasmissione di tutte le pubblicazioni e dei materiali informativi/divulgativi prodotti con il sostegno dei Fondi in coerenza con le regole sull’ammissibilità della spesa;
- l’inoltro al ROO, nei tempi da questo prescritti, unitamente al rendiconto finale dettagliato delle attività/operazioni eseguite ovvero dei beni acquisiti, di una relazione tecnica delle stesse accompagnata dall’attestazione di regolare esecuzione delle attività effettuate ovvero dall’attestazione di regolare fornitura dei beni acquisiti;
- la conservazione della documentazione relativa all’operazione fino ai tre anni successivi alla chiusura del Programma Operativo secondo quanto stabilito dal art. 90 del Reg. (CE) n. 1083/2006 e, in ogni caso, fino al 31.12.2020;
- la trasmissione della documentazione relativa alle spese sostenute entro e non oltre 90 giorni dalla relativa data di quietanza. Tale adempimento deve essere assicurato anche nel caso in cui l’importo delle spese sostenute non consenta al beneficiario medesimo di richiedere la successiva quota di finanziamento, pena la non ammissibilità delle spese trasmesse oltre tale termine.

L’Ente Beneficiario si impegna a mantenere sostanzialmente invariata la composizione delle macrovoci di entrata e di uscita presenti nel Quadro Economico Definitivo allegato al Progetto Esecutivo dell’evento.

L’Ente Beneficiario si impegna, in ogni caso, ad accollarsi l’intero ammontare del cofinanziamento previsto, sia di fonte pubblica che privata, quando queste ultime, per qualsivoglia ragione, vengano meno successivamente all’ammissione a finanziamento.

Il Beneficiario provvede, altresì, a dotarsi di apposito Codice Unico di Progetto (CUP) in relazione a ciascuna operazione attuata e ne dà comunicazione al ROO.

Il Beneficiario, infine, è tenuto a garantire alle strutture competenti della Regione (AdG, Coordinatore di Area, Autorità di Certificazione, ROO o soggetto diverso da lui incaricato, Autorità di Audit), del Ministero dell’Economia e delle Finanze (IGRUE), dei Servizi ispettivi della Commissione UE e di tutti gli organismi deputati alla verifica dell’utilizzo dei fondi strutturali, l’accesso a tutta la documentazione, amministrativa, tecnica e contabile, connessa all’operazione cofinanziata, nonché l’accesso a tutti i documenti necessari alla valutazione del Programma agli esperti o organismi deputati alla valutazione interna o esterna del POR FESR.

Il Beneficiario è tenuto, altresì, a prestare la massima collaborazione nelle attività svolte dai soggetti incaricati dei controlli fornendo le informazioni richieste e gli estratti o copie dei documenti o dei registri contabili.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Articolo 4.

Obblighi del ROO

Il ROO, con il coordinamento dell'Autorità di Gestione, è responsabile dell'attuazione delle operazioni afferenti ai singoli Obiettivi Operativi e svolge le funzioni proprie del Responsabile del Procedimento, fatta salva l'assegnazione, ai sensi del comma 1., art. 5, della legge 7 agosto 1990, n. 241, della responsabilità della istruttoria e di ogni altro adempimento inerente il singolo procedimento a funzionario in servizio presso la struttura organizzativa nella quale è istituzionalmente incardinato l'Obiettivo Operativo 1.9.

Con la stipula della presente Convenzione il ROO si impegna, nei confronti del Beneficiario, a:

- provvedere, ai sensi della Direttiva " POR Campania FESR 2007/13 Gestione contabile capitoli di spesa" del 25 maggio 2011, all'istruzione della pratica interessata ed alla relativa emanazione dei decreti in cui si dà atto dell'istruttoria compiuta e dei presupposti di fatto e di diritto nonché le motivazioni per procedere all'impegno e/o alla liquidazione da parte dell'Autorità di Gestione del POR Campania FESR 2007-2013;
- comunicare le scadenze e le modalità affinché il Beneficiario possa inviare i dati relativi all'attuazione delle attività/operazioni finanziate, necessari ad alimentare il monitoraggio finanziario, procedurale e fisico;
- prescrivere i tempi per l'inoltro, unitamente al rendiconto finale dettagliato delle attività/operazioni eseguite ovvero dei beni acquisiti, di una relazione tecnica delle stesse accompagnata dall'attestazione di regolare esecuzione delle attività effettuate ovvero dall'attestazione di regolare fornitura dei beni acquisiti.

Articolo 5

Obblighi di informazione e pubblicità

Nel rispetto di quanto previsto dall'art. 69 del Regolamento n. 1083/06, dagli artt.2-10 del Regolamento n. 1828/06, dal POR Campania FESR 2007-2013 e dalle Linee Guida e Strumenti per comunicare, approvate con Decreto dirigenziale n. 94 del 23/04/09 e smi, il ROO è tenuto:

- a effettuare il monitoraggio e la verifica del rispetto degli obblighi di informazione e pubblicità da parte dei Beneficiari, assumendo copia cartacea ed informatica di tutti i materiali di comunicazione realizzati, nonché foto di cartellonistica e targhe;
- a informare i beneficiari che, accettando il finanziamento, verranno inclusi nell'elenco dei beneficiari, che riporta anche le denominazioni delle operazioni/progetti e l'importo del finanziamento attivato, pubblicato a norma dell'articolo 7, paragrafo 2, lettera d) Regolamento 1828/06;
- a semplificare l'accesso agli atti amministrativi (ad esempio, nell'emanazione degli atti di programmazione e attuazione degli obiettivi operativi e delle operazioni cofinanziate dal Fesr occorre sempre riportare nell'oggetto la dicitura "POR Campania FESR 2007-2013 - Asse I -

fonte: http://burc.regione.campania.it

Obiettivo Specifico 1d - Obiettivo Operativo 1.9), vigilando affinché analoga dicitura venga riprodotta negli atti prodotti dai potenziali beneficiari.

Il Beneficiario, dal canto suo, si impegna a garantire che i partecipanti all'operazione e la cittadinanza siano informati che l'operazione è stata selezionata nel quadro di un programma operativo cofinanziato dal FESR con le modalità indicate dalle Linee Guida approvate dall'AdG con il Decreto Dirigenziale n.94/2009 e smi.

La comunicazione riferita al singolo intervento deve avere l'obiettivo di mettere in risalto l'uso dei Fondi rispetto alla società e all'economia della Regione Campania, diffondere presso altri potenziali beneficiari le opportunità offerte dall'Unione Europea e potenziare la trasparenza e l'efficacia nell'utilizzazione dei fondi.

Il Beneficiario deve garantire, inoltre, che in qualsiasi documento figuri una dichiarazione da cui risulti che l'operazione è stata cofinanziata dal POR Campania FESR 2007-2013.

Tutti i documenti informativi e pubblicitari prodotti dai Beneficiari nell'ambito delle operazioni finanziate dal POR FESR e rivolti al pubblico (pubblicazioni di ogni genere, cataloghi, brochure, filmati, video, manifesti, gadget, siti web, ecc.) devono contenere, obbligatoriamente:

- l'emblema dell'Unione Europea;
- l'indicazione del POR Campania FESR 2007-2013;
- lo slogan: *La tua Campania cresce in Europa;*

e devono essere rispettate le indicazioni riportate nelle "Linee guida e strumenti per comunicare" approvate con decreto dirigenziale n. 94 del 23/04/2009.

Inoltre, vanno apposti il logo del Numero Verde Infoturismo Campania 800223366 e l'indirizzo Internet del sito Turismo e Beni Culturali della Regione Campania www.incampania.com.

E' possibile, infine, apporre il logo del beneficiario e il/i logo/hi dei eventuali sponsor e/o altri soggetti istituzionali finanziatori.

Il Responsabile di Obiettivo operativo può valutare, inoltre, l'opportunità dell'inserimento di ulteriori loghi in funzione della tipologia dei destinatari e delle specificità del materiale prodotto.

In termini operativi, dovrà essere data maggiore evidenza ai loghi della Regione Campania e dell'UE, che dovranno essere posizionati su un piano privilegiato con una dimensione più ampia.

Per la liquidazione delle relative spese, tutto il materiale di comunicazione deve essere preventivamente sottoposto all'approvazione del ROO.

Articolo 6.

Condizioni di erogazione del finanziamento

L'importo in Convenzione, quale finanziamento dell'intervento di cui in premessa, è fisso, invariabile ed omnicomprensivo ed ammonta ad Euro _____ (_____), comprensivo di IVA, da imputarsi sul cap. 2616 dell'U.P.B. 22.84.245 dell'E.F. 2011 la cui responsabilità gestionale ricade nelle competenze dell'Autorità di Gestione del Por Campania FESR 2007-2013.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Il contributo sarà liquidato dall'Autorità di Gestione del POR Campania FESR 2007-2013, ferma restando l'osservanza dei limiti di spesa imposti alla Regione per il rispetto del Patto di Stabilità Interno secondo le disposizioni dettate in materia dalla Legge e dalla Giunta Regionale e con le modalità previste dalla nota circolare del Responsabile della Programmazione Unitaria prot. 6797/UDCP/GAB/CG del 25 maggio 2011 "Direttiva POR Campania FESR 2007/13 gestione contabile capitoli di spesa", previa apposita richiesta da parte del Beneficiario, secondo le seguenti modalità:

1. primo acconto pari al 30% del totale, oltre IVA, previa trasmissione, da parte del Beneficiario, della seguente documentazione:
   - verbale di avvio del servizio e della formale comunicazione delle coordinate bancarie del conto corrente dedicato, nei casi consentiti dalla legge;
   - dichiarazione del RUP, resa ai sensi e per gli effetti del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, che l'affidamento del servizio ovvero della fornitura sono stati conferiti nell'assoluto rispetto della normativa nazionale e comunitaria vigente in materia, unitamente a tutta la documentazione relativa alle procedure adottate per detti affidamenti;
   - dichiarazione del RUP, resa ai sensi e per gli effetti del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, che l'aliquota IVA è stata determinata secondo la normativa vigente e non è recuperabile;
   - dichiarazione del RUP, resa ai sensi e per gli effetti del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, che le spese relative al finanziamento regionale di che trattasi non afferiscono ad altri finanziamenti di fonte pubblica o privata;
   - dichiarazione del RUP, resa ai sensi e per gli effetti del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, in ordine alla congruità dei prezzi;
   - documentazione amministrativa richiesta dal ROO con nota n. ____ del _____;
   - *check-list* del RUP, di cui al Manuale di Attuazione del POR Campania FESR 2007/2013, debitamente compilata e sottoscritta dal medesimo;
2. secondo acconto, pari al 30% del totale, oltre IVA, previa trasmissione, da parte del Beneficiario, della seguente documentazione:
   - attestazione delle spese effettivamente sostenute e quietanzate per un importo non inferiore al 100% del 1° acconto, unitamente alla copia conforme all'originale della documentazione amministrativa (Atti relativi alle procedure di affidamento, etc.) e contabile (Atti formali di liquidazione, fatture e mandati), sulla quale dovrà essere apposta, a mezzo di apposito timbro, la dicitura: "*Operazione cofinanziata dal POR Campania FESR 2007-2013, Obiettivo Operativo 1.9*", nonché dei documenti di spesa (atti formali di liquidazione e fatture) a copertura dell'acconto richiesto;
   - attestazione, redatta dal RUP ai sensi e per gli effetti del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, che il servizio/fornitura non ha subito variazioni non consentite dalla legislazione vigente rispetto al progetto ammesso al finanziamento e che il cronogramma dello stesso è rispettato;
   - *check-list* del RUP debitamente compilata e sottoscritta dal medesimo;

fonte: http://burc.regione.campania.it

3. terzo acconto, pari al 30% del totale, oltre IVA, previa trasmissione, da parte del Beneficiario, della seguente documentazione:
   - attestazione delle spese effettivamente sostenute e quietanzate per un importo non inferiore al 100% del 2° acconto, unitamente alla copia conforme all'originale della documentazione amministrativa (Atti relativi alle procedure di affidamento, etc.) e contabile (Atti formali di liquidazione, fatture e mandati), sulla quale dovrà essere apposta, a mezzo di apposito timbro, la dicitura: "*Operazione cofinanziata dal POR Campania FESR 2007-2013, Obiettivo Operativo 1.9*", nonché dei documenti di spesa (atti formali di liquidazione e fatture) a copertura dell'acconto richiesto;
   - attestazione, redatta dal RUP ai sensi e per gli effetti del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, che il servizio/fornitura non ha subito variazioni non consentite dalla legislazione vigente rispetto al progetto ammesso al finanziamento e che il cronogramma dello stesso è rispettato;
   - *check-list* del RUP debitamente compilata e sottoscritta dal medesimo;
4. il saldo, pari al 10% del totale oltre IVA, previa trasmissione:
   - della relazione finale di regolare esecuzione;
   - dell'approvazione del quadro economico a consuntivo comprensivo dell'eventuale quota di cofinanziamento a carico del Beneficiario;
   - dei documenti amministrativi e contabili comprovanti l'avvenuta erogazione di pagamenti per un importo pari al 100% dei precedenti acconti (Atti formali di liquidazione, fatture e mandati quietanzati), nonché dei documenti di spesa (atti formali di liquidazione e fatture) a copertura del 10% a saldo;
   - attestazione, redatta dal RUP ai sensi e per gli effetti del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, che il servizio/fornitura non ha subito variazioni non consentite dalla legislazione vigente rispetto al progetto ammesso al finanziamento e che il cronogramma dello stesso è rispettato.

Dal saldo saranno dedotti gli eventuali interessi attivi maturati nel periodo di attuazione dell'operazione.

L'erogazione del contributo a saldo resta subordinata alla presentazione della seguente documentazione:

1. una dettagliata relazione descrittiva conclusiva circa la realizzazione del progetto, dalla quale risultino elementi qualitativi e quantitativi riguardanti le ricadute dell'iniziativa nel contesto locale dal punto di vista socio-economico e culturale, tenendo conto di quanto previsto in fase di presentazione del progetto.

   In particolare tale relazione dovrà contenere:

   1.1 opportuna documentazione che attesti il numero delle risorse umane applicate alla realizzazione dell'evento e il rispetto delle norme afferenti all'avviamento al lavoro e all'applicazione in materia dei CCNL di categoria nonché la regolarità con gli Istituti

fonte: http://burc.regione.campania.it

previdenziali ed assicurativi; a questo proposito, il beneficiario si impegna a fornire tutte le informazioni necessarie al rilascio del DURC, ove previsto;

1.2 fermo restando il rispetto della normativa sulla privacy, informazioni relative a:

i. numero partecipanti;

ii. provenienza dei partecipanti;

iii. titolo di studio dei partecipanti;

iv. grado di soddisfazione dei partecipanti rilevato mediante apposito questionario, somministrato anche con metodo campionario;

v. mezzi di trasporto utilizzati per raggiungere la sede dell'evento;

vi. tempo medio di percorrenza per il raggiungimento della sede;

vii. caratteristiche socio economiche dei partecipanti;

1.3 il riepilogo delle azioni di comunicazione e marketing realizzate da cui sia evincibile la tipologia delle attività e degli strumenti utilizzati, la quantità, gli ambiti e i periodi di diffusione/distribuzione per ciascuna attività nonché il costo delle singole attività.

La suddetta relazione deve essere controfirmata e validata dal Beneficiario.

2. una copia per ciascuna forma di comunicazione a stampa (manifesti, volantini, pieghevoli) e documentazione adeguata per ogni eventuale altro canale comunicativo utilizzato (stampa quotidiana o periodica, messaggi audiovisivi, internet, etc.) per la promozione dell'iniziativa, anche al fine di comprovare la visibilità del sostegno offerto dalla Regione Campania attraverso il Programma Operativo Regionale un congruo numero di fotografie relative all'evento realizzate in formato digitale da consegnare o su supporto informatico.

Articolo 7.

Spese ammissibili

Le Parti si danno reciprocamente atto che le tipologie di spese ammissibili al finanziamento del FESR, che ricadono nell'ambito delle operazioni del Programma Operativo, sono quelle previste dall'art. 56 del Regolamento n. 1083/2006, dall'art.7 del Regolamento n. 1080/2006, dal DPR n. 196 del 03/10/2008, dal Manuale per l'attuazione POR Campania FESR 2007-2013, approvato con DGR n.1715/2009 e dalla Scheda di Obiettivo Operativo 1.9.

Non saranno riconosciute ammissibili le spese sostenute dal Beneficiario, la cui documentazione venga trasferita al ROO oltre i 90 giorni dalla data di quietanza e, quindi, resteranno a suo carico. In tal caso, il ROO provvede a decurtare la quota corrispondente dall'impegno assunto per l'operazione in questione.

Non saranno riconosciute le spese che, seppur previste nel Quadro Economico Preventivo del Progetto Esecutivo e indipendentemente dalla loro fonte di finanziamento, sono state sostenute dal Beneficiario in difformità alle regole richiamate nel presente articolo, nelle Linee Guida e Strumenti per

fonte: http://burc.regione.campania.it

comunicare, approvate dall'AdG con Decreto dirigenziale n. 94 del 23/04/09 e ss.mm.ii., e in quant'altro oggetto della presente convenzione.

In caso di spesa difforme, il ROO provvede a ridurre il contributo a valere sulle risorse dell'Obiettivo Operativo 1.9 dell'importo corrispondente al valore della spesa difforme (es.: Valore Progetto 100 = Contributo FESR+Stato+Regione 80 + Altre Fonti 20; Valore Spesa Difforme 10; Contributo FESR+Stato+Regione Rimodulato = 70).

Quando la spesa difforme è stata sostenuta mediante utilizzo di fonte diversa da quella del contributo a valere sulle risorse dell'Obiettivo Operativo 1.9, lo stesso contributo si riduce in ragione del valore percentuale della spesa difforme sul valore complessivo del progetto (es.: Valore Progetto 100 = Contributo FESR+Stato+Regione 80 + Altre Fonti 20; Valore Spesa Difforme 10 = 10% del Valore Progetto; Contributo FESR+Stato+Regione Rimodulato = 72).

Nel caso in cui alcune delle spese previste nel Quadro Economico Preventivo del Progetto Esecutivo non saranno sostenute, il contributo a valere sul FESR sarà ridotto secondo i meccanismi di calcolo come sopra riportati.

Articolo 8.

Controlli

Il ROO, secondo quanto prescritto dall'AdG, conduce le verifiche a norma dell'articolo 13 del Regolamento (CE) 1828/2006. Le verifiche dovranno consentire di accertare che le spese dichiarate siano reali, che i prodotti o i servizi siano stati forniti conformemente alla decisione di approvazione, che le domande di rimborso del Beneficiario siano corrette, che le operazioni e le spese siano conformi alle norme comunitarie e nazionali, e non siano oggetto di doppio finanziamento.

Le verifiche amministrativo-contabili della documentazione, conservata presso gli appropriati livelli gestionali, saranno effettuate anche per il tramite di apposite check list di controllo trasmesse al Beneficiario per la compilazione della parte di propria competenza, ovvero in loco presso il Beneficiario secondo le modalità e nei tempi comunicati dal ROO.

Articolo 9.

Casi di revoca del finanziamento e risoluzione della convenzione

Qualora l'attuazione dell'intervento dovesse procedere in sostanziale difformità dalle modalità, dai tempi, dai contenuti e dalle finalità prescritte dalla normativa comunitaria e nazionale, dal POR Campania FESR 2007/2013, dal Manuale per l'attuazione e dalla presente convenzione, si procede alla revoca del finanziamento.

La risoluzione della convenzione e la revoca del contributo comporterà l'obbligo per il Beneficiario di restituire le somme indebitamente ricevute, secondo le indicazioni dettate dal ROO in ossequio alla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Articolo 10.

Entrata in vigore e durata della convenzione

La presente convenzione entra in vigore dalla data di sottoscrizione delle parti e sarà vigente per tutta la durata dell'intervento, fermi restando gli obblighi richiamati e quelli prescritti dalla normativa comunitaria e nazionale che impegnano le parti anche dopo la conclusione dell'operazione.

Articolo 11.

Definizione delle controversie

Le eventuali controversie che insorgessero tra il Beneficiario e la Regione Campania dovranno essere sottoposte ad un tentativo di risoluzione amministrativa.

A tal uopo il Beneficiario, qualora abbia interessi da far valere, notificherà motivata domanda al Coordinatore dell'AGC Turismo e Beni Culturali, il quale provvederà nel termine di 90 giorni dalla notifica.

Il Beneficiario non potrà di conseguenza, adire l'Autorità Giudiziaria prima che il Coordinatore dell'AGC Turismo e Beni Culturali abbia emesso la decisione amministrativa o prima che sia decorso inutilmente il termine per provvedersi. Per tutte le controversie giudiziarie che saranno eventualmente adite il foro competente sarà quello di Napoli.

Articolo 12.

Norme applicabili e tutela della *privacy*

Per quanto non previsto espressamente dalla presente convenzione sarà applicabile tutta la legislazione regionale, nazionale e comunitaria vigente in materia.

I dati personali forniti all'Amministrazione regionale saranno oggetto di trattamento esclusivamente per le finalità della presente convenzione per scopi istituzionali.

I dati personali saranno trattati dalla Regione per il perseguimento delle sopraindicate finalità in modo lecito e secondo correttezza, nel rispetto del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", anche con l'ausilio di mezzi elettronici e comunque automatizzati.

Qualora la Regione debba avvalersi di altri soggetti per l'espletamento delle operazioni relative al trattamento, l'attività di tali soggetti sarà in ogni caso conforme alle disposizioni di legge vigente.

Per le predette finalità i dati personali possono essere comunicati a soggetti terzi, che li gestiranno quali responsabili del trattamento, esclusivamente per le finalità medesime.

fonte: http://burc.regione.campania.it

Articolo 13.

Obbligo di non discriminazione

Il Beneficiario si impegna ad applicare nei confronti dei lavoratori a qualsiasi titolo coinvolti nell'attività oggetto della convenzione, condizioni non inferiori a quelle risultati dai CCNL della categoria di riferimento.

Articolo 14.

Richiamo alle norme di leggi vigenti

Per quanto non espressamente previsto dalla presente convenzione si richiamano tutte le norme di legge vigenti in materia, le norme del codice civile in quanto applicabili, i regolamenti, le direttive e le altre disposizioni in materia, le previsioni del POR Campania FESR 2007-2013.

Articolo 15.

Clausola risolutoria espressa

I termini, le condizioni e le modalità di attuazione stabilite nella presente convenzione e negli eventuali successivi accordi operativi sono a tutti gli effetti perentori ed essenziali con conseguente risoluzione di diritto della convenzione in caso di inadempienza.

Questo atto consta di n. ___ pagine ciascuna scritta sulla facciata anteriore e viene letto dalle parti le quali, avendolo riconosciuto conforme alla loro volontà espressamente lo approvano, lo sottoscrivono nell'ultima pagina apponendo le prescritte firme marginali sulle restanti.

Letto, confermato e sottoscritto:

Il Rappresentante legale del Beneficiario

_____

_____

Il Responsabile dell'Obiettivo Operativo 1.9

Dott.ssa Ilva Pizzorno

_____

Ai sensi dell'art. 1341 c.c. le parti dichiarano di approvare espressamente i seguenti articoli:

3 – Obblighi del Beneficiario;

6 – Condizioni di erogazione del finanziamento;

7 – Spese ammissibili;

fonte: http://burc.regione.campania.it

9 – Casi di revoca del finanziamento e risoluzione della convenzione;

10 – Entrata in vigore e durata della convenzione;

11 – Definizione delle controversie.

Il Rappresentante legale del Beneficiario

_____

_____

Il Responsabile dell'Obiettivo Operativo 1.9

Dott.ssa Ilva Pizzorno

_____

fonte: http://burc.regione.campania.it

Decreto Dirigenziale n. 19 del 05/08/2011

A.G.C. 15 Lavori pubblici, opere pubbliche, attuazione, espropriazione

Settore 11 Geologico Reg.-Osservatorio reg. prezzi dei LL.PP.-Organ.verif.contr.a camp

Oggetto dell'Atto:

POR CAMPANIA FESR 2007/2013. ASSE 1 - OBIETTIVO OPERATIVO 1.7 "EDIFICI SICURI ADEGUAMENTO STATICO E FUNZIONALE DEL PATRIMONIO EDILIZIO PUBBLICO". PROGETTO "COMPLESSO MONUMENTALE SAN FRANCESCO" COMUNE DI MIRABELLA ECLANO EROGAZIONE 2° ACCONTO. DIRETTIVA POR CAMPANIA FESR 2007/2013 GESTIONE CONTABILE CAPITOLI DI SPESA. CODICE SMILE: 28 - CUP: E99B070000800000 - CIG N. 02883100F0.

IL DIRIGENTE

PREMESSO:

- che con deliberazione n. 1921 del 9/11/2007 la Giunta Regionale della Campania ha preso atto della decisione della Commissione Europea di approvazione del Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013;
- che con deliberazione n. 26 del 11/01/2008, avente ad oggetto"PO FESR 2007-2013, Presa d'atto della decisione della Commissione Europea di approvazione del Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013", la dotazione finanziaria complessiva del Programma è stata allocata per ciascun Obiettivo Operativo;
- che con D.P.G.R n. 62 del 07/03/2008 si è proceduto alla designazione dei Dirigenti di Settore ai quali affidare la gestione, il monitoraggio e il controllo ordinario delle operazioni previste dai singoli obiettivi operativi del Programma FESR, nominando Responsabile dell'Obiettivo Operativo 1.7 il Dirigente del Settore 11 dell'A.G.C.15;
- che nella prima seduta del Comitato di Sorveglianza del POR FESR e FSE 2007-2013 del 13 marzo 2008 sono stati presentati ed approvati i criteri di selezione per i due Fondi;
- che con deliberazione n. 960 del 30/05/2008 la Giunta Regionale della Campania ha altresì istituito i capitoli di bilancio dedicati ai singoli Obiettivi Operativi del PO FESR 2007-2013;
- che con la deliberazione n. 1265 del 24/07/2008 la G.R. ha ammesso al finanziamento con le risorse del POR Campania FESR 2007/2013 alcuni interventi tra i quali quello presentato dal Comune di Mirabella Eclano ***"Complesso monumentale San Francesco"*** subordinando l'effettiva erogazione del finanziamento alla istruttoria del Responsabile dell'Obiettivo Operativo 1.7;
- che con D.G.R. n.1715/2009 è stato approvato il Manuale di attuazione POR Campania FESR 2007/2013 recante disposizioni in materia di rapporti tra la Regione Campania ed i beneficiari finali nel campo delle infrastrutture;
- che con D. D. n. 8 del 27/02/2009 il Responsabile dell'Obiettivo Operativo 1.7 ha ritenuto ammissibile a finanziamento il progetto "***Complesso monumentale San Francesco***" presentato dal Comune di Mirabella Eclano impegnando la somma di € 2.186.598,00 sulla U.P.B. 22.84.245 cap. 2612 Asse 1 - Obiettivo Operativo 1.7 Edifici Pubblici Sicuri - PO FESR 2007-2013 – bilancio per l'esercizio finanziario 2009;
- che, dopo la gara di appalto, effettuata dal Comune di Mirabella Eclano, l'importo dei lavori è stato rideterminato in Euro 1.395.376,56 e di conseguenza l'importo totale del finanziamento è di Euro 2.056.651,95 come risulta dal Quadro Economico allegato alla richiesta di erogazione del 1°acconto;
- che con D.D. n. 3 del 19/02/2010 è stata disposta un'economia di € 129.946,05 pari alla differenza tra l'importo iniziale e la nuova quota POR ridefinita a seguito del ribasso d'asta;
- che con D.G.R. n.1715/2009 è stato approvato il Manuale di attuazione POR Campania FESR 2007/2013 recante disposizioni in materia di rapporti tra la Regione Campania ed i beneficiari finali nel campo delle infrastrutture;
- che con D. D. n. 354 del 3/11/2010 in BURC n.73/2010 è stato approvato il Manuale di controllo di 1° livello POR Campania FESR 2007/2013 recante disposizioni in materia di rapporti tra la Regione Campania ed i beneficiari finali nel campo delle infrastrutture;
- che con nota n. 920530 del 17/11/2010 e successive il Settore Geologico ha prescritto a tutti i Comuni l'applicazione delle norme antimafia in vigore per la legge 136/2010 ed il D.L. 187 del 12/11/2010 convertito in legge n. 217 del 17/12/10;

- che con la Direttiva "Por Campania Fesr 2007/2013 gestione contabile capitoli di spesa" prot. n. 6797/UDCP/GAB/LG del 25/05/2011 è stata stabilita la procedura per l'emanazione degli atti necessari all'assunzione degli impegni nonché alla disposizione delle liquidazioni di spesa a valere sui capitoli di tutti gli Obiettivi Operativi del programma;
- che nel caso di specie si tratta di spesa obbligatoria relativa ad obbligazione giuridicamente perfezionata disciplinata da norme comunitarie;
- che con precededenti note di trasmissione ed in ultimo con note Prott. nn. 990, 3545, 3546, 4748 e 4987 rispettivamente del 07/02/11, 29/04/2011, 02/5/2011, 07/6/2011 e 16/6/2011 il Comune ha inviato i seguenti documenti previsti dal citato Manuale dopo lo svolgimento della gara d'appalto:
  - Relazione del Direttore dei Lavori sull'avanzamento dei lavori;
  - Cronoprogramma aggiornato dei lavori;
  - Elenco S.A. L. contabilizzati ed in via di contabilizzazione;
  - Elenco analitico delle spese sostenute, datate e convalidate ricavato dalla stampa della Tabella SMILE con firma in originale e per esteso del RUP, timbro di annullo POR e con le relative allegate fatture e quietanze in copia conforme all'originale;
  - Copia determinazione liquidazione 1° e 2° SAL;
  - Copia determinazione liquidazione competenze tecniche;
  - Copie fatture quietanze relative ai pagamenti del 1° acconto;
  - Mandati di pagamento quietanzati;
  - Copia 1° e 2° SAL e relativi certificati di pagamen to;
  - Attestazione del Direttore dei Lavori che le opere non hanno subito variazioni progettuali né variazione dell'importo previsto nel Quadro Economico.
  - Attestato del D.L . con il crono programma dei lavori aggiornato, datato e sottoscritto da DL. Impresa aggiudicataria e Rup e dichiarazione su eventuali riserve e/o contenzioso con la ditta aggiudicataria;
  - Check list aggiornata datata e compilata e sottoscritta dal Rup;
  - Estratto conto dedicato;
  - Elenco analitico delle spese sostenute e quietanzate sottoscritto dal RUP, anche in relazione agli affidamenti diretti; (a ciascuna spesa sono stati allegati contratto/ determina pagamento/ mandato/ fattura/ quietanza / in originale o copia conforme con firma per esteso e timbro di annullo POR e dichiarazione di ammissibilità);
  - Attestato del Rup che i certificati di pagamento sono stati liquidati in conformità al Contratto ed al Capitolato Speciale d' Appalto;
  - Quadro Economico ulteriormente rimodulato a seguito della nota del R.O.O. prot. n. 303432 del 14/04/2011;
- che tutta la documentazione inerente il fascicolo è agli atti del Settore;

CONSIDERATO:

- che, al Comune di Mirabella Eclano è stato erogato il 1° acconto con D.D. n. 3 del 19/02/2010 per un importo di Euro 616.995,58 e che le fatture quietanzate trasmesse e le spese tecniche ammontano ad euro 616.995,58 ovvero ad un importo superiore al 20% dell'importo dell'investimento di euro 2.056.651,95 come previsto dal Manuale di cui alla DGR 1715/2009;

PRESO ATTO:

– che, dopo la gara di appalto, effettuata dal Comune di Mirabella Eclano, l'importo dei lavori è stato rideterminato in Euro 2.056.651,95 come risulta dal Quadro Economico approvato con Determina n. 389 del 1/12/2009 e che a seguito della nota prot. n. 303432 del 14/04/2011del R.O.O., il Comune medesimo ha ritrasmesso il Quadro Economico approvato con Determina n. 179 del 7/6/2011 ulteriormente rimodulato ivi riportato:

QUADRO ECONOMICO DELL'INTERVENTO DOPO LA GARA	
A) LAVORI	
Importo lavori soggetto a ribasso	€ 1.583.270,00
ribasso d'asta del 11,983%	
Importo lavori al netto del ribasso	€ 1.380.106,66
Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso	€ 15.270,00
TOTALE IMPORTO LAVORI	€ **1.395.376,66**
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE	
B1) Imprevisti (max 10% di A - compreso IVA)	€ 158.327,00
B2) Acquisizione Aree e Immobili	€ 84.000,00
B3) Spese generali e tecniche (max 12% di A) per:	€ 189.992,40
B4) Allacciamenti	€ 5.500,00
B5 Accantonamento di cui all'art. 133 del D.Lgs n. 163/2006	€ 11.000,00
B6) IVA per lavori (10%)	€ 139.537,66
B7) IVA per spese tecniche (20%) compr. CNPAIA	€ 31.406,55
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	€ **619.763,60**
IMPORTO TOTALE INVESTIMENTO DOPO GARA	€ **2.015.140,16**

– che per effetto delle modifiche apportate al citato Quadro Economico è stata determinata un ulteriore economia di € 41.511,79;

RITENUTO:

– di dover emanare il presente Decreto che riveste carattere d'urgenza ed indifferibilità ai sensi della legge 122/2010 e non può essere rinviato per non recare danno grave all'ente ed al suo funzionamento;

– di dover procedere all'erogazione del 2°acconto pa ri al 30% dell'importo risultante dal nuovo Quadro Economico assentito ai sensi del succitato manuale;
– di confermare il finanziamento complessivo di euro 2.015.140,16 al Comune di Mirabella Eclano per l'intervento del Complesso monumentale San Francesco a valere sulle risorse dell'Obiettivo Operativo 1.7;

– che trattasi di lavori urgenti ed indifferibili e le cui spese sono tali da non poter essere rinviate senza recare danno grave all'ente ed al suo funzionamento;

- di doversi attenere per le erogazioni successive a quanto stabilito nel cap.3 del citato Manuale, riservando la cifra del 10% dell'investimento pari a 201.514,016 euro quale saldo alla conclusione ed al collaudo di tutti i lavori;

VISTE

- la L.R. n. 7/2002;
- la D.G.R. n. 960 del 30/05/2008 recante i capitoli di bilancio dedicati agli Obiettivi Operativi del PO FESR 2007-2013;
- la L.R. n. 4 del 15/03/2011 "Disposizioni per la formazione del Bilancio annuale e pluriennale della Regione Campania- Legge finanziaria 2011";
- la L.R. n. 5 del 15/03/2011 "Bilancio di previsione della Regione Campania per l'anno finanziario 2011;
- la D.G.R. n. 157 del 18/04/2011 recante l'approvazione del Bilancio Gestionale 2011;
- la D.G.R. n. 320 del 1/7/2011 di autorizzazione della variazione compensativa in termini di competenza e cassa, tra i capitoli del bilancio gestionale esercizio finanziario 2011;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Team dell'Obiettivo Operativo 1.7, dall'espressa dichiarazione di regolarità della stessa e dall'esito positivo in ordine alla verifica del rispetto delle regole di ammissibilità di cui al manuale di attuazione del POR FESR Campania 2007/2013 approvato con DGR 1715/2009 e s.m.i.

DECRETA

1) di dare atto dell'istruttoria del Team operativo in ordine alla correttezza procedurale per l'erogazione al Comune di Mirabella Eclano del 2° acconto pari al 30% dell'impegno definitivo onde realizzare l'intervento denominato: "Complesso monumentale San Francesco";

2) di approvare il nuovo quadro economico della spesa necessaria per realizzare l'intervento dopo per un importo complessivo di € 2.015.140,16 quale quota pubblica a valere sul POR Campania FESR 2007/2013;

3) di confermare a favore del Comune di Mirabella Eclano (AV) per tale titolo la somma di Euro 604.542,04 da imputare sulla U.P.B. 22.84.245 cap. 2612 del Bilancio gestionale 2011 la cui titolarità è stata assegnata all'Autorità di Gestione - Settore 02 dell'A.G.C. 09 giusta Deliberazione di G.R. 157 del 18/04/2011 mediante accredito sul c/c n. 0028/1337225 della Tesoreria comunale di Mirabella Eclano (AV) - 2004 conto dedicato finanziamenti speciali - codice IBAN: IT16K0539275770000001337225 con intestazione POR FESR 2007/2013 – Asse 1 Obiettivo operativo 1,7 – Edifici Sicuri;

4) di disporre che l'ulteriore economia di € 41.511,79 per effetto delle modifiche apportate al Quadro Economico rinveniente dal ribasso d'asta ai sensi e per gli effetti del citato Manuale approvato con D. G.R. n. 1715 del 2009 rientri nella disponibilità dell'Obiettivo Operativo 1.7 del POR Campania FESR 2007/2013;

5) di confermare che l'economia di € 41.511,79, rinveniente dal ribasso d'asta e dall'ulteriore rimodulazione del Quadro Economico approvato con Determina n. 179 del 7/6/2011, che rientra nella disponibilità dell'Obiettivo Operativo 1.7 del POR Campania FESR 2007/2013, va disimpegnata con il successivo decreto di liquidazione del Settore 02 dell'AGC 09;

6) di precisare che il rinveniente onere è parte dell'impegno assunto con Decreto Dirigenziale n. 8 del 27/02/2009 del Dirigente del Settore 11 dell'A.G.C. 15 sul capitolo della spesa n. 2612 U.P.B. 22.84.245 anno 2009;

7) di attribuire alla presente liquidazione, in relazione alla natura economica della spesa cui si riferisce, il codice gestionale n. 2234 SIOPE;

8) di inviare copia del presente provvedimento al Comune di Mirabella Eclano (AV), all'Autorità di Gestione - Settore 02 dell'A.G.C. 09, al Coordinatore dell'A.G.C. 15 ed al Settore stampa e Documentazione per la pubblicazione sul B.U.R.C.

Il Dirigente del Settore
Arch. Claudia Fiore

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 14 del 11/07/2011

A.G.C. 15 - Lavori Pubblici, Opere Pubbliche, Attuazione, Espropriazione

Settore: 11 - Geologico Regionale - Osservatorio Regionale Prezzi dei LL.PP

Oggetto:

POR CAMPANIA FESR 2007/2013. Asse 1 - Obiettivo Operativo 1.7 "Edifici Sicuri Adeguamento statico e funzionale del patrimonio edilizio pubblico". Progetto "Adeguamento alle norme di sicurezza della Casa Comunale" Comune di S. Angelo a Cupolo. 2° acconto. Direttiva POR Campania FESR 2007/2013 Gestione Contabile Capitoli di spesa. CODICE SMILE: 30 - CUP: I82B08000030002 - CIG:0294007E3C

IL DIRIGENTE

PREMESSO:

- che con deliberazione n. 1921 del 9/11/2007 la Giunta Regionale della Campania ha preso atto della decisione della Commissione Europea di approvazione del Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013;
- che con deliberazione n. 26 del 11/01/2008, avente ad oggetto"PO FESR 2007-2013, Presa d'atto della decisione della Commissione Europea di approvazione del Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013", la dotazione finanziaria complessiva del Programma è stata allocata per ciascun Obiettivo Operativo;
- che con D.P.G.R n. 62 del 07/03/2008 si è proceduto alla designazione dei Dirigenti di Settore ai quali affidare la gestione, il monitoraggio e il controllo ordinario delle operazioni previste dai singoli obiettivi operativi del Programma FESR, nominando Responsabile dell'Obiettivo Operativo 1.7 il Dirigente del Settore 11 dell'A.G.C.15;
- che nella prima seduta del Comitato di Sorveglianza del POR FESR e FSE 2007-2013 del 13 marzo 2008 sono stati presentati ed approvati i criteri di selezione per i due Fondi;
- che con deliberazione n. 960 del 30/05/2008 la Giunta Regionale della Campania ha altresì istituito i capitoli di bilancio dedicati ai singoli Obiettivi Operativi del PO FESR 2007-2013;
- che con la deliberazione n. 1265 del 24/07/2008 la G.R. ha ammesso al finanziamento con le risorse del POR Campania FESR 2007/2013 alcuni interventi tra i quali quello presentato dal Comune di S. Angelo a Cupolo "Adeguamento alle norme di sicurezza della Casa Comunale" subordinando l'effettiva erogazione del finanziamento alla istruttoria del Responsabile dell'Obiettivo Operativo 1.7;
- che con D. D. n. 06 del 17/09/2008 il Responsabile dell'Obiettivo Operativo 1.7 ha ritenuto ammissibile a finanziamento il progetto "Adeguamento alle norme di sicurezza della Casa Comunale" presentato dal Comune di impegnando la somma di € 1.380.000,00 sulla U.P.B. 22.84.245 cap. 2612 Asse 1 - Obiettivo Operativo 1.7 Edifici Pubblici Sicuri - PO FESR 2007-2013 – bilancio per l'esercizio finanziario 2008;
- che a seguito della gara per l'aggiudicazione dei lavori l'impegno è stato ridefinito in euro 1.260.127,42 come risulta dal Quadro Economico approvato;
- che con D.G.R. n.1715/2009 è stato approvato il Manuale di attuazione POR Campania FESR 2007/2013 recante disposizioni in materia di rapporti tra la Regione Campania ed i beneficiari finali nel campo delle infrastrutture;
- che con D. D. n. 354 del 3/11/2010 in BURC n.73/2010 è stato approvato il Manuale di controllo di 1° livello POR Campania FESR 2007/2013 recante disposizioni in materia di rapporti tra la Regione Campania ed i beneficiari finali nel campo delle infrastrutture;
- che con nota n. 920530 del 17/11/2010 e successive il Settore Geologico ha prescritto a tutti i Comuni l'applicazione delle norme antimafia in vigore per la legge 136/2010 ed il D.L. 187 del 12/11/2010 convertito in legge n. 217 del 17/12/10;
- che con la Direttiva "Por Campania Fesr 2007/2013 gestione contabile capitoli di spesa" prot. n. 6797/UDCP/GAB/LG del 25/05/2011 è stata stabilita la procedura per l'emanazione degli atti necessari all'assunzione degli impegni nonché alla disposizione delle liquidazioni di spesa a valere sui capitoli di tutti gli Obiettivi Operativi del programma;
- che nel caso di specie si tratta di spesa obbligatoria relativa ad obbligazione giuridicamente perfezionata disciplinata da norme comunitarie;

- che con precededenti note di trasmissione ed in ultimo con note Prott. nn. 2556/3, 2761/3, 3121/3 3223/3 e 4211/3 rispettivamente del 19/04/2011, 02/05/2011, 17/5/2011, 22/5/2011 e 7/7/2011 il Comune ha inviato i seguenti documenti previsti dal citato Manuale dopo lo svolgimento della gara d'appalto:
  - Relazione del Direttore dei Lavori sull'avanzamento dei lavori;
  - Cronoprogramma aggiornato dei lavori;
  - Elenco S.A. L. contabilizzati ed in via di contabilizzazione;
  - Elenco analitico delle spese sostenute, datate e convalidate ricavato dalla stampa della Tabella SMILE con firma in originale e per esteso del RUP, timbro di annullo POR e con le relative allegate fatture e quietanze in copia conforme all'originale;
  - Copia determinazione liquidazione 1° SAL;
  - Copia determinazione liquidazione competenze tecniche;
  - Copie fatture quietanze relative ai pagamenti del 1° acconto;
  - Mandati di pagamento quietanzati;
  - Copia 1° e 2° SAL e relativi certificati di pagame nto;
  - Attestazione del Direttore dei Lavori che le opere non hanno subito variazioni progettuali né variazione dell'importo previsto nel Quadro Economico.
  - Attestato del D.L . con il crono programma dei lavori aggiornato, datato e sottoscritto da DL. Impresa aggiudicataria e Rup e dichiarazione su eventuali riserve e/o contenzioso con la ditta aggiudicataria;
  - Check list aggiornata datata e compilata e sottoscritta dal Rup;
  - Estratto conto dedicato;
  - Elenco analitico delle spese sostenute e quietanzate sottoscritto dal RUP, anche in relazione agli affidamenti diretti; (a ciascuna spesa sono stati allegati contratto/ determina pagamento/ mandato/ fattura/ quietanza / in originale o copia conforme con firma per esteso e timbro di annullo POR e dichiarazione di ammissibilità);
  - Attestato del Rup che i certificati di pagamento sono stati liquidati in conformità al Contratto ed al Capitolato Speciale d' Appalto;

- che tutta la documentazione inerente il fascicolo è agli atti del Settore;

PRESO ATTO:

- che, al Comune di Sant'Angelo a Cupolo è stato erogato il 1° acconto con D.D. n. 1 del 15/2/2011 per un importo di Euro 378.038,23 e che le fatture quietanzate trasmesse e le spese tecniche ammontano ad euro 369.931,22 ovvero ad un importo superiore al 20% dell'importo dell'investimento di euro 1.260.127,42 come previsto dal Manuale di cui alla DGR 1715/2009;

RITENUTO:

- di dover emanare il presente Decreto che riveste carattere d'urgenza ed indifferibilità ai sensi della legge 122/2010 e non può essere rinviato per non recare danno grave all'ente ed al suo funzionamento;

- di dover procedere all'erogazione del 2° acconto p ari al 30% dell'importo assentito ai sensi del succitato manuale;

– di confermare il finanziamento complessivo di euro 1.260.127,42 al Comune di Sant'Angelo a Cupolo per l'intervento di Adeguamento alle norme di sicurezza della Casa Comunale a valere sulle risorse dell'Obiettivo Operativo 1.7;

– che trattasi di lavori urgenti ed indifferibili e le cui spese sono tali da non poter essere rinviate senza recare danno grave all'ente ed al suo funzionamento;

– di doversi attenere per le erogazioni successive a quanto stabilito nel cap.3 del citato Manuale, riservando la cifra del 10% dell'investimento pari a 126.012,74 euro quale saldo alla conclusione ed al collaudo di tutti i lavori;

VISTE

– la L.R. n. 7/2002;
– la D.G.R. n. 960 del 30/05/2008 recante i capitoli di bilancio dedicati agli Obiettivi Operativi del PO FESR 2007-2013;
– la L.R. n. 4 del 15/03/2011 "Disposizioni per la formazione del Bilancio annuale e pluriennale della Regione Campania- Legge finanziaria 2011";
– la L.R. n. 5 del 15/03/2011 "Bilancio di previsione della Regione Campania per l'anno finanziario 2011;
– la D.G.R. n. 157 del 18/04/2011 recante l'approvazione del Bilancio Gestionale 2011;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Team dell'Obiettivo Operativo 1.7, dall'espressa dichiarazione di regolarità della stessa e dall'esito positivo in ordine alla verifica del rispetto delle regole di ammissibilità di cui al manuale di attuazione del POR FESR Campania 2007/2013 approvato con DGR 1715/2009 e s.m.i.

DECRETA

1) di dare atto dell'istruttoria del Team operativo in ordine alla correttezza procedurale per l'erogazione al Comune di Sant'Angelo a Cupolo del 2° acconto pa ri al 30% dell'impegno definitivo onde realizzare l'intervento denominato: "Adeguamento alle norme di sicurezza della Casa Comunale";

2) di confermare a favore del Comune di S. Angelo a Cupolo (BN) per tale titolo la somma di €. 378.038,23 da imputare sulla U.P.B. 22.84.245 cap. 2612 del Bilancio gestionale 2011 la cui titolarità è stata assegnata all'Autorità di Gestione - Settore 02 dell'A.G.C. 09 giusta Deliberazione di G.R. 157 del 18/04/2011 mediante accredito sul c/c n. 2250 della Tesoreria Comunale di S. Angelo a Cupolo (BN) c/o Banca Popolare di Novara – Corso Garibaldi – 82100 S. Angelo a Cupolo (BN) con intestazione POR FESR 2007/2013 – Asse 1 – Obiettivo operativo 1,7 – Edifici Sicuri, codice IBAN: IT75B0560815000000000022050;

3) di precisare che il rinveniente onere è parte dell'impegno assunto con Decreto Dirigenziale n. 06 del 17/09/2008 del Dirigente del Settore 11 dell'A.G.C. 15 sul capitolo della spesa n. 2612 U.P.B. 22.84.245 anno 2008, istituito con delibere di G. R. n. 960 del 30/05/2008 e n. 1550 del 26/09/2008;

4) di attribuire alla presente liquidazione, in relazione alla natura economica della spesa cui si riferisce, il codice gestionale n. 2234 SIOPE;

5) di inviare copia del presente provvedimento al Comune di S Angelo a Cupolo (BN), all'Autorità di Gestione - Settore 02 dell'A.G.C. 09, al Coordinatore dell'A.G.C. 15 ed al Settore stampa e Documentazione per la pubblicazione sul B.U.R.C.

Il Dirigente del Settore
Arch. Claudia Fiore

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 15 del 13/07/2011

A.G.C. 15 - Lavori Pubblici, Opere Pubbliche, Attuazione, Espropriazione

Settore: 11 - Geologico Regionale - Osservatorio Regionale Prezzi dei LL.PP

Oggetto:

POR FESR 2007/2013. Asse 1 - Obiettivo Operativo 1.7 "Edifici Pubblici Sicuri" Adeguamento statico e funzionale del patrimonio edilizio pubblico. Progetto "Adeguamento strutturale del Palazzo Fiordelisi". Beneficiario Comune di Sala Consilina. Direttiva POR Campania FESR 2007/2013 Gestione Contabile Capitoli di spesa.
Rettifica errore materiale nel Decreto Dirigenziale n. 9 del 17/06/2011.

IL DIRIGENTE

PREMESSO:

- che con D.D. n. 9 del 17/06/2011 si è proceduto alla trasmissione a mezzo procedura informatica del provvedimento di impegno per la somma di € 2.000.000,00, al Settore 02 dell'AGC 09, relativo all'intervento nel comune di Sala Consilina;
- che nel citato D.D. n. 9 del 17/06/2011 è stato riscontrato un mero errore nella trascrizione del titolo dell'intervento denominato:"Recupero restauro ed adeguamento statico e rifunzionalizzazione della chiesa di proprietà comunale Santissima Annunziata sita nel nucleo antico di Sala Consilina per adibirla ad auditorium di eccellenza", nel secondo capoverso del decretato;
- che la denominazione esatta del titolo dell'intervento nel comune di Sala Consilina è: **Adeguamento strutturale del Palazzo Fiordelisi,** come d'altronde riportato nelle altre pagine del citato decreto;

RITENUTO:

- che si rende, pertanto necessario provvedere alla rettifica del Decreto Dirigenziale n. 9 del 17/06/2011 limitatamente al secondo capoverso del decretato riportando il titolo dell'intervento denominato **Adeguamento strutturale del Palazzo Fiordelisi** che per mero errore di trascrizione viene indicato come "Recupero restauro ed adeguamento statico e rifunzionalizzazione della chiesa di proprietà comunale Santissima Annunziata sita nel nucleo antico di Sala Consilina per adibirla ad auditorium di eccellenza";

VISTE:

- la L.R. n. 7/2002;
- La D.G.R. n. 960 del 30/05/2008 recante i capitoli di bilancio dedicati agli Obiettivi Operativi del PO FESR 2007-2013;
- la L.R. n. 4 del 15/03/2011 "Disposizioni per la formazione del Bilancio annuale e pluriennale della Regione Campania- Legge finanziaria 2011";
- L.R. n. 5 del 15/03/2011 "Bilancio di previsione della Regione Campania per l'anno finanziario 2011;
- La D.G.R. n. 157 del 18/04/2011 recante l'approvazione del Bilancio Gestionale 2011;
- La D.G.R. n. 320 del 1/7/2011 di autorizzazione della variazione compensativa in termini di competenza e cassa, tra i capitoli del bilancio gestionale esercizio finanziario 2011;

DECRETA

Per le motivazioni in premessa che qui si intendono integralmente riportate:

- di rettificare l'errore materiale riscontrato nel D.D. n. 9 del 17/06/2011 limitatamente al secondo capoverso del decretato sostituendo il titolo dell'intervento denominato per mero errore materiale "Recupero restauro ed adeguamento statico e rifunzionalizzazione della chiesa di proprietà comunale Santissima Annunziata sita nel nucleo antico di Sala Consilina per adibirla ad auditorium di eccellenza" con il titolo esatto dell'intervento denominato **Adeguamento strutturale del Palazzo Fiordelisi**;
- di inviare copia del presente provvedimento al Comune di Sala Consilina (SA), all'Autorità di Gestione - Settore 02 dell'AGC 09, al Coordinatore dell'AGC 15, al Settore Stampa Documentazione e Informazione per la pubblicazione sul BURC.

Il Dirigente del Settore
Arch. Claudia Fiore

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 16 del 13/07/2011

A.G.C. 15 - Lavori Pubblici, Opere Pubbliche, Attuazione, Espropriazione

Settore: 11 - Geologico Regionale - Osservatorio Regionale Prezzi dei LL.PP

Oggetto:

POR CAMPANIA FESR 2007/2013. Asse 1 - Obiettivo Operativo 1.7 Edifici Sicuri.
Progetto "Adeguamento patrimonio pubblico" Comune di Castelpagano. Assegnazione definitiva del finanziamento ed erogazione anticipazione. Direttiva POR Campania FESR 2007/2013 Gestione Contabile Capitoli di spesa.
Revoca del Decreto Dirigenziale n. 13 del 5/7/2011
CODICE SMILE: 14 - CUP: I83C09000000006 - CIG: 049716732F

IL DIRIGENTE

PREMESSO:

- che con deliberazione n. 1921 del 9/11/2007 la Giunta Regionale della Campania ha preso atto della decisione della Commissione Europea di approvazione del Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013;
- che con la deliberazione n. 1265 del 24/07/2008 la G.R. ha ammesso al finanziamento con le risorse del POR Campania FESR 2007/2013 alcuni interventi tra i quali quello presentato dal Comune di Castelpagano "Adeguamento patrimonio pubblico" subordinando l'effettiva erogazione del finanziamento alla istruttoria del Responsabile dell'Obiettivo Operativo 1.7;
- che con D. D. n. 10 del 01/03/2010 il Responsabile dell'Obiettivo Operativo 1.7 ha ritenuto ammissibile a finanziamento il progetto "Adeguamento patrimonio pubblico" presentato dal Comune di Castelpagano impegnando la somma di € 2.005.097,04 sulla U.P.B. 22.84.245 cap. 2612 Asse 1 - Obiettivo Operativo 1.7 Edifici Pubblici Sicuri - PO FESR 2007-2013 – bilancio per l'esercizio finanziario 2010;
- che con D.G.R. n.1715/2009 è stato approvato il Manuale di attuazione POR Campania FESR 2007/2013 recante disposizioni in materia di rapporti tra la Regione Campania ed i beneficiari finali nel campo delle infrastrutture;
- che con DD 354 del 3/11/2010 in BURC n.73/2010 è stato approvato il Manuale di controllo di 1° livello POR Campania FESR 2007/2013 recante disposizioni in materia di rapporti tra la Regione Campania ed i beneficiari finali nel campo delle infrastrutture;
- che con nota n. 920530 del 17/11/2010 il Settore Geologico ha prescritto a tutti i Comuni l'applicazione delle norme antimafia in vigore per la legge 136/2010 ed il D.L. 187 del 12/11/2010;
- che con nota n. 2597 del 13.06.2011 il Comune di ha integrato le precedenti note trasmettendo i seguenti documenti previsti dal citato Manuale dopo lo svolgimento della gara d'appalto:
  - Atto di indizione della gara per l'appalto dei lavori;
  - Verbali di gara;
  - Atto di aggiudicazione della gara e codice CIG;
  - Delibera di approvazione del Q.E modificato a seguito della gara;
  - processo verbale della consegna dei lavori, redatto ai sensi dell' art. 130 del D.P.R. 21 Dicembre 1999 n. 554 e s. m. i.;
  - programma dei lavori firmato dal direttore dei lavori, controfirmato dall'appaltatore e fatto proprio dal legale rappresentante del Beneficiario Finale;
  - contratto con la ditta aggiudicataria dei lavori;
  - Quadro economico di dettaglio per le spese generali;
  - atti di conferimento incarichi per ciascun professionista e/o consulente con atti di gara, contratti e determinazione negli stessi di ciascun compenso con i codici CIG (l'elenco deve essere riportato nel QE di dettaglio del 12% delle spese generali);
  - regolamento incentivi alla progettazione per i dipendenti interni, atti di nomina del gruppo con rispettive qualifiche e determinazione importi;
  - fotografia del cartellone pubblicitario avente le caratteristiche e le dimensioni di cui al Reg. (CE) 1828/2006 con lo slogan " la Campania cresce in Europa";
  - comunicazione delle coordinate bancarie del conto corrente dedicato, delle generalità delle persone delegate ad operarvi e del codice IBAN;
  - check list aggiornata, datata, compilata e sottoscritta dal RUP;
  - dichiarazione che l'aliquota IVA è stata determinata secondo la normativa vigente e che la medesima I.V.A rappresenta una spesa del Beneficiario non recuperabile in nessun altro modo;
  - Dichiarazione firmata dal Sindaco e dal RUP in merito al doppio finanziamento (opera non finanziata o rendicontata con altre fonti);

- Elenco analitico delle spese sostenute, datate e convalidate ricavato dalla stampa della Tabella SMILE con firma in originale e per esteso del RUP, timbro di annullo POR e con le relative allegate fatture e quietanze in copia conforme all'originale;

- che con D.D. n. 13 del 5/7/2011 si è proceduto alla trasmissione a mezzo procedura informatica del provvedimento di liquidazione del 1° acconto pari al 30% dell'impegno definitivo per la realizzazione dell'intervento denominato: "Adeguamento patrimonio pubblico" nel comune di Castelpagano, al Settore 02 dell'AGC 09;

RILEVATO:

- che nel citato D.D. n. 13 del 5/7/2011 sono stati riscontrati alcuni errori materiali di trascizione di importi riportati nel corpo del decreto;

CONSIDERATO:

- che si rende, pertanto necessario provvedere alla revoca del decreto dirigenziale n. 13 del 5/7/2011 ed alla sostituzione con il presente provvedimento ;

PRESO ATTO:

- che, dopo la gara di appalto, effettuata dal Comune di Castelpagano, l'importo dei lavori è stato rideterminato in Euro 1.353,308,32 come risulta dal Quadro Economico allegato alla richiesta di erogazione dell'anticipazione in Delibera n. 53 del 17/06/2011 ivi riportato;

QUADRO ECONOMICO DELL'INTERVENTO DOPO LA GARA	
A) LAVORI	
Importo lavori soggetto a ribasso	€ 1.405.208,10
ribasso d'asta del 5,50%	
Importo lavori al netto del ribasso	€1.327.921,65
Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso	€ 25.386,67
TOTALE IMPORTO LAVORI	**€ 1.353.308,32**
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE	
B1) Imprevisti (max 5% di A - compreso IVA)	€ 67.665,41
B2) Acquisizione di forniture	€ 149.400,00
B3) Spese generali e tecniche (max 12% di A) per:	€ 171.671,37
B4) Allacciamenti	€ 5.000,00
B5 Accantonamento di cui all'art. 133 del D.Lgs n. 163/2006	€ 14.305,95
B6) IVA per lavori (10%)	€ 135.330,83
B7) IVA per spese tecniche (20%)	€ 34.334,27
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	**€ 577.707,83**
IMPORTO TOTALE INVESTIMENTO DOPO GARA	**€ 1.931.016,15**

- che il progetto è cofinanziato dal Comune per un importo di euro 38.790,62 per cui l'investimento complessivo è di euro 1.931.016,15;

RITENUTO:

- di dover approvare l'importo risultante e di dover ridefinire la quota pubblica a valere sul POR regionale in Euro 1.892.225,53 a seguito del suddetto ribasso d'asta;
- di accertare l'economia di Euro 112.871,51 che è pari alla differenza tra l'importo iniziale e la nuova quota POR ridefinita a seguito del ribasso d'asta;
- di dover procedere, essendosene verificate le condizioni, all'erogazione dell'anticipazione sull'importo rideterminato al netto del ribasso d'asta ed al contestuale recupero dello stesso nella disponibilità dell'Obiettivo Operativo 1.7 ai sensi del Capitolo 3 del Manuale di Attuazione del POR FESR 2007/2013;
- di confermare il finanziamento di euro 1.892.225,53 al Comune di Castelpagano per l'intervento **"**Adeguamento patrimonio pubblico**"** a valere sulle risorse dell'Obiettivo Operativo 1.7 con rendicontazione sulla somma di Euro 1.931.016,15 essendo presente un cofinanziamento comunale di euro 38.790,62;
- di doversi attenere per le erogazioni successive a quanto stabilito nel cap.3 del citato Manuale ed al co-finanziamento obbligatorio previsto per l'ente di euro 38.790,62 riservando la cifra del 10% dell'investimento pari a 189.222,55 euro quale saldo alla conclusione ed al collaudo di tutti i lavori ;
- che trattasi di lavori urgenti e indifferibili e le cui spese sono tali da non poter essere rinviate senza recare danno grave all'ente ed al suo funzionamento;

VISTE

- la L.R. n. 7/2002;
- La D.G.R. n. 960 del 30/05/2008 recante i capitoli di bilancio dedicati agli Obiettivi Operativi del PO FESR 2007-2013;
- la L.R. n. 4 del 15/03/2011 "Disposizioni per la formazione del Bilancio annuale e pluriennale della Regione Campania- Legge finanziaria 2011";
- L.R. n. 5 del 15/03/2011 "Bilancio di previsione della Regione Campania per l'anno finanziario 2011;
- La D.G.R. n. 157 del 18/04/2011 recante l'approvazione del Bilancio Gestionale 2011;
- La D.G.R. n. 320 del 1/7/2011 di autorizzazione della variazione compensativa in termini di competenza e cassa, tra i capitoli del bilancio gestionale esercizio finanziario 2011;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Team dell'Obiettivo Operativo 1.7, dall'espressa dichiarazione di regolarità della stessa e dall'esito positivo in ordine alla verifica del rispetto delle regole di ammissibilità di cui al manuale di attuazione del POR FESR Campania 2007/2013 approvato con DGR 1715/2009 e s.m.i.

DECRETA

1. di revocare il D.D. n. 13 del 5/7/2011 per le motivazioni sopra riportate e dare atto dell'istruttoria del Team operativo in ordine alla correttezza procedurale per l'erogazione al Comune di Castelpagano del 1° acconto pari al 30% dell'impegno definitivo onde realizzare l'intervento denominato: "Adeguamento patrimonio pubblico";
2. di approvare il nuovo quadro economico della spesa necessaria per realizzare l'intervento dopo l'aggiudicazione di gara per un importo complessivo di € 1.931.016,15, con quota pubblica a valere sul POR Campania FESR 2007/2013 di € 1.892.225,53;

3. di trasmettere il presente decreto per il provvedimento di liquidazione all'Autorità di Gestione –Settore 02 dell'A.G.C. 09– per effetto della DGR 157 del 18.04.2011 confermando che il rinveniente onere è parte dell'impegno assunto con Decreto Dirigenziale n.10 del 01/03/2010 sul capitolo della spesa n. 2612 U.P.B. 22.84.245 per l'esercizio 2010, istituito con delibere di G. R. n. 960 del 30/05/2008 e n. 1550 del 26/09/2008;
4. di disporre che l'economia di € 112.871,51 rinveniente dal ribasso d'asta ai sensi e per gli effetti del citato Manuale approvato con D. G.R. n. 1715 del 2009 rientri nella disponibilità dell'Obiettivo Operativo 1.7 del POR Campania FESR 2007/2013;
5. di confermare che l'economia di € 112.871,51 rinveniente dal ribasso d'asta va disimpegnata con il successivo decreto di liquidazione del Settore 02 dell'AGC 09;
6. di imputare a favore del Comune di Castelpagano (BN) pertanto la somma di € 567.667,66 come anticipazione pari al 30% dell'impegno definitivo, per la realizzazione dell'intervento denominato: "Adeguamento patrimonio pubblico" mediante accredito sul c/c intestato al Servizio Tesoreria del Comune di Castelpagano con intestazione POR FESR 2007/2013 – Asse 1 – Obiettivo operativo 1,7 – Edifici Sicuri, codice IBAN: IT89N0560875560000000000401 attribuendo alla presente liquidazione, in relazione alla natura economica della spesa cui si riferisce, il codice gestionale n. 2234 SIOPE;
7. di inviare copia del presente provvedimento al Comune di Castelpagano, all'Autorità di Gestione-AGC 09-Settore 02 , al Coordinatore dell'A.G.C. 15, al Settore Stampa e Documentazione per la pubblicazione sul BURC.

Il Dirigente del Settore
Arch. Claudia Fiore

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 17 del 21/07/2011

A.G.C. 15 - Lavori Pubblici, Opere Pubbliche, Attuazione, Espropriazione

Settore: 11 - Geologico Regionale - Osservatorio Regionale Prezzi dei LL.PP

Oggetto:

POR CAMPANIA FESR 2007/2013 Asse 1 - Obiettivo Operativo 1,7 Edifici Sicuri Adeguamento statico e funzionale del patrimonio edilizio pubblico. Progetto Restauro Palazzo Zamparelli Comune di San Leucio del Sannio. 1° acconto. Direttiva POR Campania FESR 2007/2013 Gestione Contabile Capitoli di spesa. CODICE SMILE: 24 CUP: J64B07000030002 CIG: 0459133887

IL DIRIGENTE

PREMESSO:

- che con deliberazione n. 1921 del 9/11/2007 la Giunta Regionale della Campania ha preso atto della decisione della Commissione Europea di approvazione del Programma Operativo Regionale Campania FESR 2007-2013;
- che con la deliberazione n. 1265 del 24/07/2008 la G.R. ha ammesso al finanziamento con le risorse del POR Campania FESR 2007/2013 alcuni interventi tra i quali quello presentato dal Comune di Castelpagano "Adeguamento patrimonio pubblico" subordinando l'effettiva erogazione del finanziamento alla istruttoria del Responsabile dell'Obiettivo Operativo 1.7;
- che con D. D. n. 7 del 16/09/2008 il Responsabile dell'Obiettivo Operativo 1.7 ha ritenuto ammissibile a finanziamento il progetto "Restauro Palazzo Zamparelli" presentato dal Comune di San Leucio del Sannio impegnando la somma di € 2.769.712,00 sulla U.P.B. 22.84.245 cap. 2612 Asse 1 - Obiettivo Operativo 1.7 Edifici Pubblici Sicuri - PO FESR 2007-2013 – bilancio per l'esercizio finanziario 2008;
- che con D.G.R. n.1715/2009 è stato approvato il Manuale di attuazione POR Campania FESR 2007/2013 recante disposizioni in materia di rapporti tra la Regione Campania ed i beneficiari finali nel campo delle infrastrutture;
- che con DD 354 del 3/11/2010 in BURC n.73/2010 è stato approvato il Manuale di controllo di 1° livello POR Campania FESR 2007/2013 recante disposizioni in materia di rapporti tra la Regione Campania ed i beneficiari finali nel campo delle infrastrutture;
- che con nota n. 920530 del 17/11/2010 il Settore Geologico ha prescritto a tutti i Comuni l'applicazione delle norme antimafia in vigore per la legge 136/2010 ed il D.L. 187 del 12/11/2010;
- che con nota n. 3031 del 20/07/2011 il Comune di S. Leucio del Sannio ha integrato le precedenti note trasmettendo i seguenti documenti previsti dal citato Manuale dopo lo svolgimento della gara d'appalto:
  - Atto di indizione della gara per l'appalto dei lavori;
  - Verbali di gara;
  - Atto di aggiudicazione della gara e codice CIG;
  - Determina di approvazione del Q.E modificato a seguito della gara;
  - processo verbale della consegna dei lavori, redatto ai sensi dell' art. 130 del D.P.R. 21 Dicembre 1999 n. 554 e s. m. i.;
  - programma dei lavori firmato dal direttore dei lavori, controfirmato dall'appaltatore e fatto proprio dal legale rappresentante del Beneficiario Finale;
  - contratto con la ditta aggiudicataria dei lavori;
  - Quadro economico di dettaglio per le spese generali;
  - atti di conferimento incarichi per ciascun professionista e/o consulente con atti di gara, contratti e determinazione negli stessi di ciascun compenso con i codici CIG (l'elenco deve essere riportato nel QE di dettaglio del 12% delle spese generali);
  - regolamento incentivi alla progettazione per i dipendenti interni, atti di nomina del gruppo con rispettive qualifiche e determinazione importi;
  - fotografia del cartellone pubblicitario avente le caratteristiche e le dimensioni di cui al Reg. (CE) 1828/2006 con lo slogan " la Campania cresce in Europa";
  - comunicazione delle coordinate bancarie del conto corrente dedicato, delle generalità delle persone delegate ad operarvi e del codice IBAN;
  - check list aggiornata, datata, compilata e sottoscritta dal RUP;
  - dichiarazione che l'aliquota IVA è stata determinata secondo la normativa vigente e che la medesima I.V.A rappresenta una spesa del Beneficiario non recuperabile in nessun altro modo;
  - Dichiarazione firmata dal Sindaco e dal RUP in merito al doppio finanziamento (opera non finanziata o rendicontata con altre fonti);

- Elenco analitico delle spese sostenute, datate e convalidate ricavato dalla stampa della Tabella SMILE con firma in originale e per esteso del RUP, timbro di annullo POR e con le relative allegate fatture e quietanze in copia conforme all'originale;

PRESO ATTO:

- che, dopo la gara di appalto, effettuata dal Comune di San Leucio del Sannio, l'importo dei lavori è stato rideterminato in Euro 2.766.369,76 come risulta dal Quadro Economico approvato con Determina n. 71 del 25/05/2011 ivi riportato;

QUADRO ECONOMICO DELL'INTERVENTO DOPO LA GARA	
A) LAVORI	
Importo lavori soggetto a ribasso	€ 2.113697,63
ribasso d'asta del 5,20%	
Importo lavori al netto del ribasso	€ 2.003.785,35
Oneri di sicurezza non soggetti a ribasso	€ 82.492,45
TOTALE IMPORTO LAVORI	**€ 2.086.277,80**
B) SOMME A DISPOSIZIONE DELLA STAZIONE APPALTANTE	
B0) Lavori in economia compr. IVA	€ 52.869,87
B1) Imprevisti (max 5% di A - compreso IVA)	€ 104.313,89
B2) Acquisizione di forniture	€
B3) Spese generali e tecniche (max 12% di A) per:	€ 249.420,97
B4) Allacciamenti	€ 14.000,00
B5 Accantonamento di cui all'art. 133 del D.Lgs n. 163/2006	€
B6) IVA per lavori (10%)	€ 208.627,00
B7) IVA per spese tecniche (20%) compr. CNPAIA	€ 50.859,45
TOTALE SOMME A DISPOSIZIONE	**€ 680.091,96**
IMPORTO TOTALE INVESTIMENTO DOPO GARA	**€ 2.766.369.76**

RITENUTO:

- di dover approvare l'importo risultante e di dover ridefinire la quota pubblica a valere sul POR regionale in Euro 2.766.369,76 a seguito del suddetto ribasso d'asta;
- di accertare l'economia di Euro 3.342,24 che è pari alla differenza tra l'importo iniziale e la nuova quota POR ridefinita a seguito del ribasso d'asta;
- di dover procedere, essendosene verificate le condizioni, all'erogazione dell'anticipazione sull'importo rideterminato al netto del ribasso d'asta ed al contestuale recupero dello stesso nella disponibilità dell'Obiettivo Operativo 1.7 ai sensi del Capitolo 3 del Manuale di Attuazione del POR FESR 2007/2013;
- di confermare il finanziamento di euro 2.766.369,76 al Comune di San Leucio del Sannio per l'intervento **"**Restauro Palazzo Zamparelli**"** a valere sulle risorse dell'Obiettivo Operativo 1.7;
- di doversi attenere per le erogazioni successive a quanto stabilito nel cap.3 del citato Manuale riservando la cifra del 10% dell'investimento pari a euro 276.636,97 quale saldo alla conclusione ed al collaudo di tutti i lavori ;
- che trattasi di lavori urgenti e indifferibili e le cui spese sono tali da non poter essere rinviate senza recare danno grave all'ente ed al suo funzionamento;

VISTE

- la L.R. n. 7/2002;
- La D.G.R. n. 960 del 30/05/2008 recante i capitoli di bilancio dedicati agli Obiettivi Operativi del PO FESR 2007-2013;
- la L.R. n. 4 del 15/03/2011 "Disposizioni per la formazione del Bilancio annuale e pluriennale della Regione Campania- Legge finanziaria 2011";
- L.R. n. 5 del 15/03/2011 "Bilancio di previsione della Regione Campania per l'anno finanziario 2011;
- La D.G.R. n. 157 del 18/04/2011 recante l'approvazione del Bilancio Gestionale 2011;
- La D.G.R. n. 320 del 1/7/2011 di autorizzazione della variazione compensativa in termini di competenza e cassa, tra i capitoli del bilancio gestionale esercizio finanziario 2011;

- Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Team dell'Obiettivo Operativo 1.7, dall'espressa dichiarazione di regolarità della stessa e dall'esito positivo in ordine alla verifica del rispetto delle regole di ammissibilità di cui al manuale di attuazione del POR FESR Campania 2007/2013 approvato con DGR 1715/2009 e s.m.i.

DECRETA

1) di dare atto dell'istruttoria del Team operativo in ordine alla correttezza procedurale per l'erogazione al Comune di San Leucio del Sannio del 1° acconto pari al 30% dell'impegno definitivo onde realizzare l'intervento denominato: "Restauro Palazzo Zamparelli";

2) di approvare il nuovo quadro economico della spesa necessaria per realizzare l'intervento dopo l'aggiudicazione di gara per un importo complessivo di € 2.766.369,76 quale quota pubblica a valere sul POR Campania FESR 2007/2013;

3) di trasmettere il presente decreto per il provvedimento di liquidazione all'Autorità di Gestione – Settore 02 dell'A.G.C. 09– per effetto della DGR 157 del 18.04.2011 confermando che il rinveniente onere è parte dell'impegno assunto con Decreto Dirigenziale n. 7 del 16/09/2008 sul capitolo della spesa n. 2612 U.P.B. 22.84.245 per l'esercizio 2008, istituito con delibere di G. R. n. 960 del 30/05/2008 e n. 1550 del 26/09/2008;

4) di disporre che l'economia di € 3.342,24 rinveniente dal ribasso d'asta ai sensi e per gli effetti del citato Manuale approvato con D. G.R. n. 1715 del 2009 rientri nella disponibilità dell'Obiettivo Operativo 1.7 del POR Campania FESR 2007/2013;

5) di confermare che l'economia di € 3.342,24 rinveniente dal ribasso d'asta ai sensi e per gli effetti del citato Manuale approvato con D.G.R. n. 1715 del 2009 rientra nella disponibilità dell'Obiettivo Operativo 1.7 del POR Campania FESR 2007/2013 e va disimpegnata con il successivo decreto di liquidazione del Settore 02 dell'AGC 09;

6) di imputare a favore del Comune di San Leucio del Sannio (BN) pertanto la somma di € 829.910,93 come anticipazione pari al 30% dell'impegno definitivo, per la realizzazione dell'intervento denominato: "Restauro Palazzo Zamparelli" mediante accredito sul c/c n. 800117 intestato al Comune di San Leucio del Sannio con intestazione POR FESR 2007/2013 – Asse 1 – Obiettivo operativo 1,7 – Edifici Sicuri, codice IBAN: IT93 L089 0575 2800 0000 0800 117 attribuendo alla presente liquidazione, in relazione alla natura economica della spesa cui si riferisce, il codice gestionale n. 2234 SIOPE;

7) di inviare copia del presente provvedimento al Comune di San Leucio del Sannio, all'Autorità di Gestione AGC 09 Settore 02, al Coordinatore dell'A.G.C. 15, al Settore Stampa e Documentazione per la pubblicazione sul BURC.

Il Dirigente del Settore
Arch. Claudia Fiore

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 20 del 10/08/2011

A.G.C. 15 Lavori pubblici, opere pubbliche, attuazione, espropriazione

Settore 12 Ricerca e Valorizzazione di Cave, Torbiere, Acque Minerali e Termali

Oggetto dell'Atto:

PERMESSO DI RICERCA DI ACQUA TERMO MINERALE "SAN GERMANO" NEL COMUNE DI NAPOLI.- RICHIEDENTE: ACIES S.R.L..

IL DIRIGENTE

PREMESSO che dalla documentazione agli atti del Settore Ricerca e Valorizzazione di Cave, Torbiere, Acque minerali e Termali (di seguito: Settore) risulta quanto segue:

a. la società ACIES s.r.l. (di seguito: società), con sede in Napoli (NA), via Privata D. Giustino, 3/A – C.F. 00271470635, è stata titolare, fino al 13/02/1998, della concessione di acqua termo minerale denominata "San Germano", giusta D.P.G.R. n. 473 del 14/02/1977 e D.P.G.R. n. 10013 del 15/01/1990;
b. detta concessione è cessata per mancata richiesta di rinnovo;
c. la società, in virtù di tale concessione, sfruttava l'acqua minerale termale, denominata "San Germano", proveniente dal pozzo ubicato nell'appezzamento di terreno di proprietà riportato in catasto nel foglio 181 particella 137 del comune di Napoli;
d. con istanza del 26/11/08, acquisita al protocollo del Settore il 22/12/2008 al n. 1064225, la società chiese di effettuare prove di emungimento per analisi chimico-batteriologiche e prove di portata, al fine dei poter verificare la funzionalità del pozzo esistente; il tutto mirato alla richiesta di una nuova concessione mineraria ai sensi della nuova normativa regionale;
e. non ricorrendone i presupposti, il Settore notificò i motivi ostativi all'accoglimento di tale richiesta e, valutate le osservazioni della società, con nota n. 519482 del 16/06/2010 rigettò l'istanza;
f. la società, con istanza del 28/10/2010 e integrazione del 23/02/2011, rispettivamente acquisite dal Settore il 31/12/2010 al prot. n. 1039577 e il 09/03/2011 al prot. n. 191317, ha chiesto il rilascio del permesso per effettuare ricerca di acque minerali, da denominarsi "San Germano", sul pozzo esistente ricadente in una porzione dell'area interessata dalla concessione, per la durata di anni 4, finalizzata a verificare, oltre la purezza dell'acqua dal punto di vista batteriologico, anche la rispondenza delle caratteristiche chimico-fisiche con quelle poste a base del riconoscimento ottenuto dal Ministero della Sanità per l'acqua minerale denominata "San Germano" e la possibilità di sfruttamento della stessa, a scopo energetico, quale "piccola utilizzazione locale" ai sensi della legge regionale 8/2008 e ss.mm.ii.;

CONSIDERATO:

a. che le concessioni per lo sfruttamento delle acque minerali cessate, di cui alla legge regionale 8/2008 e ss.mm.ii., termali o da imbottigliamento, salvo impedimenti dovuti a studi finalizzati alla verifica della sostenibilità dello sfruttamento della risorsa, ovvero ostative valutazioni di opportunità, anche di diversa natura, da parte del Settore, possono essere riassegnate, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, della legge regionale 8/2008 e ss.mm.ii., con le modalità previste dall'articolo 21, comma 1, del regolamento n. 10/2010 di attuazione della stessa legge;
b. che, ai sensi dell'articolo 1, comma 130, della legge regionale 4/2011, per le concessioni già cessate alla data di entrata in vigore della stessa legge, è prevista l'attivazione delle richiamate procedure di cui al citato articolo 21;
c. che l'effettiva attivazione di tali procedure, salvo che risulti la continuità nello sfruttamento della risorsa e la conseguente costante verifica del permanere delle caratteristiche batteriologiche e chimico-fisiche delle acque rispetto al riconoscimento Ministeriale, è necessariamente subordinata anche alla riconferma del richiamato riconoscimento, nei modi e nei termini previsti dal Ministero della Salute;
d. che la verifica del permanere delle condizioni di cui alla lettera "c" – se ritenuta, da parte del Settore, consentita ed opportuna – può essere operata direttamente dallo stesso Settore, ove ne ricorrano le condizioni, ovvero da questo autorizzata rilasciando specifico permesso di ricerca a chi ne abbia interesse;

CONSIDERATO, ALTRESI', che, in caso di rilascio dei permessi di ricerca, l'eventuale successivo rilascio della concessione per lo sfruttamento del giacimento deve avvenire nel rispetto, tra le altre, delle disposizioni di cui all'articolo 4, commi 6 e 7, della legge regionale 8/2008 e ss.mm.ii.

RILEVATO che, nel caso di specie, qualora dovesse intervenire la riconferma del riconoscimento ministeriale, al ricercatore dovrà essere riconosciuto, ai sensi e nelle condizioni previste dell'articolo 4, comma 6, della legge regionale 8/2008 e ss.mm.ii., il titolo preferenziale all'ottenimento della concessione rispetto a terzi che partecipano alla procedura ad evidenza pubblica di cui all'articolo 21, comma 1, del richiamato regolamento n. 10/2010 e, nel caso di assegnazione della concessione a terzi, il diritto ad ottenere l'indennità di cui all'articolo 4, comma 7, della stessa legge;

PRESO ATTO che, in merito alla richiesta, è stata esperita la regolare istruttoria prevista dalle norme vigenti da cui risulta che:

a. la documentazione presentata è quella prevista dal regolamento n. 10/2010 di attuazione della legge regionale 8/2008 e ss.mm.ii.;
b. l'istanza è stata pubblicata all'Albo Pretorio del comune di Napoli (NA) per 15 giorni consecutivi dal 23/04 al 18/05/2011 e nei 30 gg. successivi alla pubblicazione non vi sono state osservazioni od opposizioni;
c. che dal certificato della Camera di Commercio di Napoli n. CEW/19398/2011/CNA0239 del 20/05/2011 risulta effettuato il controllo ai sensi dell'articolo 2 del D.P.R. 252/98 e rilasciato il nulla osta ai fini della legge 31/05/65 n. 575 e ss.mm.ii.;
d. che è stata acquisita la ricevuta del versamento di €. 467,00 corrispondenti, come previsto dall'articolo 36, comma 5, della legge regionale 8/2008 e ss.mm.ii., all'importo del diritto proporzionale rapportato ai mesi residui dell'anno;

VISTO il programma dei lavori di ricerca da cui risulta che:

a. le attività di ripristino dell'esistente pozzo consisteranno in lavorazioni idromeccaniche finalizzate a ricondizionare lo stesso, ivi compresa la funzionalità del filtraggio delle acque;
b. le attività di ricerca consistono nel verificare la conformità delle caratteristiche chimico-fisiche-biologiche delle acque con il riconoscimento Ministeriale ottenuto a suo tempo;
c. le opere a farsi non incideranno sull'area circostante il pozzo.

CONSIDERATO:

a. che le operazioni di ricerca non prevedono alcun intervento sul territorio;
b. che la durata massima del permesso, ai sensi dell'articolo 2, comma 5, della legge regionale 8/2008 e ss.mm.ii., non può essere superiore ad anni 3;

RITENUTO pertanto, in relazione al programma presentato, di dovere accogliere la richiesta e provvedere al rilascio del permesso di ricerca di acque minerali "San Germano" per il periodo di anni tre e per la superficie di ettari 0,198.

VISTO:

a. il Regio Decreto 29 luglio 1927, n. 1443
b. la legge regionale 29 luglio 2008, n. 8 e ss.mm.ii.
c. il regolamento regionale n.10/2010, emanato con D.P.G.R. n. 95 del 9 aprile 2010
d. la legge regionale 15 marzo 2011, n. 4
e. l'articolo 61 del D.P.R. n. 616/1977 e ss.mm.ii.
f. l'articolo 4 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e ss.mm.ii.
g. la delibera di Giunta Regionale 25 febbraio 2010, n.164, con la quale si è provveduto alla nomina del Dirigente del Settore Ricerca e Valorizzazione di Cave, Torbiere, Acque Minerali e Termali.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal responsabile della Posizione Organizzativa di tipo professionale del Servizio 02 Acque Minerali e Termali e delle risultanze degli atti tutti richiamati nel presente provvedimento, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa, resa dal responsabile del procedimento nella persona del Dirigente del Settore mediante la sottoscrizione del presente provvedimento

DECRETA

1. Si rilascia, con validità di anni 3 (tre) decorrenti dalla data di pubblicazione del presente decreto sul B.U.R.C., il permesso di ricerca di acque minerali "San Germano" in comune di Napoli (NA) alla società ACIES s.r.l., con sede in Napoli (NA), Via Privata D. Giustino, 3/A – C.F. 00271470635, legalmente rappresentata dal signor Riccardo Giustino nato a Napoli il 28/10/1950, nella qualità di Amministratore Delegato, per la superficie di ettari 0,198 coincidente con le particelle individuata nel N.C.T. al n. 137 e parte della 138 del foglio 181 del comune di Napoli, così come indicata nell'allegata planimetria.

2. Il permesso di ricerca, in riferimento all'esistente pozzo ubicato nella citata particella è rilasciato per effettuare:
- **2.1.** le attività di condizionamento del pozzo, senza incidere sull'area circostante lo stesso;
- **2.2.** prelievi periodici dell'acqua di falda, necessari per effettuare analisi fisico-chimiche e batteriologiche finalizzate alla verifica della conformità con le analisi poste a base del riconoscimento già ottenuto dal Ministero della Sanità;
- **2.3.** le attività di ricerca finalizzate a verificare la possibilità di sfruttamento della risorsa a scopo energetico, quale "piccola utilizzazione locale" ai sensi della legge regionale 8/2008 e ss.mm.ii.

3. La società titolare del permesso è tenuta:
- **3.1.** ad iniziare i lavori entro tre mesi dalla notifica del presente decreto;
- **3.2.** ad informare il Settore, ogni quadrimestre solare, dell'andamento dei lavori e dei risultati ottenuti;
- **3.3.** a fornire, ai funzionari del Settore, tutti i mezzi necessari per il controllo dei lavori ed a comunicare tutte le notizie attinenti gli stessi che venissero richieste;
- **3.4.** ad attenersi a tutte le disposizioni che comunque venissero impartite dagli Organi Regionali ai fini del controllo dei lavori e della regolare esecuzione delle ricerche;
- **3.5.** a procedere ai prelievi dei campioni delle acque, da sottoporre alle analisi ufficiali, previa comunicazione al Settore, con invito a presenziare;
- **3.6.** a corrispondere alla Regione, entro il 31 gennaio di ogni anno, il diritto proporzionale annuo di €. 805,00, da adeguare secondo l'indice Istat, mediante versamento sul cc. n. 21965181 intestato alla Regione Campania – Servizio Tesoreria – Napoli – codice tariffa n. 1542;
- **3.7.** a rispettare le disposizioni del D.Lgs. 25/11/1996 n° 624 ed a condurre i lavori di ricerca nel rispetto del D.Lgs. 29/10/1999 n°490.

4. Il permesso è rilasciato senza pregiudizio del diritto dei terzi.

5. Qualora dovesse intervenire la riconferma del riconoscimento ministeriale, il Settore, ai sensi dell'articolo 14, comma 2, della legge regionale 8/2008 e ss.mm.ii., attiverà la procedura di cui all'articolo 21, comma 1, del regolamento n. 10/2010 di attuazione della stessa legge.

6. Alla società, in tal caso, sarà riconosciuto, ai sensi e nelle condizioni previste dell'articolo 4, comma 6, della legge regionale 8/2008 e ss.mm.ii., il titolo preferenziale all'ottenimento della concessione rispetto a terzi che partecipino alla richiamata procedura ad evidenza pubblica e, nel caso di assegnazione della concessione a terzi, il diritto ad ottenere l'indennità di cui all'articolo 4, comma 7, della stessa legge.

7. La società è tenuta ad inviare al Settore, prima della scadenza del permesso di ricerca, la relazione conclusiva su tutte le operazioni eseguite.

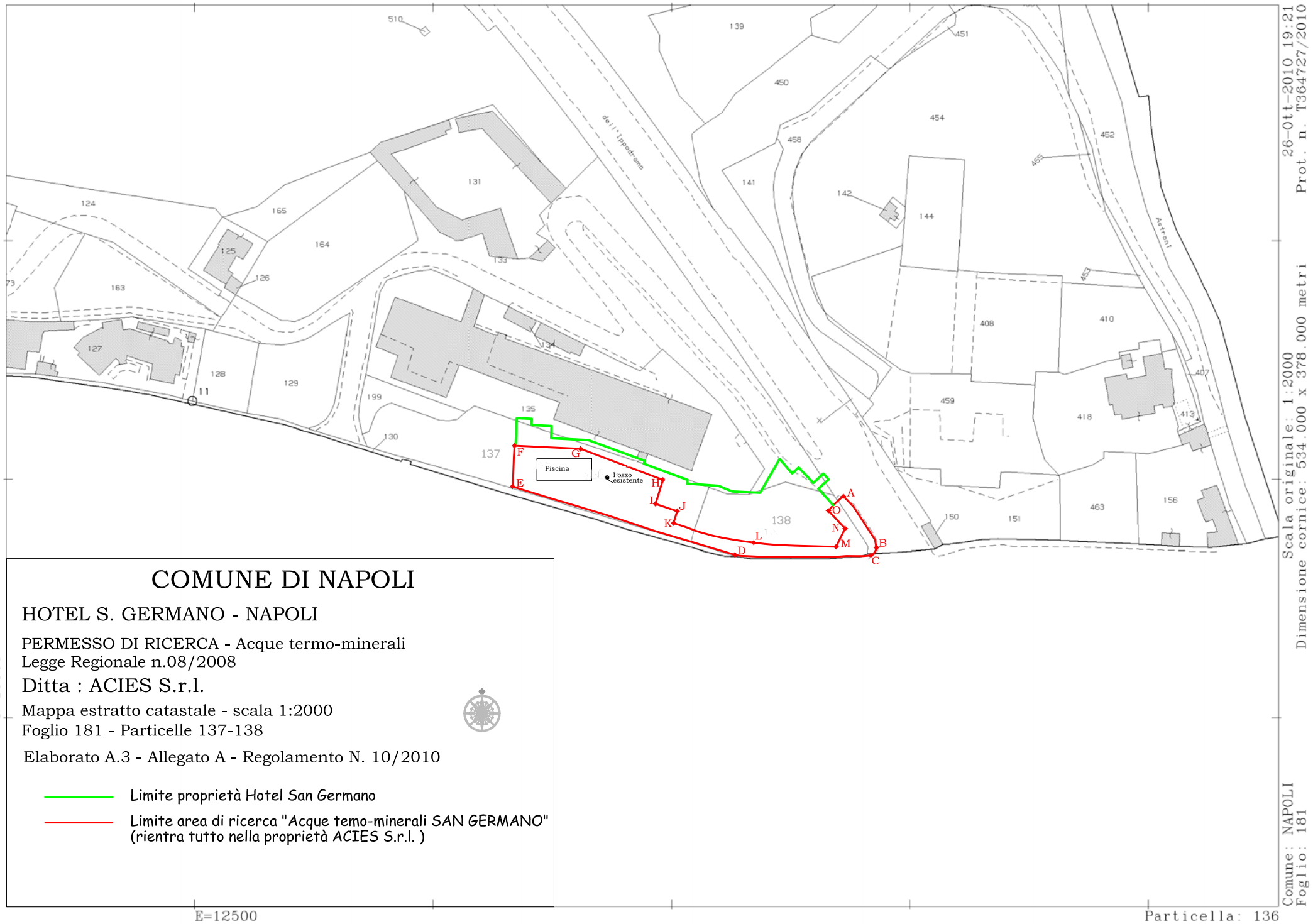
8. L'inosservanza delle prescrizioni contenute nel presente decreto o di altre impartite dagli Organi Regionali competenti e di quelle contenute nell'articolo 3 della legge regionale 8/2008 e ss.mm.ii., costituiscono motivo di decadenza del permesso di ricerca.

9. Il presente decreto sarà notificato alla società ACIES s.r.l. e in copia trasmesso: all'Assessore Regionale con delega alle Acque Minerali e Termali; al Coordinatore dell'Area Generale di Coordinamento 15; al B.U.R.C. per la pubblicazione; al Settore "Attività di Assistenza alle sedute di Giunta, Comitati Dipartimentali" e al comune di Napoli.

Ing. Sergio Caiazzo

Ufficio Provinciale di NAPOLI – Direttore: DR. ING. LUIGI DEL MONACO

Per Visura



COMUNE DI NAPOLI

HOTEL S. GERMANO - NAPOLI

PERMESSO DI RICERCA - Acque termo-minerali
Legge Regionale n.08/2008

Ditta : ACIES S.r.l.

Mappa estratto catastale - scala 1:2000
Foglio 181 - Particelle 137-138

Elaborato A.3 - Allegato A - Regolamento N. 10/2010

Limite proprietà Hotel San Germano

Limite area di ricerca "Acque temo-minerali SAN GERMANO" (rientra tutto nella proprietà ACIES S.r.l.)

Prot. n. T364727/2010 26-Ott-2010 19:21

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 13 del 11/08/2011

A.G.C. 15 Lavori pubblici, opere pubbliche, attuazione, espropriazione

Settore 5 Settore provinciale del genio Civile - Ariano Irpino

Oggetto dell'Atto:

INTEGRAZIONE DEL D.D. N. 5 DEL 27/06/2011 AD OGGETTO: "R.D. 11/12/1933 N. 1775 - D.P.R. N. 327 DEL 08/06/2001 E SS.MM.II. - L.R. N. 15 DEL 26/07/2002. AUTORIZZAZIONE ALLA COSTRUZIONE ED ESERCIZIO LINEA ELETTRICA PER LA FORNITURA DI ENERGIA ALLA STAZIONE METEOROLOGICA DELLA SA.IN. S.R.L., ALLA CONTRADA PAGLIARONE NEL COMUNE DI CASALBORE (AV). PROPONENTE: ENEL DISTRIBUZIONE S.P.A. - DIVISIONE INFRASTRUTTURE E RETI - MACRO AREA TERRITORIALE CENTRO SVILUPPO RETE CAMPANIA."

IL DIRIGENTE

PREMESSO CHE:

- con nota Enel-DIS-22/04/2010-370128, acquisita al prot. n. 379993 del 30/04/2010, integrata con nota n. Enel-DIS-13/09/2010-0980104 acquisita al prot. n. 760160 del 21/09/2010, e successive, l'ENEL Distribuzione S.p.A. – Divisione infrastrutture e Reti – Macro Area Territoriale Centro – Sviluppo Rete Campania, con sede in Napoli, Via Galileo Ferraris, ha formulato, ai sensi degli artt. 111 e 112 del T.U. 11/12/1933 n. 1775, ai sensi dell'art. 35 co. 10 della L.R. 26/07/2002 n. 15, e degli artt. 52 quater e 52 octies del D.P.R. 08/06/2001 n. 327 e s.m.i., istanza diretta ad ottenere l'autorizzazione definitiva a costruire ed esercire linea elettrica aerea MT 20 kV per allacciamento cliente SA.IN. s.r.l., alla contrada Pagliarone nel Comune di Casalbore, con dichiarazione di pubblica utilità, urgenza, indifferibilità;
- in esito alla citata istanza, e conformemente alle risultanze della Conferenza di Servizi all'uopo esperita, questo Settore ha emesso il D.D. n. 5 del 27/06/2011 ad oggetto: "R.D. 11/12/1933 n. 1775 - D.P.R. n. 327 del 08/06/2001 e ss.mm.ii. - L.R. n. 15 del 26/07/2002. Autorizzazione alla costruzione ed esercizio linea elettrica per la fornitura di energia alla stazione meteorologica della SA.IN. s.r.l., alla Contrada Pagliarone nel Comune di Casalbore (AV). Proponente: Enel Distribuzione S.p.A. - Divisione Infrastrutture e Reti - Macro Area Territoriale Centro Sviluppo Rete Campania.";
- con il citato D.D. 5/2011, l'Enel Distribuzione S.p.A. - Divisione Infrastrutture e Reti - Macro Area Territoriale Centro Sviluppo Rete Campania, è stata autorizzata alla costruzione della linea elettrica per la fornitura di energia alla stazione meteorologica della SA.IN. s.r.l., alla Contrada Pagliarone nel Comune di Casalbore (AV), ai sensi degli artt. 113 e 115 del T.U. 1775/1933, dell'art. 35 co. 10 della L.R. 26/07/2002 n. 15 e dell'art. 52 sexies del D.P.R. 08/06/2001 n. 327 e s.m.i., alle condizioni e prescrizioni riportate nel medesimo provvedimento;
- per mero errore materiale, agli atti della Conferenza, e dunque nel successivo D.D. 5/2011, non è citata la nota della Soprintendenza per i Beni Archeologici di Salerno Avellino Benevento e Caserta, n. MBAC-SBA-SA SBA-SA 5203 del 08.04.2011, acquisita al n. 285371 del 08.04.2011, recante oggetto: "Casalbore (AV). Costruzione linea elettrica aerea MT 20 KV per allacciamento cliente SA.IN s.r.l., alla Contrada Pagliarone nel Comune di Casalbore (AV). Codice di rintracciabilità LG 0000002925193 (Prat. Enel n. 31176845). Conferenza dei servizi del 07.04.2011."; tanto è emerso successivamente all'adozione del decreto, a seguito di segnalazione formulata per le vie brevi dalla medesima Soprintendenza per i Beni Archeologici di Salerno Avellino Benevento e Caserta al Responsabile del procedimento in data 04.08.2011;
- tale nota della Soprintendenza per i Beni Archeologici di Salerno Avellino Benevento e Caserta, n. MBAC-SBA-SA SBA-SA 5203 del 08.04.2011, testualmente recita:

  "Con riferimento alla nota prot. n. 2011 0225715 del 22/03/2011 di codesta Giunta Regionale assunta al protocollo il 22.03.2011 con il n. 4150, e in risposta alla nota questa Soprintendenza: visto lo stato dei luoghi;
  - *considerato che la Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Campania con nota 4773 del 05.04.2011 assunta al protocollo di questo Ufficio in data 05.04.2011 col n. 49166, dichiara di non essere competente ad esprimere il proprio parere in quanto l'intervento non riguarda le competenze di più Soprintendenze di settore;*
  - *considerato che l'opera da realizzare ricade in un territorio di elevato interesse archeologico, in quanto è documentata la presenza diffusa di testimonianze preistoriche sannitiche, e romane;*
  - *esaminata la documentazione trasmessa;*
  - *considerato che l'intervento da realizzare comporta necessariamente opere che interessano il sottosuolo e quindi non è da escludere che nel corso dei lavori possano emergere preesistenze archeologiche;*
  - *visti gli articoli 95 e 96 del D. Lgs 163/2006 in materia di appalti pubblici*

    autorizza, per quanto di competenza, l'opera richiesta alle sottoelencate condizioni:

  1) *tutti i lavori che comportino escavazioni e modifiche del sottosuolo dovranno essere eseguiti, con fondi a carico del richiedente, con l'assistenza scientifica di un archeologo, il cui curriculum dovrà essere sottoposto alla verifica di questa Soprintendenza;*

2) *Qualora nel corso dei suddetti lavori dovessero affiorare emergenze archeologiche, dovranno essere eseguiti saggi di scavo, da effettuarsi con l'intervento di una ditta in possesso della categoria OS25;*
3) *La Soprintendenza si riserva di apportare modifiche al progetto tese alla salvaguardia del patrimonio archeologico."*

RITENUTO di dover integrare il citato D.D. 5/2011, con l'espressa autorizzazione con condizioni rilasciata dalla Soprintendenza per i Beni Archeologici di Salerno Avellino Benevento e Caserta, e con le prescrizioni ivi indicate;

VISTO:
- il T.U. 11/12/1933 n. 1775 e smi;
- la Legge 07/08/1990 n. 241 e smi;
- il D.L.gs 22/01/2004, n. 42;
- il DPR 08.06.2001 n. 327 e smi;
- la L.R. 26/07/2002 n. 15;
- la L.R. 30/04/2002 n. 7;
- l'art. 4 del D.Lgs n. 165 del 30/03/2001;
- la L.R. 30/04/2002 n. 7;
- le Delibere di Giunta Regionale n. 2694 del 12.05.1995, n. 7637 del 04.12.1995, e n. 5363 del 12.07.1996;

alla stregua dell'istruttoria compiuta dal responsabile del procedimento geom. Antonio Spagnuolo e delle risultanze e degli atti richiamati nelle premesse, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità resa dal responsabile del procedimento medesimo e dal Dirigente del Servizio p.i. Sergio Albanese, prot .n. 625688 del 11.08.2011;

DECRETA

per tutto quanto sopra esposto, che qui si intende integralmente richiamato,

- il D.D. di questo Settore n. 5 del 27/06/2011 è integrato con l'espressa autorizzazione con condizioni rilasciata dalla Soprintendenza per i Beni Archeologici di Salerno Avellino Benevento e Caserta con la nota n. MBAC-SBA-SA SBA-SA 5203 del 08.04.2011, acquisita al n. 285371 del 08.04.2011, richiamata in premessa.
- L'autorizzazione di cui al D.D. n. 5 del 27/06/2011 resta pertanto rilasciata alle seguenti ulteriori condizioni:
  - *tutti i lavori che comportino escavazioni e modifiche del sottosuolo dovranno essere eseguiti, con fondi a carico del richiedente, con l'assistenza scientifica di un archeologo, il cui curriculum dovrà essere sottoposto alla verifica di questa Soprintendenza;*
  - *Qualora nel corso dei suddetti lavori dovessero affiorare emergenze archeologiche, dovranno essere eseguiti saggi di scavo, da effettuarsi con l'intervento di una ditta in possesso della categoria OS25;*
  - *La Soprintendenza si riserva di apportare modifiche al progetto tese alla salvaguardia del patrimonio archeologico."*
- E' confermato tutto quant'altro disposto con il citato D.D. n. 5 del 27/06/2011.

Avverso al presente provvedimento è ammesso ricorso giurisdizionale amministrativo al Tribunale Amministrativo Regionale competente nel termine di 60 gg. dalla notifica o pubblicazione o, in alternativa, ricorso straordinario al Capo dello Stato nel termine di 120 gg. dalla notifica o pubblicazione.

Il presente provvedimento viene inviato:
in via telematica:
- al Coordinatore dell'A.G.C. 15 Lavori Pubblici;
- al Settore Tecnico Amministrativo Provinciale Agricoltura e Centri Provinciali di Informazione e Consulenza in Agricoltura (Ce.Pi.C.A.) di Avellino – A.G.C. 11 – Settore 07;

- al Settore Tecnico Amministrativo Provinciale Foreste di Avellino – A.G.C. 11 – Settore 17;
- al Settore Ricerca E Valorizzazione di Cave, Torbiere, Acque Minerali e Termali – A.G.C. 15 Settore 12;
- al Settore Politica del Territorio – A.G.C. 16 - Settore 03;
- al Settore Tutela dell'Ambiente – A.G.C. 05 - Settore 02;
- al Settore Gestione delle Entrate e della Spesa di Bilancio - A.G.C. 8 – Settore 02;
- al Settore Stampa, Documentazione e BURC – A.G.C. 01, Settore 02, per la pubblicazione;

in forma cartacea:
- all'ENEL – Divisione Infrastrutture e Reti, Macro Area Territoriale Centro –Sviluppo Rete Campania;
- al Comune di Casalbore (AV), per la pubblicazione all'Albo Pretorio;
- al Comune di Casalbore Irpino per quanto di competenza;
- al Ministero dello Sviluppo Economico – Comunicazioni - Ispettorato Territoriale della Campania - Interferenze Elettriche;
- al Ministero dello Sviluppo Economico - Dipartimento per l'Energia - Direzione Generale per le Risorse Minerarie ed Energetiche - Divisione IV – Sezione U.N.M.I.G. di Napoli;
- all Soprintendenza per i Beni Archeologici di Salerno Avellino Benevento e Caserta;
- alla Soprintendenza per i Beni Architettonici e Paesaggistici delle Province di Salerno e Avellino;
- alla Direzione Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Campania;
- al Comando Militare Esercito Campania;
- al Comando Regionale Militare Meridionale - SM Infrastrutture;
- all'Aeronautica Militare - Comando Scuole A.M. 3^ Regione Aerea - Reparto Territorio e Patrimonio;
- al Comando in Capo del Dipartimento Militare Marittimo dello Jonio e del Canale d'Otranto - Ufficio Infrastrutture e Demanio - Servizio Demanio;
- al C.I.G.A. Aeroporto Militare "Mario de Bernardi" - Pomezia;
- all'ENAV S.p.a. Direzione Generale;
- all'ENAC Area Infrastrutture Aeroportuali;
- all'Autorità di Bacino dei fiumi Liri – Garigliano e Volturno;
- all'A.N.A.S. s.p.a.;
- alla R.F.I. Area Tirrenica Sud - Ufficio Opere Civili;
- alla Provincia di Avellino - Settore Territorio e Ambiente;
- alla Provincia di Avellino - Servizio Energia e Risorse Estrattive;
- alla Comunità Montana dell'Ufita;
- all'ARPAC – Agenzia Regionale - Protezione Ambientale Campania;
- all'ASL AV – Ariano Irpino (AV).

Il Dirigente del Settore
(ing. Celestino Rampino)

Decreto Dirigenziale n. 78 del 05/08/2011

A.G.C. 17 Istr. Educ. Form. Prof. Pol. Giov.le del Forum Regionale Ormel

Settore 6 Orientamento professionale,ricerca,speriment. e consul. nella formaz.profes

Oggetto dell'Atto:

P.O. - CAMPANIA FSE 2007/2013 - OB. OP. E1) - DECRETO DIRIGENZIALE N° 7 DEL 02/02/2011 - AVVISO PUBBLICO "PRIMIMPRESA OSS" - PRESA D'ATTO DELLE RISULTANZE DELLA COMMISSIONE DI VALUTAZIONE.

IL COORDINATORE

PREMESSO

a) Che con Delibera di G.R. n° 690 del 08/10/2010 è stato approvato il Piano di Azione per il Lavoro "Campania al Lavoro", pubblicato sul B.U.R.C. n° 76 del 22/11/2010;

b) Che con Delibera di G.R. n° 892 del 14/12/2010 è stata approvata la rimodulazione della dotazione finanziaria degli Obiettivi Operativi del P.O. Campania FSE 2007/2013;

c) Che tra la Azioni previste dal Piano "Campania al Lavoro" rientravano i "Tirocini di Inserimento Lavorativo per Operatori Socio Sanitari " PRIMIMPRESA OSS";

d) Che con Decreto Dirigenziale n° 260 del 22/12/2010, pubblicato sul B.U.R.C. n° 83 del 27/12/2010 e successivo di rettifica n° 7 del 02/02/2011, pubblicato sul B.U.R.C. n° 10 del 14/02/2011 è stato approvato l'Avviso Pubblico per la realizzazione di "Tirocini di inserimento lavorativo per operatori socio sanitari";

e) Che con Decreto Dirigenziale n° 24 del 10/05/2011 è stao approvato l'elenco delle domande presentate on line sulla piattaforma predisposta dall'ARLAS;

f) Che l'individuazione dei partecipanti ai Tirocini di Inserimento Lavorativo per Operatori Socio Sanitari da parte dei Soggetti Aggiudicatari è stata attinta dalla banca dati dei disoccupati registrati sul sito www.arlas.campania.it, gestito dall'ARLAS;

g) Che la verifica della conformità della corretta registrazione alla piattaforma telematica, la corretta imputazione dei Codici Fiscali e l'invio della richiesta di contributo nei tempi di vigenza dell'Avviso è stata verificata dal sistema stesso;

h) Che con Decreto Dirigenziale n° 52 del 05/07/2011 è stata nominata la Commissione di valutazione delle proposte pervenute;

PRECISATO

a) Che oggetto della valutazione sono state le proposte riportate nell'allegato approvato con il Decreto Dirigenziale n° 24/2011, pubblicato sul sito www.arlas.campania.it e che i lavori svolti hanno tenuto conto delle disposizioni dettate dal Decreto Dirigenziale n° 52/2011;

CONSIDERATO

a) Che, con nota prot. n°2011.0605186 del 02/08/2011, in originale agli atti del Settore, sono state trasmesse le risultanze dei lavori svolti dalla Commissione di Valutazione, che allegati al presente atto ne formano parte integrante – Allegato A -.

RITENUTO

a) Di dover prendere atto dei su citati esiti di valutazione al fine di procedere alla sottoscizione di apposito Atto di Concessione per la regolamentazione degli impegni e degli obblighi derivanti dall'affidamento delle proposte rese finanziabili ;

Giunta Regionale della Campania

VISTO

- Il P.O. – Campania FSE 2007/2013
- la D G.R. n° 3466/00
- Il D.D. n° 7/2011
- Il D.D. n° 52/2011
- La nota prot. n° 2011.0605186 del 02/08/2011
- La DGR 317 del 21/06/2011

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Team dell'Obiettivo Operativo e1)

D E C R E T A

per tutto quanto espresso in narrativa, che qui si intende integralmente riportato:

1) Di prendere atto delle risultanze dei lavori svolti dalla Commissione di Valutazione relative all'Avviso in narrativa citato che allegate al presente atto ne formano parte integrante – Allegato A;

2) Che le proposte rese non ammissibili al finanziamento potranno essere ripresentate nei periodi temporali previsti dall'Avviso Pubblico approvato con D.D. 260/2010 e succesivo di rettifica n° 7/2011;

3) Che per l'affidamento delle attività il Soggetto proponente dovrà sottoscrivere apposito Atto di Concessione per la regolamentazioen degli impegni e degli obblighi derivanti dall'affidamento della/e proposte rese finanziabili;

4) Che con successivo atto si procederà all'impegno contabile delle risorse sul Bilancio Regionale;

5) Che la pubblicazione sul B.U.R.C. del presente atto ha valore di notifica per i Soggetti Proponenti;

6) Di dare comunicazione del presente Decreto Dirigenziale all'Assessore alla Formazione Professionale, al Settore Stampa e Documentazione per la pubblicazione integrale sul B.U.R.C.;

7) Di pubblicare il presente atto sul sito www.regione.campania.it, nella sezione "Campania al Lavoro!";

8) Di inviare il presente Atto all'Autorità di Gestione, all'Autorità di Certificazione e all'Autorità di Audit (AdA) del P.O. – Campania FSE 2007/2013, al Responsabile dell'Obiettivo Operativo e1), all'A.G.C. 17, all'A.G.C. 08, al Servizio 04 Registrazione Atti Monocratici – Archiviazione Decreti Dirigenziali dell'A.G.C. 02, all'ARLAS per gli adempimenti di rispettiva competenza ed al Settore ORMEL per gli adempimenti consequenziali.

Dr. Paolo Gargiulo

P.O.R. CAMPANIA 2007 - 2013 Avviso Pubblico "PRIMIMPRESA O.S.S."

Graduatoria delle Proposte Progettuali di cui al Decreto Dirigenziale n°24 del 10/05/2011

N.	Codice Domanda	Denominazione	Tirocini	Risorse economiche	Punti	Esito	note
1	DD7/2011/992011-05-02 12:02:37	CASA DI RIPOSO MONS. F. GENOVESE SRL P. IVA 04613020652	4	14.400,00	95	finanziabile	
2	DD7/2011/322011-02-21 10:14:37	ANTARES - SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE P. IVA 03419700657	4	14.400,00	90	finanziabile	
3	DD7/2011/302011-02-21 10:17:04	VILLA GIOCONDA P. IVA 02652360641	2	7.200,00	90	finanziabile	
4	DD7/2011/312011-02-21 10:34:27	ETHAN - SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE ONLUS A R. L P. IVA 03408980617	2	7.200,00	90	finanziabile	
5	DD7/2011/892011-03-21 12:45:34	Villa Cinzia srl P. IVA 06013610636	6	21.000,00	90	finanziabile	
6	DD7/2011/1142011-04-29 16:32:24	EMERGENCY NURSING Coop a rl ONLUS P. IVA 05519891211	3	10.500,00	90	finanziabile	
7	DD7/2011/912011-05-02 13:00:41	PROMETEO SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE P. IVA 07266740633	2	6.320,00	90	finanziabile	
8	DD7/2011/492011-03-15 10:50:34	la mongolfiera sociatà cooperativa sociale P. IVA 01609380611	2	6.500,00	85	finanziabile	
9	DD7/2011/602011-03-16 11:35:16	ALBA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE P. IVA 02515810618	4	13.200,00	85	finanziabile	
10	DD7/2011/712011-03-16 17:11:06	IRIDE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE P. IVA 03284630617	2	6.850,00	85	finanziabile	
11	DD7/2011/742011-03-18 10:56:42	ATTIVITA' SOCIO ASSISTENZIALI SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE ONLUS P. IVA 02967820610	1	3.500,00	85	finanziabile	
12	DD7/2011/752011-03-18 11:31:37	la mongolfiera sociatà cooperativa sociale P. IVA 01609380611	2	6.500,00	85	finanziabile	
13	DD7/2011/762011-03-18 12:00:53	ALBA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE P. IVA 02515810618	4	13.500,00	85	finanziabile	
14	DD7/2011/772011-03-18 12:52:59	L'AQUILONE SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE P. IVA 02179160615	2	6.500,00	85	finanziabile	

P.O.R. CAMPANIA 2007 - 2013 Avviso Pubblico "PRIMIMPRESA O.S.S."

Graduatoria delle Proposte Progettuali di cui al Decreto Dirigenziale n°24 del 10/05/2011

N.	Codice Domanda	Denominazione	Tirocini	Risorse economiche	Punti	Esito	note
15	DD7/2011/782011-03-18 14:52:56	LA MAGNOLIA SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE P. IVA 02554160644	4	13.200,00	85	finanziabile	
16	DD7/2011/552011-03-21 12:40:41	Azienda Sanitaria Locale Napoli 2 Nord P. IVA 06321661214	6	30.600,00	85	finanziabile	
17	DD7/2011/632011-03-21 12:42:45	Azienda Sanitaria Locale Napoli 2 Nord P. IVA 06321661214	6	30.600,00	85	finanziabile	
18	DD7/2011/562011-03-21 12:45:03	Azienda Sanitaria Locale Napoli 2 Nord P. IVA 06321661214	6	30.600,00	85	finanziabile	
19	DD7/2011/582011-03-21 12:47:02	Azienda Sanitaria Locale Napoli 2 Nord P. IVA 06321661214	6	30.600,00	85	finanziabile	
20	DD7/2011/592011-03-21 12:48:19	Azienda Sanitaria Locale Napoli 2 Nord P. IVA 06321661214	6	28.800,00	85	finanziabile	
21	DD7/2011/612011-03-21 12:49:48	Azienda Sanitaria Locale Napoli 2 Nord P. IVA 06321661214	6	30.600,00	85	finanziabile	
22	DD7/2011/622011-03-21 12:59:01	Azienda Sanitaria Locale Napoli 2 Nord P. IVA 06321661214	6	30.600,00	85	finanziabile	
23	DD7/2011/1172011-05-06 18:06:04	Cooperativa sociale P. IVA 06684950634	2	6.160,00	85	finanziabile	
24	DD7/2011/232011-02-21 10:22:59	CSM SERVICE società Cooperativa Sociale a Mutualità Prevalente di Produzione e Lavoro P. IVA 02237930652	1	3.500,00	80	finanziabile	
25	DD7/2011/792011-03-18 14:57:13	CSM SERVICE Società Cooperativa Sociale a Mutualità Prevalente P. IVA 02237930652	1	3.500,00	80	finanziabile	
26	DD7/2011/852011-03-21 12:56:49	Il Millepiedi Società Cooperativa Sociale O.N.L.U.S. P. IVA 02885991212	2	4.700,00	80	finanziabile	
27	DD7/2011/1012011-04-21 11:37:59	SIDDHARTA SOC. COOP.SOCIALE ARL P. IVA 05134611218	1	3.060,00	80	finanziabile	
28	DD7/2011/1112011-05-02 13:23:00	CONSULTA REGIONALE DEGLI HANDICAPPATI ONLUS P. IVA 95000920637	2	6.320,00	80	finanziabile	

P.O.R. CAMPANIA 2007 - 2013 Avviso Pubblico "PRIMIMPRESA O.S.S."

Graduatoria delle Proposte Progettuali di cui al Decreto Dirigenziale n°24 del 10/05/2011

N.	Codice Domanda	Denominazione	Tirocini	Risorse economiche	Punti	Esito	note
29	DD7/2011/112011-02-21 16:41:32	Cooperativa Sociale Oasirpina ONLUS - Società Cooperativa P. IVA 02265970646	2	6.800,00	75	finanziabile	
30	DD7/2011/222011-02-22 14:10:34	FONDAZIONE ISTITUTO ANTONIANO P. IVA 80042520637	4	12.191,08	75	finanziabile	
31	DD7/2011/212011-02-25 10:11:24	FONDAZIONE ISTITUTO ANTONIANO P. IVA 80042520637	2	6.095,54	75	finanziabile	
32	DD7/2011/442011-03-08 18:49:28	COOPERATIVA SOCIALE A MUTUALITA' PREVALENTE DI LAVORO E SERVIZI SOCIALI CO.SE.S. P. IVA 01126110657	4	14.000,00	75	finanziabile	
33	DD7/2011/802011-03-18 19:28:24	C.C.S.S. Consorzio Cooperative di Solidarietà Sociale - Società Cooperativa Sociale ONLUS P. IVA 06386131210	2	8.000,00	75	finanziabile	
34	DD7/2011/812011-03-19 10:44:24	PANTA REI Cooperativa Sociale ONLUS P. IVA 05807961213	2	8.000,00	75	finanziabile	
35	DD7/2011/832011-03-19 12:33:59	APPRODO Cooperativa Sociale ONLUS P. IVA 05761570638	2	8.000,00	75	finanziabile	
36	DD7/2011/422011-02-24 07:05:49	ASSOCIAZIONE PROGETTO FAMIGLIA ACCOGLIENZA ONLUS P. IVA 04199180656	1	3.100,00	65	finanziabile	
37	DD7/2011/412011-02-24 11:27:14	ATHENA SPA P. IVA 00266020619	1	3.160,00	65	finanziabile	
38	DD7/2011/822011-03-19 11:44:04	ORAFANDO Cooperativa Sociale ONLUS P. IVA 07555840631	2	8.000,00	65	finanziabile	
39	DD7/2011/272011-02-21 12:33:28	CLINICA VILLA MAIONE SRL P. IVA 04681530632			0	non ammesso	Parametro economico non congruo al n. tirocinanti richiesti.
40	DD7/2011/292011-02-21 14:00:52	ASSOCIAZIONE PROGETTO FAMIGLIA ACCOGLIENZA ONLUS P. IVA 04199180656			0	non ammesso	Parametro economico errato.
41	DD7/2011/332011-02-21 16:30:51	SOC. COOP. A.I.DO. P. IVA 03037690652			0	non ammesso	Parametro economico non congruo al n. tirocinanti richiesti.
42	DD7/2011/342011-02-21 16:34:24	SOC. COOP .A.I.DO P. IVA 03037690652			0	non ammesso	Parametro economico non congruo al n. tirocinanti richiesti.

P.O.R. CAMPANIA 2007 - 2013 Avviso Pubblico "PRIMIMPRESA O.S.S."

Graduatoria delle Proposte Progettuali di cui al Decreto Dirigenziale n°24 del 10/05/2011

N.	Codice Domanda	Denominazione	Tirocini	Risorse economiche	Punti	Esito	note
43	DD7/2011/352011-02-21 16:36:44	SOC. COOP. A.I.DO. P. IVA 03037690652			0	non ammesso	Parametro economico non congruo al n. tirocinanti richiesti.
44	DD7/2011/362011-02-21 16:39:46	SOC. COOP. A.I.DO. P. IVA 03037690652			0	non ammesso	Parametro economico non congruo al n. tirocinanti richiesti.
45	DD7/2011/372011-02-21 16:41:37	SOC. COOP. A.I.DO. P. IVA 03037690652			0	non ammesso	Parametro economico non congruo al n. tirocinanti richiesti.
46	DD7/2011/382011-02-21 16:43:20	SOC. COOP. A.I.DO. P. IVA 03037690652			0	non ammesso	Parametro economico non congruo al n. tirocinanti richiesti.

Decreto Dirigenziale n. 79 del 05/08/2011

A.G.C. 17 Istr. Educ. Form. Prof. Pol. Giov.le del Forum Regionale Ormel

Settore 6 Orientamento professionale,ricerca,speriment. e consul. nella formaz.profes

Oggetto dell'Atto:

P.O. CAMPANIA FSE 2007/2013 - OB. OP. E.1) AVVISO PUBBLICO "PIU' SVILUPPO PIU' LAVORO" DEL PIANO "CAMPANIA AL LAVORO!" APPROVATO CON D.D. N. 256 DEL 22/12/2010 COSI' COME RETTIFICATO DAL D.D. N. 4 DEL 01/02/2011 - AMMISSIONE A FINANZIAMENTO DEL PRIMO ELENCO DELLE DOMANDE.

Il coordinatore AGC 17

PREMESSO

- Che con Delibera di G.R. n. 690 del 08/10/2010 è stato approvato il Piano di Azione per il Lavoro "Campania al Lavoro", pubblicato sul B.U.R.C. n° 76 del 22/11/2010;

- Che con Delibera di G.R. n. 892 del 14/12/2010 è stata approvata la rimodulazione della dotazione finanziaria degli Obiettivi Operativi del P.O. Campania FSE 2007/2013;

- Che con Decreto Dirigenziale n. 256 del 22/12/2010 così come rettificato dal Decreto Dirigenziale n. 4 del 01/02/2011 è stato approvato l'Avviso pubblico per la presentazione di domande "Più sviluppo Più lavoro**"** - POR FSE 2007-2013 - ob. op. e.1) - Regime di aiuti ex Regolamento (CE) n. 800/2008 artt. 40 e 41 del Piano "Campania al Lavoro!" per la concessione di incentivi all'assunzione;

- Che con Decreto Dirigenziale n. 23 del 10/05/2011 è stato preso atto dell'elenco delle domande pervenute on line sulla piattaforma "Avvisi e Bandi" alla data del 09/05/2011, trasmesse con nota n. 2141 del 10/05/2011 da parte dell'ARLAS;

- Che con Decreto Dirigenziale n. 53 del 5/07/2011 è stata nominata la Commissione di verifica delle domande pervenute e sono stati definiti i criteri per la verifica di ammissibilità delle stesse;

- Che con nota n. 605702 del 02/08/2011 sono state comunicate ai Presidenti delle Commissioni di ciascun Avviso del Piano "Campania al Lavoro!", fra i quali è inserito l'Avviso "Più sviluppo Più lavoro**"**, indicazioni operative per la presentazione degli esiti delle istruttorie;

PRECISATO

- Che è stato verificato un primo elenco di 400 domande pervenute sulla piattaforma "Avvisi e Bandi", conformemente all'ordine cronologico di presentazione di cui al Decreto Dirigenziale n° 23/2011;

- Che, ai fini della verifica di ammissibilità, si è tenuto conto di quanto stabilito dal Decreto Dirigenziale n° 53 del 5/07/2011 e di quanto indicato con successiva nota n. 605702 del 02/08/2011 del coordinatore dell'AGC 17;

VERIFICATA la sufficiente disponibilità di risorse finanziarie per il finanziamento delle domande oggetto di verifica positiva da parte della Commissione e degli uffici all'uopo preposti;

CONSIDERATO

- Che, con nota prot. n° 0612388 del 04/08/2011, il presidente della Commissione ha trasmesso l'esito della istruttoria del primo elenco di domande pervenute sulla piattaforma "Avvisi e Bandi", conformemente a quanto riportato nell'allegato al Decreto Dirigenziale n. 23/2011, da cui si evince che 209 domande sono state ritenute ammissibili a finanziamento (secondo l'elencazione di cui all'ALLEGATO A al presente provvedimento, che ne costituisce parte integrante), mentre le restanti 191 domande sono in fase di ulteriore verifica ed approfondimento;

RITENUTO

- Di dover ammettere a finanziamento le domande di cui all'ALLEGATO A al presente provvedimento, che ne costituisce parte integrante, e di poter, pertanto, ritenere conclusa la procedura di verifica per un numero pari a 209 domande;

- Di dover demandare agli uffici dell'AGC 17, all'uopo designati, le attività relative alla verifica dei requisiti autocertificati dai soggetti proponenti, nonché ogni ulteriore atto propedeutico alla sottoscrizione dell'atto di concessione, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente;

- Di doversi avvalere del supporto dell'ARALS per la verifica dei requisiti dei lavoratori e dei datori di lavoro attraverso il collegamento al sistema informativo delle comunicazioni obbligatorie della Regione Campania;

- Di dover sottoscrivere apposito Atto di Concessione con i soggetti proponenti per la regolamentazione degli impegni e degli obblighi derivanti dall'ammissione all'incentivo;

- Di dover rimandare ad atto successivo l'assunzione dell'impegno contabile delle risorse sul Bilancio regionale;

- Di dover dare la massima diffusione ai soggetti interessati mediante la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania e sul Portale istituzionale della Regione Campania nella sezione "Campania al Lavoro!";

- Di dover stabilire che la pubblicazione sul B.U.R.C. del presente atto ha valore di notifica per i soggetti proponenti;

VISTI

- Il P.O.R. Campania FSE 2007/2013,
- la D.G.R. N° 3466/00;
- la D.G.R. n.° 317/2011 di nomina del coordinatore dell'AGC 17;
- il D.D. n. 256 del 22/12/2010 così come rettificato dal DD n° 4 del 01/02/2011;
- il D.D. 23/2011 di presa d'atto degli elenchi trasmessi dall'ARLAS;
- la D.G.R. 935 del 30 maggio 2008 di presa d'atto dei Criteri di selezione delle operazioni FSE 2007/13;
- la nota prot. 0157053 del 22/02/2010 dell'Autorità di Gestione FSE 2007/13;
- il D.D. n. 53 del 5/07/2011 di nomina della Commissione;
- la nota prot. n. 605702 del 02/08/2011 del coordinatore dell'AGC17;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Team dell'Obiettivo Operativo FSE 2007/13

D E C R E T A

per tutto quanto espresso in narrativa, che qui si intende integralmente riportato

- Di ammettere a finanziamento le domande di cui all'ALLEGATO A al presente provvedimento, che ne costituisce parte integrante, e di poter, pertanto, ritenere conclusa la procedura di verifica per un numero pari a 209 domande;

- Di demandare agli uffici dell'AGC 17, all'uopo designati, le attività relative alla verifica dei requisiti autocertificati dai soggetti proponenti, nonché ogni ulteriore atto propedeutico alla sottoscrizione dell'atto di concessione, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente;

- Di avvalersi del supporto dell'ARALS per la verifica dei requisiti dei lavoratori e dei datori di lavoro attraverso il collegamento al sistema informativo delle comunicazioni obbligatorie della Regione Campania;

- Di sottoscrivere apposito Atto di Concessione con i soggetti proponenti per la regolamentazione degli impegni e degli obblighi derivanti dalla ammissione all'incentivo;

- Di rimandare a successivo atto l'assunzione dell'impegno contabile delle risorse sul Bilancio regionale;

- Di dare la massima diffusione ai soggetti interessati mediante la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania e sul Portale istituzionale della Regione Campania nella sezione "Campania al Lavoro!";

- Di stabilire che la pubblicazione sul B.U.R.C. del presente atto ha valore di notifica per i soggetti proponenti;

- Di inviare il presente provvedimento all'Assessorato al Lavoro, al Responsabile dell'Obiettivo Operativo e.1) del P.O. Campania FSE 2007/2013, al Settore ORMEL dell'AGC 17, all'AGC 08, all'AdG PO FSE 2007/13, all'Autorità di Audit, all'Autorità di Certificazione del menzionato P.O. e all'ARLAS per gli adempimenti di rispettiva competenza, al Settore Stampa e documentazione per la pubblicazione sul BURC.

Dott. Paolo Gargiulo

Avviso "Più sviluppo più lavoro"
DOMANDE AMMESSE

ALLEGATO A

Prot Reg	Cod ARLAS	denominazione	numero lavoratori	contributo totale
1	602	ENTERPRICE SERVICE SRL	1	€ 5.000
3	492	CASTELLO CONSULTING	1	€ 3.750
5	817	AL.GA. S.N.C. DI GAUDIANO...	2	€ 7.500
6	762	BUGLIONE GROUP SRL	1	€ 4.000
8	418	VIRNO ORESTE - ORDINE DEI...	1	€ 2.559
9	389	TAFURO TIZIANA	1	€ 5.000
10	499	CECCARELLI FRANCESCO	1	€ 5.000
11	889	ARTE PIETRA SNC DI CARUCCI NICOLA	1	€ 5.000
15	515	LA SONRISA SPA	15	€ 75.000
16	858	ROMA S.A.S. DI MECCARIELLO FELICE	1	€ 5.000
17	864	TELENIA S.R.L.	5	€ 25.000
18	744	VANILLA DI DI SARNO VINCENZO	1	€ 4.000
20	145	C.F.P. SCARL	1	€ 5.000
21	642	COMINVEST SRL	3	€ 12.000
26	863	RIGEKA DI CHIANESE GAETANO	1	€ 5.000
27	532	INTEC SRL	1	€ 5.000
29	251	CAMPANIA ART SERVICE SOCIETÀ COOPERATIVA SRL	2	€ 6.635
31	594	NUOVI INCONTRI SOCIETA' COOPERATIVA	1	€ 5.000
32	369	STUDIO ASCOLESE DEI DOTT.ASCOLESE	1	€ 5.000
34	388	C.L. SERVICE DI CIOTTA LUIGI	1	€ 5.000
37	268	FLORA SRL	1	€ 3.750
40	598	ULA SRL	1	€ 5.000
41	232	CV CRISTAL SAS DI VALERIO VITTORIO	1	€ 5.000
43	788	F.LLI SALVATORE COSTRUZIONI SRL	1	€ 5.000
44	28	COLORI E SAPORI SRL	2	€ 10.000
46	583	BIANCO FRANCESCO MARIA	7	€ 33.500
48	650	BREGLIA RESTAURI SRL	1	€ 5.000
49	798	CAROTENUTO COSTRUZIONI SRL	2	€ 8.092
53	109	IMMAR SAS	4	€ 20.000
54	158	EDIL COSTRUZIONI DI ZOPPOLI	1	€ 5.000
56	728	KREISA SRL	1	€ 5.000
60	692	PASTICCERIA GALLOZZA SAS	1	€ 5.000
62	485	BIONATURE SNC	1	€ 5.000
63	845	VENERE CENTRO VIAGGI	1	€ 5.000
64	774	PI.BI. SRL	1	€ 5.000
66	754	TRANS TEK SYSTEM SRL	1	€ 4.000
67	629	AMBROSONE CARMELO	1	€ 5.000
68	511	INDUSTRIA CONCIARIA PIERRO SRL	2	€ 9.000
69	809	ALBO DOTTORI COMMERCIALISTI	1	€ 5.000
72	711	DA MOSE' DI S.QUADRO & C.	1	€ 5.000
76	279	MONERE SRL	1	€ 5.000
77	698	DIGITAL PRINT SRL	6	€ 30.000
78	603	COMBEST DI DE GIOVANNI MAURIZIO	1	€ 5.000
81	561	MINI MARKET SAPORI E TRADIZIONI	1	€ 2.500
83	913	SIMA SRL	1	€ 2.500
84	122	CIPRIANI MACCHINE AGRICOLE SRL	1	€ 5.000
85	165	CALL POST SRL	1	€ 5.000
86	273	CAB-EL SUD SRL	2	€ 10.000
88	357	GRUPPO FACILE DI MINUCCI ESPOSITO	1	€ 5.000
89	772	DOMUS COSTRUZIONI SRL	1	€ 5.000
92	833	ACANFORA 1972 SAS	1	€ 5.000
93	725	L'ARTE DEL PANE SAS	1	€ 5.000
94	91	STIGMATI…E' LTD SRL	1	€ 5.000
96	875	MOSCATO MAURIZIO	1	€ 5.000
98	6	FATTICCIO & PARTNERS SRL	1	€ 5.000
100	649	AUTOSCUOLA DAMIANI DI DAMIANI LUIGI	1	€ 5.000

fonte: http://burc.regione.campania.it

Avviso "Più sviluppo più lavoro"
DOMANDE AMMESSE

ALLEGATO A

Prot Reg	Cod ARLAS	denominazione	numero lavoratori	contributo totale
101	549	AREA I.T. S.R.L.	1	€ 5.000
105	64	TECNOPOINT S.A.S.	2	€ 10.000
106	715	ISTEMI S.A.S. DI NICOLINO	2	€ 9.000
107	780	USATO AZIENDALE S.R.L.	1	€ 5.000
108	660	PUB LO SFIZIO DI PRETE ANDREA & C.	1	€ 3.750
109	432	TRESOL SRL	1	€ 5.000
110	854	MAINARDI SAS DI PASQUALE	1	€ 5.000
111	869	VULCANO GAS SRL	1	€ 2.000
112	836	ASSIMED SOCIETA' COOPERAT...	4	€ 20.000
113	192	A.T. SYSTEM DI DE ROSA GI...	9	€ 47.500
114	107	FOCELDA S.P.A.	2	€ 10.000
117	303	BRALF ITALIA SOCIETA' COOPERATIVA	2	€ 9.000
119	536	FRIGOMARE S.R.L.	1	€ 5.000
120	523	ESSEGI DI SIGNORIELLO GAE...	2	€ 10.000
124	640	SINERGY ITALIA S.R.L	1	€ 5.000
127	277	TECH. SYS SRL	2	€ 9.500
128	648	VE.NA SPA	1	€ 5.000
129	887	VOTINO SILVANA	1	€ 5.000
131	657	DONNARUMMA CIRO	2	€ 10.000
132	860	KALORFIAMMA SRL	2	€ 8.000
133	1102	PAGHE LAB SRL	1	€ 5.000
136	739	AFB CARROZZERIA F.LLI BRUOGNOLO	1	€ 5.000
138	904	STAZ.DI SERVIZIO ESSO DI PERRELLA SERGIO	1	€ 4.000
139	465	SCASSILLO ANGELO	1	€ 3.750
140	330	E.C.CONSULT DI VINCENZO P...	1	€ 4.000
142	881	LA NUOVA IMMAGINE DI CIAM...	1	€ 5.000
143	386	TELESIA COMMERCE SRL	1	€ 5.000
146	350	LA BENEVENTANA TRASLOCHI ...	1	€ 5.000
147	256	CORPO E ANIMA DI CAPRIGLI...	1	€ 4.000
152	790	DOPSTART S.A.S. DI PAOLINO DONATO & C. P.IVA 04674290657	1	€ 5.000
154	104	EGIP TRAVEL SAS DI CLARIDI ILARIA P.IVA 04920311216	1	€ 3.750
156	423	SOCIETÀ COOPERATIVA A MUTUALITÀ PREVALENTE DI PRODUZIONE E LAVORO P.IVA 02156430650	3	€ 15.403
157	560	CDE SIDA SRL P.IVA 06752161213	1	€ 5.000
158	823	ORDINE DEI CONSULENTI DEL LAVORO P.IVA 01734180654	1	€ 5.000
159	79	INK & PAPER DI CLAUDIO COTTONE P.IVA 06622061213	1	€ 3.750
160	849	MACELLERIA VICAR SAS DI CATELLO RAFFAELE D'AURIA P.IVA 03641390657	1	€ 5.000
167	899	LAUDANDO PASQUALE P.IVA 01046440622	1	€ 5.000
168	545	MARTINA GROUP S.R.L. P.IVA 06164001213	1	€ 5.000
172	595	GESTIONI TURISTICHE SRL P.IVA 02763480619	4	€ 20.000
175	727	COOPERATIVA SOCIALE AZZURRA SOC. COOP A.R.L. P.IVA 03713760654	1	€ 5.000
178	371	GENERAL STORE SRL	2	€ 10.000
180	137	ALISIA S.A.S	2	€ 7.500
181	574	GESTI SERVICE SOCIETÀ CONSORTILE A R.L.	2	€ 10.000
183	872	TOP CAR SERVICE SRL	2	€ 10.000
184	163	MEDAS HEALTH SRL	1	€ 3.750
186	633	EUROSECURITY SRL	33	€ 165.000
187	276	MEDIASTORE SRL	1	€ 5.000
189	438	GIDAL SPA	1	€ 4.000
190	175	BC SOFT DI CRISCUOLO ANNAMARIA SNC	2	€ 10.000
192	753	PROMO CONSULTING SAS	1	€ 5.000

fonte: http://burc.regione.campania.it

Avviso "Più sviluppo più lavoro"
DOMANDE AMMESSE

ALLEGATO A

Prot Reg	Cod ARLAS	denominazione	numero lavoratori	contributo totale
193	332	COMPARE ANTONIO	3	€ 15.000
194	776	SAPORI DI NAPOLI SRL	1	€ 5.000
196	285	MB EXPRESSA SAS DI DI PRISCO MARIANO	1	€ 5.000
197	803	IDEA EVENTI SAS DI CALICCHIO FABIO	2	€ 10.000
201	196	NATURALMENTE DI DONIANNI MARIA	1	€ 3.750
202	548	CMC DI CATAPANO ANTONIO	2	€ 10.000
204	146	FABIO SPEZIALE S.A.S.	2	€ 10.000
206	421	GRELLA MICHELE	1	€ 3.750
207	793	AURIEMMA RAFFAELE	1	€ 2.500
209	243	STAR CLASS S.R.L.	2	€ 10.000
212	614	FOREVER DI ALTERIO CARMELA	1	€ 5.000
213	702	VD RICAMBI S.R.L.	1	€ 4.375
215	665	CLINICA VILLA MAIONE	1	€ 5.000
217	587	F.LLI ACANFORA S.R.L.	1	€ 3.375
218	689	DESY-D MULTIBRAND	1	€ 5.000
220	632	DIMA MOBILI S.N.C.	1	€ 5.000
221	847	PRISMA COOP.	1	€ 2.632
223	503	ORDINE CONSULENTI DEL LAVORO	1	€ 5.000
224	524	IEVOLI ALBERTO	1	€ 5.000
230	699	BOPRI SRL	1	€ 5.000
231	177	M.J. CAR S.R.L.	5	€ 25.000
232	405	UNIAPI SERVIZI S.R.L.	2	€ 10.000
235	708	PLATINUM ART S.R.L.	1	€ 3.220
236	205	SPERANZE E CERTEZZE SRL	3	€ 12.500
238	5	INNOVA S.R..L.	1	€ 5.000
239	99	S.P.E.CO.LA. S.A.S. DI FABIO FIORENTINO & C.	1	€ 5.000
242	996	OBIETTIVO SCUOLA E UFFICIO SNC	1	€ 5.000
247	796	FREE SPIRIT TEAM SRL	1	€ 5.000
249	558	GRANCARNI SRL	1	€ 5.000
251	837	BARTIROMO GROUP SAS	1	€ 5.000
257	673	ED.ER.NA IMPIANTI DI DE CRISTOFARO &C.SAS	1	€ 5.000
258	681	DI VECE FRANCESCO	1	€ 5.000
259	747	VASERIE RINALDI SRL	1	€ 5.000
260	812	INNOVA SRL	1	€ 5.000
263	356	MEDITERRANEAN GLOBAL SOLUTION SRL	2	€ 10.000
264	354	SUPERVISION SRL	1	€ 5.000
266	704	ELECTRICAL SERVICE SNC DI CARBONE GENNARO	5	€ 25.000
269	360	ROSSANO LUIGI EDDY	2	€ 9.000
270	288	SERVIZI PROFESSIONALI SAS	1	€ 5.000
271	883	PROFESSIONAL TEAM	2	€ 5.000
277	456	SCAF SRL	1	€ 5.000
278	770	SANNIOCHIMICI SRL	2	€ 10.000
280	828	AMABILE SRL	1	€ 5.000
283	667	TURINO TRASPORTI SRL	3	€ 15.000
284	679	MPM SERVICE SRL	1	€ 7.500
285	48	NEW MADISON DI CANGIANO ANTONIA & C. SAS	3	€ 15.000
288	239	GENERAL STORE SAS DI PERROTTA PAOLA E C.	5	€ 25.000
289	378	TORO SRL	5	€ 23.375
290	491	E.M.S. TRASPORTI SOCIETÀ COOPERATIVA A R.L.	1	€ 3.750
291	278	MEM CONSULTWARE SRL	1	€ 5.000
294	964	SCERMINO COSTRUZIONI SRL	1	€ 4.000
306	927	TECNOCERT SRL	1	€ 5.000
308	173	M.C. SERVICE DI MONFREDA M& C	1	€ 5.000
309	479	PETRILLI SRL	4	€ 20.000
310	615	IL FALCO SRL	1	€ 5.000
311	912	SINAPSIA DI DESTEFANO	1	€ 5.000

fonte: http://burc.regione.campania.it

Avviso "Più sviluppo più lavoro"
DOMANDE AMMESSE

ALLEGATO A

Prot Reg	Cod ARLAS	denominazione	numero lavoratori	contributo totale
312	445	CONSULAB DI PERONE ERNESTO	1	€ 5.000
313	712	CAMPANIACOM SPA	6	€ 28.125
314	476	MEDIATEL SRL	4	€ 12.930
315	779	PARVISA SRL	2	€ 10.000
317	25	GOLD MARKET	1	€ 3.750
318	1038	MA.DA .SAS DI TUZIO & C.	1	€ 5.000
320	905	P. & G. SAS DI ESPOSITO GIUSEPPE	1	€ 5.000
329	468	A.P.L. S.R.L	6	€ 26.000
331	463	RAFFAEL S.R.L.	1	€ 5.000
333	178	SALUS S.R.L.	2	€ 10.000
338	181	CARDIOSUD S.A.S.	1	€ 5.000
339	593	FARMACIA S.ANNA DELLA DOTT.SSA E. PELLEGRINO	1	€ 5.000
341	481	P&C S.R.L.	10	€ 47.000
345	841	DITTA INDIVIDUALE	1	€ 5.000
348	710	G.M.R. S.R.L.	1	€ 5.000
350	464	TORIELLO ANIELLO S.R.L.	4	€ 19.200
352	825	GIOIELLI PENNACCHIO S.R.L.	1	€ 2.500
353	201	NEWTEK SOCIETA' COOPERATIVA	1	€ 4.000
354	564	M.I.S. SRL	1	€ 3.875
355	1055	ECO ENERGY SRL	3	€ 15.000
356	119	MERIDIONALE ALLUMINIO SRL	5	€ 27.500
357	767	HSH SERVICE SAS	1	€ 5.000
358	893	MONDIAL PULIMENTO SRL	1	€ 5.000
359	1033	NUOVA INERTI DEI F.LLI DE NIGRIS SRL	2	€ 10.000
360	717	ICOLARO SIMONA	1	€ 3.750
361	352	EPM SRL	2	€ 10.000
362	992	BANCA DI SALERNO - CREDITO COOPERATIVO	1	€ 5.000
365	777	DITTA MORESE GIUSEPPE	1	€ 5.000
366	844	HUMAIRCOM S.A.S.	1	€ 5.000
368	1059	PMS GROUP SRL	1	€ 5.000
369	800	MORIELLO DOMENICO	1	€ 3.750
370	789	DRAMEL S.R.L.	1	€ 3.750
375	1066	IZZO PELLI S.R.L.	3	€ 15.000
377	466	F&T CONSULTING SRL	1	€ 5.000
378	760	NARDELLI GIOIELLI PER AMORE SRL	1	€ 5.000
381	981	SCARPARO MARIA	1	€ 5.000
385	98	LE VILLETTE SRL	1	€ 3.750
386	758	SALVATI 1983 DI SALVATI DANIELE & C SAS	1	€ 3.750
387	1025	A.S.D. E DI PROMOZIONE SOCIALE WELLNESS CLUB	3	€ 11.000
390	991	CERVONE JEWELLERY DI CERVONE CIRO	2	€ 7.500
392	1096	ANTENORE DEI FRATELLI DI CARLI SNC	1	€ 5.000
394	619	EDIMA GIOIELLI SRL	2	€ 10.000
396	784	PULILAM SRL	4	€ 14.700
397	1107	INCA GROUP SRL	1	€ 5.000
399	211	M.B. CONSULTING DI MASSIMILIANO BIFANI & C SAS	1	€ 5.000

fonte: http://burc.regione.campania.it

Decreto Dirigenziale n. 97 del 08/08/2011

A.G.C. 17 Istr. Educ. Form. Prof. Pol. Giov.le del Forum Regionale Ormel

Settore 4 Osservatorio del mercato del lavoro e dell'occupaz., emigrazione ed immigra

Oggetto dell'Atto:

DECRETO DIRIGENZIALE N° 46 DEL 31/05/2011 DI "APPROVAZIONE AVVISO PER L'ATTUAZIONE DELLA D.G.R. 1001/2010 IN MERITO ALLA COMUNICAZIONE DEI CONTRATTI DI APPRENDISTATO E PER L'APERTURA DELLA PRESENTAZIONE DI DOMANDE DI FINANZIAMENTO DELLA FORMAZIONE FORMALE ESTERNA DA PARTE DEI DATORI DI LAVORO CHE, IN ATTUAZIONE DELLA LEGGE 14 FEBBRAIO 2003 N° 30 - D.LGS N° 276/2003 EX ART. 49, HANNO ASSUNTO PERSONALE CON IL CONTRATTO

IL DIRIGENTE

PREMESSO

- che con Decreto Dirigenziale n°46 del 31 maggio 2011, pubblicato sul B.U.R.C. n°35 del 06 giugno 2011, è stato approvato l' Avviso per l'attuazione della D.G.R. 1001/2010 in merito alla comunicazione dei contratti di apprendistato e per l'apertura della presentazione di domande di finanziamento della formazione formale esterna da parte dei datori di lavoro che, in attuazione della Legge 14 Febbraio 2003 n° 30 - D.Lgs n° 276/2003 ex art. 49, hanno assunto personale con il contratto di "Apprendistato Professionalizzante";

- che il citato Decreto Dirigenziale n°46 del 31 maggio 2011 prescrive, all' articolo 4 - Comunicazione del contratto di apprendistato sottoscritto oltre i 40 giorni precedenti la pubblicazione dell'avviso e delle sue variazioni ai fini della formazione: *"*La comunicazione dei contratti di apprendistato in essere deve essere fatta dal giorno successivo alla pubblicazione del presente sul B.U.R.C. entro 60 giorni dallo stesso*";*

VISTE

- le oggettive difficoltà espresse dagli utenti, nel rispettare gli adempimenti di cui al citato articolo 4 entro il termine dei 60 giorni previsti, sia per la novità dello strumento in quanto tutte le comunicazioni devono effettuarsi utilizzando, esclusivamente, la piattaforma, sia per il considerevole numero di dati da trasmettere;

CONSIDERATO

- che, per gestire in modo efficiente ed efficace il nuovo sistema informatico unico per l'Apprendistato Regionale sia necessario acquisire in modo completo le informazioni;

RITENUTO

- di dover prorogare, i termini previsti dall'art. Articolo 4 del Decreto Dirigenziale n°46 del 31 maggio 2011, fino alla data del 30/11/2011

D E C R E T A

Per tutto quanto espresso in narrativa che qui si intende integralmente riportato:

- di prorogare, i termini previsti dall'art. Articolo 4 del Decreto Dirigenziale n. 46 del 31 maggio 2011, fino alla data del 30/11/2011

– di dare comunicazione del presente Decreto Dirigenziale all'Assessore alla Formazione Professionale, al Settore Stampa e Documentazione per la pubblicazione integrale sul B.U.R.C., ai sensi della Circolare n°5 del 12 Luglio 2000;

– -di inviare il presente all'A.G.C. 17, al Servizio 04 Registrazione Atti Monocratici – Archiviazione Decreti Dirigenziali dell'A.G.C. 02, al Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali – Divisione II e al Settore Formazione Professionale per gli adempimenti consequenziali.

Dr. Alberto Acocella

Decreto Dirigenziale n. 80 del 10/08/2011

A.G.C. 17 Istr. Educ. Form. Prof. Pol. Giov.le del Forum Regionale Ormel

Settore 6 Orientamento professionale,ricerca,speriment. e consul. nella formaz.profes

Oggetto dell'Atto:

POR FSE CAMPANIA 2007 -2013.OB. OP. I2.1). ATTUAZIONE DEL PROGETTO "INTERVENTI FORMATIVI PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE CHIAVE - COMUNICAZIONE NELLE LINGUE STRANIERE"- DGR 313 DEL 21/06/2011.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

- che il Parlamento ed il Consiglio Europeo hanno adottato il Regolamento (CE) n. 1081 del 5 luglio 2006 e s.m.i., relativo al Fondo Sociale Europeo e recante abrogazione del Regolamento (CE) 1784/1999;
- che il Consiglio Europeo ha adottato il Regolamento (CE) n. 1083 dell'11 luglio 2006 e s.m.i., recante disposizioni generali sul Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, sul Fondo Sociale Europeo e sul Fondo di Coesione e che abroga il regolamento (CE) n. 1260/1999;
- che la Commissione Europea ha adottato il Regolamento n. 1828 dell'8 dicembre 2006 e s.m.i. che stabilisce modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 1083/2006 del Consiglio recante disposizioni generali sul Fondo europeo di sviluppo regionale, sul Fondo sociale europeo e sul Fondo di coesione e Corrigendum del 15 febbraio 2007 e ss.mm.ii;
- che con decisione della Commissione UE n. C(2007)3329 del 13 luglio 2007 della Commissione europea è stato approvato il Quadro Strategico Nazionale (di seguito: "QSN") 2007-2013;
- che la Regione Campania con Delibera n. 2 dell'11 gennaio 2008 ha preso atto che la Commissione Europea con Decisione n. C(2007)5478 del 7 novembre 2007 ha adottato il Programma Operativo Regionale Campania FSE 2007–2013;
- che la Regione Campania con Delibera n. 27 dell'11 gennaio 2008 e s.m.i. ha approvato la dotazione finanziaria del Programma per obiettivo operativo FSE 2007-2013;
- che con Delibera di Giunta Regionale n. 935 del 30 maggio 2008 sono stati approvati i Criteri di Selezione del POR Campania FSE 2007-2013;
- che nell'ambito della strategia il QSN prevede, in particolare, la priorità n. 1 "miglioramento e valorizzazione delle risorse umane" e la priorità n. 7 "accrescere la competitività dei sistemi produttivi e l'occupazione";
- che il POR Campania FSE attua strategie di sviluppo mirate, tra l'altro, al sostegno e al miglioramento delle competenze favorendo l'integrazione tra il mondo del lavoro, la formazione, l'istruzione, la ricerca e le nuove tecnologie;
- che, in particolare, la strategia dell'Asse IV "Capitale Umano" del POR FSE 2007/2013 è finalizzata a favorire il rafforzamento e lo sviluppo del capitale umano di cui la Campania dispone valorizzando la risorsa giovani;
- che nell'ambito del su menzionato Asse IV , l'Obiettivo Specifico i2) "aumentare l'accesso all'istruzione e alla formazione iniziale, professionale e universitaria, migliorandone la qualità" è volto a garantire ai propri cittadini la partecipazione all'istruzione attraverso un sistema che accompagni gli individui lungo tutto il corso della vita, anche attraverso l'attuazione dell'Obiettivo Operativo i2.1) "favorire il processo di costruzione di un'offerta formativa iniziale, professionale universitaria e post universitaria di qualità, basata sul ciclo di vita dei soggetti attenta all'alternanza e a favorire l'apprendimento specialistico, con particolare attenzione alle scelte strategiche regionali";

PREMESSO, altresì

- che la Delibera Cipe n.1, dell' 11 gennaio 2011, recante "Obiettivi, criteri e modalità di programmazione delle risorse per le aree sottoutilizzate e selezione ed attuazione degli investimenti per i periodi 2000-2006 e 2007-2013", ha dettato all'art. 7, gli indirizzi per l'accelerazione e la riprogrammazione della spesa dei fondi strutturali 2007 – 2013;
- che con nota ARES(2011)161998 del 14/02/2011, la Commissione Europea – DG Occupazione – in considerazione dello stato di attuazione dei POR FSE dell'Obiettivo Convergenza, ha proposto, quale misura idonea a supportare il raggiungimento dei target di spesa, e quindi, ad evitare l'eventuale perdita di risorse alle Autorità nazionali e regionali, di valutare l'opportunità di "indirizzare parte delle risorse dei POR FSE per interventi a favore dei territori regionali nel campo scolastico-formativo, da attuarsi da parte del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca (di seguito MIUR) in qualità di Organismo intermedio";
- che sulla base della proposta formulata dalla Commissione Europea, il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali ha indetto un incontro tecnico, tenutosi in data 28 marzo 2011, nel corso del quale sono state verificate le procedure da seguire per l'attuazione dell'iniziativa prospettata dall'UE, e

illustrate le proposte progettuali da parte del MIUR, subordinando la loro attivazione alla formale adesione di ciascuna Regione interessata con l'indicazione delle risorse destinate;

- che il 30 marzo 2010 il Comitato nazionale per il Coordinamento e la Sorveglianza della Politica Regionale Unitaria, ha approvato il documento recante le "Iniziative di accelerazione e riprogrammazione " per la spesa dei fondi strutturali 2007 – 2013, il quale, al punto 2, indica, quale possibile misura di accelerazione, la citata proposta della Commissione UE ;

CONSIDERATO

- che le tipologie di azioni scolastico – formative, realizzabili dal MIUR con le risorse dei POR FSE, sono rivolte agli studenti dell'anno scolastico 2010-2011 delle ultime classi delle Scuole di istruzione secondaria di II grado, con la duplice opportunità da un lato dell'apprendimento delle lingue comunitarie, al fine di migliorare le competenze spendibili per l'inserimento nel mercato del lavoro, dall'altro della partecipazione a percorsi educativi in alternanza scuola-lavoro allo scopo di completare la formazione scolastica;
- che, in particolare, come specificato nella circolare del MIUR prot. n. AODGAI/5683 del 20/04/2011, l'azione C1 "Interventi formativi per lo sviluppo delle competenze chiave-comunicazione nelle lingue straniere" e l'azione C5 "Tirocini e stages (in Italia e nei Paesi UE)" si articolano in percorsi formativi per l'apprendimento/approfondimento di una lingua europea, da realizzarsi nei paesi dell'UE, e in tirocini e stages da tenersi in Italia e nei Paesi UE, per un importo complessivo previsto in € 46.311.630,43;
- che il MIUR si è reso disponibile a realizzare entrambe le iniziative a favore dei giovani campani, chiedendo, altresì, da ultimo, con nota del 13 giugno ultimo scorso, un impegno formale da parte della Regione al fine di attivare le procedure di propria competenza;
- che con la Deliberazione n. 313 del 21/06/2011, la Giunta Regionale ha ritenuto, tra l'altro:
    1. di aderire al progetto "Interventi formativi per lo sviluppo delle competenze chiave-comunicazione nelle lingue straniere" a valere sul POR Campania FSE- Asse IV, Obiettivo Operativo i2.1*) "favorire il processo di costruzione di un'offerta formativa iniziale, professionale universitaria e post universitaria di qualità, basata sul ciclo di vita dei soggetti attenta all'alternanza e a favorire l'apprendimento specialistico, con particolare attenzione alle scelte strategiche regionali"*, per un importo pari ad € 26.239.630,43;
    2. di aderire, altresì, al progetto "Tirocini e stages (in Italia e nei Paesi UE)" a valere sul POR Campania FSE, Asse V , Obiettivi Specifico *"m) promuovere la realizzazione e lo sviluppo di iniziative e di reti su base interregionale e transnazionale, con particolare attenzione allo scambio delle buone pratiche"* per un valore complessivo pari ad € 20.072.000,00;
    3. di dare mandato all'Autorità di Gestione del POR FSE di adottare tutti provvedimenti necessari ad avviare il processo di individuazione del MIUR quale organismo intermedio del POR FSE 2007/2013 per l'attuazione, la gestione, il monitoraggio, la sorveglianza ed il controllo dei su richiamati interventi;
    4. di dare mandato ai Responsabili degli Obiettivi Operativi interessati e all'Autorità di gestione del POR FSE di provvedere agli adempimenti per l'attuazione del presente provvedimento;
- che il sopra citato intervento relativo all'azione C1 "Interventi formativi per lo sviluppo delle competenze chiave-comunicazione nelle lingue straniere" è coerente con la strategia dell' ASSE IV del POR FSE Campania 2007-2013, ed in particolare con l'Obiettivo Operativo i2.1) che presenta la relativa disponibilità di risorse;

RILEVATO

- che nella seduta del 30 giugno 2011, sono state approvate dal Comitato di sorveglianza, le modifiche del POR FSE Campania, con l'inserimento del punto 5.2.6.2, che individua il Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca quale Organismo intermedio per lo svolgimento dei compiti dell'Autorità di Gestione, nonché l'integrazione ai criteri di selezione del POR con l'inserimento della previsione: "Nel caso specifico di proposte progettuali di competenza del MIUR, sulla base degli accordi nazionali assunti in materia, sono adottati i criteri di selezione approvati nell'ambito del PON "Competenze per lo sviluppo";

CONSIDERATO altresì,

- che con nota prot. n.603319 del 1/8/2011 l'Autorità di Gestione del POR FSE ha comunicato che il 29 luglio 2011 in attuazione della delibera n. 313/2011, è stata sottoscritta la Convenzione con il MIUR , per lo svolgimento delle funzioni di Organismo Intermedio anche nella gestione del progetto "Interventi formativi per lo sviluppo delle competenze chiave – comunicazione nelle lingue straniere", da attuarsi nell'ambito dell'Asse prioritario IV "Capitale Umano", obiettivo specifico i1), obiettivo operativo i2.1);
- che la medesima convenzione, prevede, tra l'altro, l'impegno dell'Amministrazione regionale, in qualità di AdG delegante, nei confronti del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca, quale Organismo Intermedio, a trasferire, entro 30 giorni dalla data di stipula della convenzione, sul c/c aperto presso il MEF – Igrue, l'80% delle risorse finanziarie, pari a € 20.991.704,34 per l'Asse IV, Obiettivo Operativo i2.1);
- che con la medesima nota prot. n.603319/2011 l'Autorità di gestione del POR FSE ha richiesto al Responsabile dell'Obiettivo Operativo i2.1) di adottare i provvedimenti di competenza al fine di assicurare di in tempi brevi l'impegno e la liquidazione delle risorse necessarie alla realizzazione dei sopra citati progetti da realizzarsi da parte del MIUR;

PRESO ATTO

- che con DGR n. 157 del 18 aprile 2011 di approvazione del bilancio gestionale 2011 è stato istituito il capitolo 4600 (Fondo unico FSE 2007-2013);
- che con DGR n. 333 del 1° luglio 2011 è stata assegnata all'Autorità di Gestione incardinata nel Settore 02 dell'AGC 03 la titolarità di tutti i capitoli di spesa del POR FSE 2007-2013;

RITENUTO

- di poter ammettere a finanziamento a valere sull'ob.op. i2.1) il sopra citato intervento relativo all'azione C1: "Interventi formativi per lo sviluppo delle competenze chiave-comunicazione nelle lingue straniere" per l'importo complessivo di € 26.239.630,43;
- di richiedere all'Autorità di gestione del POR FSE, ai sensi della su menzionata nota prot. n.603319 del 1/8/2011, l'adozione del provvedimento di impegno di spesa per la realizzazione del citato progetto "Interventi formativi per lo sviluppo delle competenze chiave-comunicazione nelle lingue straniere", in favore del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca, quale Organismo Intermedio di Gestione, dell'importo complessivo di € 26.239.630,43, a valere sulle risorse del PO FSE Campania 2007-2013, Obiettivo Operativo i2.1), U.P.B.22.84.245 – Cap. 4678 – E.F. 2011 (Codice Bilancio 2.02.01 - Codice Siope 2211- di cui alla codificazione SIOPE giusta DGRC n. 211 dell'1/02/2008), precisando che il 50%, pari ad € 13.119.815,22, rappresenta la quota di finanziamento UE, il 40%, pari ad 10.495.852,17, rappresenta la quota di finanziamento dello Stato e il 10%, pari ad 2.623.963,04, rappresenta la quota di cofinanziamento regionale;
- necessario, altresì, richiedere alla Autorità di gestione del FSE l'adozione del relativo provvedimento di liquidazione a favore del medesimo MIUR dell'importo complessivo di € 20.991.704,34 quale anticipazione dell'80% dell'importo complessivo del progetto "Interventi formativi per lo sviluppo delle competenze chiave-comunicazione nelle lingue straniere" a valere sul relativo impegno di spesa sulla U.P.B.22.84.245 – Cap. 4678 – E.F. 2011 (Codice Bilancio 2.02.01-Codice Siope 2211- di cui alla codificazione SIOPE giusta DGRC n. 211 dell'1/02/2008), precisando che il 50%, pari ad € 10.495.852,17, rappresenta la quota di finanziamento UE, il 40%, pari ad € 8.396.681,74, rappresenta la quota di finanziamento dello Stato e il 10%, pari ad € 2.099.170,43, rappresenta la quota di cofinanziamento regionale;

VISTI

a) i Regolamenti (CE) 1081 e n. 1080 del 2006 del Consiglio del 5 luglio 2006 s.m.i.;
b) il Regolamento (CE) 1083/2006 del Consiglio dell'11 luglio 2006;
c) il Regolamento (CE) 1828/2006 del Consiglio dell'8 dicembre 2006 s.m.i.;
d) la decisione della Commissione C(2207)5478 del 7 novembre 2007;
e) la D.G.R. n. 27 del 11/01/2008;
f) la D.G.R. n. 26 del 11/01/2008;

g) i DPGR n. 61 del 07/03/2008 e s.m.i.
h) la nota ARES(2011)161998 del 14/02/2011;
i) la nota del MLPS prot. 17/VII/0007028/MA 001.A001 del 11/04/11;
j) la circolare del MIUR prot. n. AODGAI/5683 del 20/04/2011;
k) la D.G.R. n. 313 del 21/06/2011;
l) la DGR n°317 del 21/06/2011di nomina del Coordi natore protempore dell'AGC 17 nonché dirigente del Settore 06- Orientamento Professionale, dott. Paolo Gargiulo;
m) la D.G.R. 346 DEL 19/07/2011;
n) la nota prot. n.603319 del 1/8/2011;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Dirigente del Settore 06 Orientamento Professionale e sulla scorta della espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Dirigente del Settore medesimo,

DECRETA

per le motivazioni indicate in narrativa, che si intendono integralmente riportate nel presente dispositivo:

1. di ammettere a finanziamento gli "Interventi formativi per lo sviluppo delle competenze chiave-comunicazione nelle lingue straniere"' azione C1) di cui alla Deliberazione n. 313 del 21/06/2011, a valere sul POR Campania FSE- Asse IV, Obiettivo Operativo i2.1) "favorire il processo di costruzione di un'offerta formativa iniziale, professionale universitaria e post universitaria di qualità, basata sul ciclo di vita dei soggetti attenta all'alternanza e a favorire l'apprendimento specialistico, con particolare attenzione alle scelte strategiche regionali", per l'importo complessivo di € 26.239.630,43;
2. di richiedere all'Autorità di gestione del POR FSE, ai sensi della su menzionata nota prot. n.603319 del 1/8/2011, l'adozione del provvedimento di impegno di spesa per la realizzazione del citato progetto "Interventi formativi per lo sviluppo delle competenze chiave-comunicazione nelle lingue straniere" , in favore del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca, quale Organismo Intermedio di Gestione, dell'importo complessivo di € 26.239.630,43, a valere sulle risorse del PO FSE Campania 2007-2013, Obiettivo Operativo i2.1), U.P.B.22.84.245 – Cap. 4678 – E.F. 2011 (Codice Bilancio 2.02.01 - Codice Siope 2211- di cui alla codificazione SIOPE giusta DGRC n. 211 dell'1/02/2008), precisando che il 50%, pari ad € 13.119.815,22, rappresenta la quota di finanziamento UE, il 40%, pari ad 10.495.852,17, rappresenta la quota di finanziamento dello Stato e il 10%, pari ad 2.623.963,04, rappresenta la quota di cofinanziamento regionale;
3. di richiedere, altresì, alla Autorità di gestione del FSE l'adozione del relativo provvedimento di liquidazione a favore del medesimo MIUR dell'importo complessivo di € 20.991.704,34 quale anticipazione dell'80% dell'importo complessivo del progetto "Interventi formativi per lo sviluppo delle competenze chiave-comunicazione nelle lingue straniere" a valere sull'impegno di spesa proposto con il presente atto sulla U.P.B.22.84.245 – Cap. 4678 – E.F. 2011 (Codice Bilancio 2.02.01-Codice Siope 2211 di cui alla codificazione SIOPE giusta DGRC n. 211 dell'1/02/2008), precisando che il 50%, pari ad € 10.495.852,17, rappresenta la quota di finanziamento UE, il 40%, pari ad € 8.396.681,74 , rappresenta la quota di finanziamento dello Stato, e il 10%, pari ad € 2.099.170,43, rappresenta la quota di cofinanziamento regionale;
4. di inviare il presente provvedimento:
   4.1 all'Autorità di Gestione del POR FSE - AGC 03 Settore 02;
   4.2 all'Unità per la gestione finanziaria del POR FSE ;
   4.3 al Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca;
   4.2 al Settore Gestione delle Entrate e della Spesa di Bilancio;
   4.3 all'Autorità di Certificazione;
   4.4 al Servizio registrazione atti monocratici.

Dott. Paolo Gargiulo

Decreto Dirigenziale n. 81 del 10/08/2011

A.G.C. 17 Istr. Educ. Form. Prof. Pol. Giov.le del Forum Regionale Ormel

Settore 6 Orientamento professionale,ricerca,speriment. e consul. nella formaz.profes

Oggetto dell'Atto:

POR FSE CAMPANIA 2007-2013. OB.OP.A2). AMMISSIONE A FINANZIAMENTO PRIMO ELENCO DOMANDE DI INCENTIVO. AVVISO PUBBLICO " PIU' APPRENDI. PIU' LAVORI."

IL DIRIGENTE

PREMESSO

Che con D.G.R. n° 690 del 08/10/2010 è stato approvato il Piano di Azione per il Lavoro "Campania al Lavoro", pubblicato sul B.U.R.C. n° 76 del 22/11/2010;

Che con D.G.R. n° 892 del 14/12/2010 è stata approvata la rimodulazione della dotazione finanziaria degli Obiettivi Operativi del P.O. Campania FSE 2007/2013;

Che con DD n. 259 del 22/12/2010 così come rettificato dal DD n° 3 del 31/01/2011, pubblicato sul BURC n° 10 del 14/02/2011, si è approvato l'Avviso pubblico per la presentazione di domande "Più apprendi più lavori" - POR FSE 2007-2013 - ob. op. a.2) - Regime di aiuti ex Regolamento (CE) n. 800/2008 artt. 40 e 41 del Piano "Campania al Lavoro!" per la concessione di incentivi all'assunzione;

Che in data 29/06/2011, visto l'elevato numero di domande pervenute e considerata la residuale disponibilità di risorse finanziarie, è stata approvata con DD n° 40 la proroga temporale al 30 dicembre 2011 dell'Avviso "Più Apprendi Più lavori" (approvato con Decreto Dirigenziale n. 259/2010, come modificato dal DD n. 3/2011);

Che con DD n. 61 del 06/07/2011 e successivo DD n. 68 del 14/7/2011è stata nominata la Commissione di verifica delle domande di incentivo pervenute a valere sull'Avviso "Più Apprendi Più Lavori", si è preso atto dei primi due elenchi delle domande presentate on line sulla piattaforma predisposta e gestita da ERFEA e sono stati specificati i controlli effettuati in automatico attraverso la piattaforma informatica;

Che con nota n. 605702 del 02/08/2011 sono state comunicate ai Presidenti delle Commissioni degli Avvisi del Piano "Campania al Lavoro!", fra i quali è compreso "Più apprendi più lavori", indicazioni operative per la presentazione degli esiti delle istruttorie;

PRECISATO

Che oggetto di istruttoria sono state le domande pervenute e protocollate presenti negli elenchi trasmessi da Erfea con note n. 0247010 del 20/03/2011 e n. 0370899 del 10/05/2011, di cui al DD n° 61/2011;

Che i lavori svolti hanno tenuto conto di quanto stabilito dai DD n° 61 e DD n° 68/2011 e di quanto indicato con nota n. 605702 del 02/08/2011;

VERIFICATA la sufficiente disponibilità di risorse finanziarie per il finanziamento di 459 domande, oggetto di verifica positiva della Commissione e degli uffici;

CONSIDERATO

Che con sua nota n. 25/2011 l'Erfea ha trasmesso le risultanze dei controlli effettuati in automatico dalla piattaforma sui seguenti aspetti/requisiti stabiliti nell'Avviso:

- la conferma telematica della domanda di incentivo nei tempi di vigenza previsti dall'Avviso;
- la corretta registrazione da un indirizzo di Posta Elettronica Certificata;
- la corretta imputazione dei Codici Fiscali;
- la corretta imputazione della partita IVA;
- l'avvenuta firma digitale della domanda entro 3 giorni dalla conferma;
- la completezza della documentazione in ogni sua parte;
- la compilazione della Dichiarazione Deggendolf;
- la presenza di una sede operativa in Regine Campania;
- i requisiti del datore di lavoro;

- la presenza dell'autodichiarazione di non aver effettuato licenziamenti nei 6 mesi precedenti alla presentazione della domanda;
- la completezza delle informazioni sulle unità lavorative da assumere o assunte;
- le dichiarazioni sui requisiti delle unità lavorative;
- il controllo della corrispondenza del legale rappresentante con il titolare della firma digitale;
- la dichiarazione dell'autodichiarazione sul rispetto dei massimali di cumulo;

Che tali risultanze sono state inserite in automatico sulla piattaforma www.apprendistatoregionecampania.it nell'area riservata alla Commissione nelle check list informatizzate;

Che, con nota prot. n° 0612384 del 04/08/2011, il Presidente della Commissione ha trasmesso le risultanze complessive dei lavori svolti dalla Commissione da cui si evince che, delle 459 domande esaminate, 236 sono state ritenute ammissibili a finanziamento (secondo l'elencazione di cui all'Allegato A al presente provvedimento, che ne costituisce parte integrante), mentre le restanti 223 domande sono in fase di ulteriore verifica e approfondimento;

RITENUTO

Di dover ammettere a finanziamento le domande di cui all'ALLEGATO A al presente provvedimento, che ne costituisce parte integrante, e di poter, pertanto, ritenere conclusa la procedura di verifica per un numero pari a 236 domande;

Di dover demandare agli uffici dell'AGC 17, all'uopo designati, le attività relative alla verifica dei requisiti autocertificati dai soggetti proponenti, nonché ad ogni ulteriore atto propedeutico alla sottoscrizione dell'atto di concessione, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente;

Di doversi avvalere del supporto dell'ARLAS per la verifica dei requisiti dei lavoratori e dei datori di lavoro attraverso il collegamento al sistema informativo delle comunicazioni obbligatorie della Regione Campania;

Di dover sottoscrivere apposito Atto di Concessione con i soggetti proponenti per la regolamentazione degli impegni e degli obblighi derivanti dalla ammissione all'incentivo;

Di dover rimandare ad atto successivo l'assunzione dell'impegno contabile delle risorse sul Bilancio regionale;

Di dover dare la massima diffusione ai soggetti interessati attraverso la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania e sul Portale istituzionale della Regione Campania nella sezione "Campania al Lavoro!";

Di dover stabilire che la pubblicazione sul B.U.R.C. del presente atto ha valore di notifica per i soggetti proponenti;

VISTI

- Il P.O.R. Campania FSE 2007/2013,
- la D.G.R. n° 3466/00,
- la DGR n.° 317/2011 di nomina del coordinatore dell'AGC 17;
- il DD n. 259 del 22/12/2010 così come rettificato dal DD n° 3 del 31/01/2011;

- la DGR 935 del 30 maggio 2008 - Presa d'atto dei Criteri di selezione delle operazioni FSE 2007/13;
- la nota prot. 0157053 del 22/02/2010 dell'Autorità di Gestione FSE 2007/13;
- il DD n° 61 e DD n° 68/2011;
- la nota prot. n. 605702 del 02/08/2011 del coordinatore dell'AGC17;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Team dell'Obiettivo Operativo FSE 2007/13

DECRETA

Per tutto quanto espresso in narrativa che qui si intende integralmente riportato

Di ammettere a finanziamento le domande di cui all'ALLEGATO A al presente provvedimento, che ne costituisce parte integrante, e di poter, pertanto, ritenere conclusa la procedura di verifica per un numero pari a 236 domande;

Di demandare agli uffici dell'AGC 17, all'uopo designati, le attività relative alla verifica dei requisiti autocertificati dai soggetti proponenti, nonché ad ogni ulteriore atto propedeutico alla sottoscrizione dell'atto di concessione, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente;

Di avvalersi del supporto dell'ARLAS per la verifica dei requisiti dei lavoratori e dei datori di lavoro attraverso il collegamento al sistema informativo delle comunicazioni obbligatorie della Regione Campania;

Di sottoscrivere apposito Atto di Concessione con i soggetti proponenti per la regolamentazione degli impegni e degli obblighi derivanti dalla ammissione all'incentivo;

Di rimandare a successivo atto l'assunzione dell'impegno contabile delle risorse sul Bilancio regionale;

Di dare la massima diffusione ai soggetti interessati sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania e sul Portale istituzionale della Regione Campania nella sezione "Campania al Lavoro!";

Di stabilire che la pubblicazione sul B.U.R.C. del presente atto ha valore di notifica per i soggetti proponenti;

Di inviare il presente provvedimento all'Assessorato al Lavoro, al Responsabile dell'Obiettivo Operativo a.2) del P.O. Campania FSE 2007/2013, al Settore ORMEL dell'AGC 17, all'AGC 08, all'AdG PO FSE 2007/13, all'Autorità di Audit, all'Autorità di Certificazione del menzionato P.O. e all'ARLAS per gli adempimenti di rispettiva competenza, al Settore Stampa e documentazione per la pubblicazione sul BURC. -

Il Coordinatore AGC 17
Dott. Paolo Gargiulo

Avviso "Più apprendi più lavori"
D.D. n. 259/2010 così come rettificato con D.D. n. 3/2011 **ALLEGATO A**

Domande ammesse ad incentivo

N. PROTOCOLLO	RAGIONE SOCIALE	Numero apprendisti	Contributo riconosciuto
2	DATA JOIN SOC. COOP. A R.L.	3	€ 3.750,00
3	MEGARIDE S.R.L.	3	€ 3.125,00
6	FUSTI E PUPE PARRUCCHIERI DI SELLITTO IDA	1	€ 5.000,00
7	NEWCEMI COMMERCE DI ARDONE AMABILE	1	€ 5.000,00
8	MAIESE ANGELO RAFFAELE	1	€ 7.500,00
9	S.A.FIN. SPA	1	€ 5.000,00
10	CIOCE VINCENZO	1	€ 5.000,00
13	AURAN S.R.L.	1	€ 5.000,00
14	PRESTIGE SRL	5	€ 25.000,00
15	RICCI MAURIZIO	1	€ 5.000,00
17	SOVEL RAIL TRACTION SRL	3	€ 15.000,00
18	A.S.SI. AZIENDA SERVIZI SICUREZZA SRL	1	€ 5.000,00
23	MEDINOK SRL	1	€ 5.000,00
24	SCARPARO MARIA	1	€ 5.000,00
25	MIMMO EVENTI DI CANO DOMENICO	1	€ 5.000,00
26	IL VIAG-GIO' VIAGGI:ISTRUZIONI PER L'USO DI MONTES	1	€ 5.000,00
28	STUDIO MAUTONE SRL	1	€ 7.500,00
32	MONTORO CONSULENZA SAS	1	€ 5.000,00
33	SALINAS GROUP SRL	1	€ 5.000,00
37	NOVAL SYSTEM SRL	1	€ 5.000,00
40	MANFREDI DOMENICO	1	€ 5.000,00
45	LENTO CARLO	1	€ 5.000,00
47	ELISIR DI AMORIELLO GEMMA	1	€ 5.000,00
48	UNIAPI SERVIZI S.R.L	1	€ 5.000,00
53	PRISMA COOPERATIVA SOCIALE PER A R.L. ONLUS	1	€ 5.000,00
63	TELESCO GIULIA	1	€ 5.000,00
66	OMEGA SRL UNIPERSONALE	1	€ 7.500,00
69	TELESCO GIULIA	1	€ 5.000,00
73	GEEICO SRL	1	€ 5.000,00
77	EPM SRL	1	€ 5.000,00
79	UNIAPI SERVIZI S.R.L	1	€ 5.000,00
83	ROMANO ANTONIO	1	€ 5.000,00
84	ART HAIR ELENA STYLE DI ELENA DE GENNARO	2	€ 10.000,00
85	ANZUINO ANNA	2	€ 10.000,00
88	CAMPANIACOM SPA	1	€ 5.000,00
91	PAGNANO CARMINE	1	€ 5.000,00
94	GEEICO SRL	1	€ 5.000,00
96	OMEGA SAS DI FIORENTE MALFI & C.	1	€ 5.000,00
99	MIELE & MUSICA SRL	1	€ 5.000,00
102	IEVOLELLA S.R.L.	1	€ 5.000,00
103	GUADAGNO MARIAGRAZIA	1	€ 5.000,00
104	visiant contact srl	45	€ 227.500,00
109	ASSOCIAZIONE ARIETE ONLUS	1	€ 5.000,00
110	VI.STA. SUL MONDO DI VITTORIO STANZIONE	1	€ 5.000,00
115	COSTRUIRE IN LEGNO DI D'ALTERIO CRESCENZO	1	€ 5.000,00
120	ASSOCIAZIONE ARIETE ONLUS	1	€ 5.000,00
122	ASSOCIAZIONE ARIETE ONLUS	1	€ 5.000,00
123	STUDIO RUSSO DEL RAG.MASSIMO RUSSO	1	€ 5.000,00
127	ASSOCIAZIONE ARIETE ONLUS	1	€ 5.000,00
149	033 TELEFONIA FISSA E MOBILE DI MASSIMO BIFOLCO	1	€ 5.000,00
151	PETRACCARO EDUARDO	1	€ 5.000,00
153	CAPACCIO FRANCESCO	1	€ 3.125,00
159	RICCI E CAPRICCI DI CUTILLO MASSIMO E FEO RINA SNC	1	€ 5.000,00
162	NUUK SRL	1	€ 7.500,00
165	IL BELLO DELLE DONNE DI TAVINO CINZIA	1	€ 5.000,00
166	COCO CHANELL DI ANNA	1	€ 5.000,00
167	ALL PARTY DI GAGLIONE VINCENZO	1	€ 7.500,00
168	CALZARETTA PASQUALE & C. SNC	1	€ 5.000,00
171	PIZZERIA PELLONE SRL	1	€ 5.000,00
172	PIZZERIA PELLONE SRL	1	€ 5.000,00
173	PIZZERIA PELLONE SRL	1	€ 5.000,00
174	DITTA S.C.N. DI NUZZI GIOVANNI	1	€ 5.000,00
176	MONTELEONE ANGELA	1	€ 2.500,00
177	HELIOS SRL	1	€ 5.000,00
178	SILVER POWER AGENCY SAS DI CALVARUSO M.S. & C.	1	€ 5.000,00
179	A.D.R.A. SRL	1	€ 5.000,00

fonte: http://burc.regione.campania.it

Avviso "Più apprendi più lavori"
D.D. n. 259/2010 così come rettificato con D.D. n. 3/2011 **ALLEGATO A**

Domande ammesse ad incentivo

N. PROTOCOLLO	RAGIONE SOCIALE	Numero apprendisti	Contributo riconosciuto
180	ANGELI DI D'AMORE GIOVINA & C. SAS	1	€ 5.000,00
181	ENERGAS ENERGIA S.R.L.	3	€ 15.000,00
182	MICROMECCANICA S.R.L.	1	€ 5.000,00
183	FORTI DI TIERNO PIERPAOLO	1	€ 5.000,00
184	STEGGI ASCENSORI S.R.L.	1	€ 3.125,00
185	SA.GI.PER S.A.S DI PERNA SABATO	2	€ 6.250,00
186	S.A.G. S.R.L. SOCIETA' UNIPERSONALE	2	€ 10.000,00
187	SALGI S.R.L.	1	€ 5.000,00
188	NO.VE. SOLUTION SAS DI NOVI R. & VERNASSI A.	1	€ 5.000,00
190	AVITABILE NAPOLEONE SRL	1	€ 5.000,00
193	2008 ZONA VIAGGI DI MICHELE SICA	1	€ 5.000,00
194	COOPERATIVA SOCIALE FILI D'ERBA	1	€ 5.000,00
195	CIRO E BRUNO RICCI SNC	1	€ 5.000,00
198	PREZIUSO ALBERTO	1	€ 5.000,00
199	STUDIO LEGALE ASSOCIATO CERASO	1	€ 5.000,00
203	ISKRA COOPERATIVA SOCIALE	1	€ 5.000,00
205	PALUMBO PAOLO	1	€ 5.000,00
206	TECNO MECCANICHE MODERNE SRL	1	€ 5.000,00
208	EPM SRL	1	€ 5.000,00
209	SANITARIA DI VOTTA PAOLA	1	€ 5.000,00
211	NET ENJOY IT SERVICE S.N.C. FABIO MORMILE & C.	1	€ 5.000,00
213	CASILLO GENNARO COSTRUZIONI SAS DELL'ING. CASILLO	1	€ 3.750,00
214	FINCONTATTO S.R.L.	1	€ 5.000,00
215	CAMPAGNANO FRANCESCO	1	€ 2.500,00
217	CALZATURIFICIO PERSONAL SHOES S.R.L.	1	€ 5.000,00
219	MONT'ANTICO DI GAROFALO CARINA	1	€ 2.500,00
221	DEL BO IMPIANTI S.R.L.	1	€ 5.000,00
224	AZIENDA LA MARCA SRL	1	€ 5.000,00
225	IOVINELLA DISTRIBUZIONI SRL	1	€ 5.000,00
226	SUSHI ITALIA MERIDIONALE DI FERRARO ANNAMARIA	1	€ 4.200,00
228	IL PULCINO LAVASECCO CAMPANIA S.A.S. DI LIA FAZIO	1	€ 3.750,00
232	DEL BO SERVIZI S.P.A.	3	€ 15.000,00
234	BATTAGLINO PASQUALE	1	€ 5.000,00
235	MA.PEL. PELLETTERIA SAS DI APREA C.	1	€ 5.000,00
236	MARTELLINI EMILIO	1	€ 5.000,00
237	CARNOVALE BERNARDO	1	€ 4.000,00
238	GI.VA. RISTRUTTURAZIONI SAS DI GIRARDI GIUSEPPE	1	€ 5.000,00
240	NUTIS S.R.L.	1	€ 5.000,00
241	NUTIS S.R.L.	1	€ 5.000,00
242	CAFFETTERIA LA CUNGREA DI SALVATORE LORENZO	1	€ 5.000,00
243	SALGI S.R.L.	1	€ 5.000,00
245	SALGI S.R.L.	2	€ 10.000,00
246	SALGI S.R.L.	1	€ 5.000,00
249	FAP TECNOLOGIE ECOCOMPATIBILI SRL	1	€ 5.000,00
253	MARCONE S.R.L.	1	€ 5.000,00
254	S.I.TEC.SRL	1	€ 5.000,00
260	VILLAN ANGELAMARIA	1	€ 5.000,00
261	DENIAM DI DENISE AMATURO	1	€ 5.000,00
263	PREZZI PAZZI SAS	1	€ 5.000,00
265	FITNESS 2000 SRL	1	€ 5.000,00
267	MAURO BENEDETTI SPA	2	€ 10.000,00
268	MAURO BENEDETTI SPA	2	€ 10.000,00
269	MAURO BENEDETTI SPA	4	€ 20.000,00
270	MAURO BENEDETTI SPA	2	€ 10.000,00
271	LA DOLCERIA DEL VESUVIO	1	€ 5.000,00
272	BORRELLI PASQUALE	1	€ 5.000,00
273	REGA OSCAR	1	€ 3.000,00
274	CF IMPIANTI DI CESARANO FRANCESCO	1	€ 5.000,00
275	ERREDUE SAS	1	€ 3.000,00
286	GE.CA. CORRIERE ESPRESSO S.R.L.	1	€ 3.000,00
288	EMORA COOPERATIVA SOCIALE O.N.L.U.S	1	€ 5.000,00
289	NORA ELABORAZIONI S.C. A R.L.	1	€ 5.000,00
291	SORRENTINO FRANCESCO	1	€ 5.000,00
293	ROANTES DI ESPOSITO ROBERTO	1	€ 5.000,00
294	COLGEMA GROUP SRL	1	€ 5.000,00
297	STUDIO W SRL	1	€ 5.000,00

Avviso "Più apprendi più lavori"
D.D. n. 259/2010 così come rettificato con D.D. n. 3/2011 **ALLEGATO A**

Domande ammesse ad incentivo

N. PROTOCOLLO	RAGIONE SOCIALE	Numero apprendisti	Contributo riconosciuto
298	PRESS PLATE SRL	1	€ 3.750,00
301	COOP. UNICA AUTORIPARATORI A MUT. PREV.	1	€ 5.000,00
302	MALO S.A.S. DI VINCENZO LONGOBARDO	2	€ 10.000,00
303	CED 2001 SAS DI TRIMARCO FRANCESCA	1	€ 2.500,00
304	FRASCA PARRUCCHIERI DI FRASCA ANGELO & C. S.A.S.	1	€ 5.000,00
305	PROGETTO BELLEZZA S.A.S.	1	€ 5.000,00
306	DALIMET SRL	1	€ 5.000,00
307	DALIMET SRL	1	€ 5.000,00
309	SALGI S.R.L.	1	€ 5.000,00
310	DOMUS COSTRUZIONI GENERALI SRL	1	€ 5.000,00
312	HAIR MY CUT DI MICHELE GUADAGNO & C. S.A.S.	1	€ 2.500,00
313	HAIR MY CUT DI MICHELE GUADAGNO & C. S.A.S.	1	€ 3.750,00
316	MUNGIGUERRA GIOVANNI	2	€ 10.000,00
317	MUNGIGUERRA GIOVANNI	1	€ 5.000,00
319	LA FOLLIA	1	€ 5.000,00
320	AVV. ALESSANDRO REMONDELLI	1	€ 5.000,00
321	UNICA SRL	1	€ 5.000,00
324	ALI.FRUTTA SAS DI D'ANIELLO ROSA	1	€ 5.000,00
325	ALI.FRUTTA SAS DI D'ANIELLO ROSA	1	€ 5.000,00
326	ITALGRAFICA SAS	1	€ 5.000,00
327	ITALGRAFICA SAS	1	€ 5.000,00
329	L'ALVEARE SOCIETÀ COOPERATIVA SOCIALE ONLUS	1	€ 3.750,00
330	VERRAZZO SRL	1	€ 5.000,00
331	BUSINESS MANAGEMENT SRL	1	€ 5.000,00
332	ENERGY EASY SRL	1	€ 5.000,00
333	STAMPATELLO.IT S.R.L.	1	€ 5.000,00
335	POMILIA SRL	1	€ 5.000,00
336	PAGHE LAB S.R.L.	1	€ 7.500,00
338	MOBILI COSMO 2 SRL	1	€ 5.000,00
339	PROGETTO MODA IN PELLE S.R.L.	1	€ 5.000,00
340	EDITALIA S.R.L.	1	€ 5.000,00
343	MEDIA RADIO S.R.L.	1	€ 5.000,00
344	VASI S.R.L.	1	€ 3.000,00
345	VASI S.R.L.	1	€ 3.000,00
346	ERNY'S PIZZA DI FORTEZZA NICOLA & C. SAS	1	€ 3.150,00
347	ERNY'S PIZZA DI FORTEZZA NICOLA & C. SAS	2	€ 7.500,00
348	MA.ZI.MA. SAS	1	€ 5.000,00
349	TECNOASTUCCI SRL	1	€ 5.000,00
352	SANNITICA COSTRUZIONI SAS	1	€ 5.000,00
354	IOZZINO MARIA CARMELA	1	€ 5.000,00
355	IDEAL COSTRUZIONI S.R.L.	1	€ 5.000,00
356	RAIMONDO PASQUALE	1	€ 5.000,00
358	STUDIO ANTONIO PAGLIARULO	1	€ 2.500,00
361	DA.FER. S.R.L.	1	€ 2.500,00
362	DIAMOCI DELLE ARIE DI CUPO C. & CERVINO E SNC	1	€ 2.500,00
363	ETL IMMOBILIARE	3	€ 15.000,00
365	PARRUCCHIERA PER SIGNORE COLETTA MARIA	1	€ 3.750,00
366	IANNOTTI FAUSTO	1	€ 5.000,00
367	SALGI S.R.L.	2	€ 5.000,00
368	FUTURA DI ALA ANNUNZIATA	1	€ 5.000,00
369	METAL 4 S.A.S	1	€ 5.000,00
370	SEKSY S.A.S.	1	€ 5.000,00
371	SAM FRIGO DI QUINTINO CIRO	1	€ 5.000,00
372	STUDIO FALCO ANTONIO	1	€ 2.500,00
373	NATURAMICA SRL	1	€ 4.250,00
374	COOPERATIVA SOCIALE OTTAVIA	1	€ 5.000,00
375	ALLOCCA PASQUALE	2	€ 10.000,00
376	CENTRO STUDI VIRGO SNC	2	€ 10.000,00
377	SOL LATINO S.A.S. DI PAPPALARDO ANGELA & C.	1	€ 5.000,00
378	FATTORE MOTO DI PIERFRANCO FATTORE	1	€ 5.000,00
382	LA BOTTEGA DEL CUCITO SNC	1	€ 5.000,00
385	POWERNOVA SRL	1	€ 5.000,00
388	MAGLIONE HENRY MARCOS	1	€ 5.000,00
390	TOSCANO FRANCESCO	1	€ 2.500,00
391	LUCY BAR S.A.S. DI PORZIO CIRO	1	€ 5.000,00
392	IMEGA COSTRUZIONI SRL	1	€ 5.000,00

Avviso "Più apprendi più lavori"
D.D. n. 259/2010 così come rettificato con D.D. n. 3/2011 **ALLEGATO A**

Domande ammesse ad incentivo

N. PROTOCOLLO	RAGIONE SOCIALE	Numero apprendisti	Contributo riconosciuto
393	IMEGA COSTRUZIONI SRL	1	€ 5.000,00
394	FUORI ORARIO DI AZZALIN IGINIO	1	€ 2.500,00
395	KRIULINA NATALIYA	1	€ 2.500,00
399	THE ORIGINAL ESPRESSO BAR SAS DI TURSI FRANCESCA &	1	€ 3.750,00
400	PG MODA SAS DI LA PERUTA PASQUALE	3	€ 8.500,00
401	PG MODA SAS DI LA PERUTA PASQUALE	1	€ 3.000,00
403	PC WORLD S.R.L.	1	€ 5.000,00
407	FERRONE MACCHINE SRL	1	€ 5.000,00
409	TOYS COMPANY S.R.L.	1	€ 5.000,00
410	CO.RES.S.R.L.	1	€ 3.750,00
411	BENEDETTO MICHELE	1	€ 5.000,00
413	D.S.T. GROUP S.R.L.	1	€ 5.000,00
418	NASTA GAETANO	1	€ 5.000,00
421	ZIPPO GROUP SRL	1	€ 5.000,00
422	ZIPPO GROUP SRL	1	€ 5.000,00
423	REGGIA HOTELS SRL	1	€ 5.000,00
424	REGGIA HOTELS SRL	1	€ 5.000,00
425	EASY SERVICE SRL	1	€ 5.000,00
427	GIADA S.R.L.	1	€ 5.000,00
428	MEDINOK SRL	1	€ 5.000,00
429	CARFORA RAFFAELE	1	€ 5.000,00
431	PASTICCERIA BEATRICE SNC	1	€ 5.000,00
432	PASTICCERIA BEATRICE SNC	1	€ 5.000,00
433	ISTITUTO DIAGNOSTICO VARELLI SRL UNIPERSONALE	1	€ 3.750,00
435	ING. PROGETTI S.R.L.	1	€ 5.000,00
440	CASA DI RIPOSO MONS. F. GENOVESE SRL	1	€ 5.000,00
441	CASA DI RIPOSO MONS. F. GENOVESE SRL	1	€ 5.000,00
444	F.C. COSTRUZIONI SRL	1	€ 5.000,00
445	ARTECARTA ITALIA SRL	1	€ 5.000,00
446	ARTECARTA ITALIA SRL	1	€ 5.000,00
447	ARTECARTA ITALIA SRL	1	€ 5.000,00
449	ENERGY FOR SOLVINGS SOCIETÀ COOP.VA ARL	1	€ 5.000,00
450	MTDAC S.R.L.	1	€ 5.000,00
451	MTDAC S.R.L.	1	€ 5.000,00
452	MTDAC S.R.L.	1	€ 5.000,00
456	AL VERO POLLO SRL	1	€ 5.000,00
457	RETI TLC	1	€ 5.000,00
459	NON SOLO CAPELLI SNC DI SCHIANO DI COLA F. E GUARD	1	€ 3.750,00

Decreto Dirigenziale n. 82 del 10/08/2011

A.G.C. 17 Istr. Educ. Form. Prof. Pol. Giov.le del Forum Regionale Ormel

Settore 6 Orientamento professionale,ricerca,speriment. e consul. nella formaz.profes

Oggetto dell'Atto:

POR FSE 2007-2013. OB.OP B1). AVVISO PUBBLICO"MINIMI TERMINI"D.D.N°258/2011: PRIMO ELENCO DOMANDE AMMESSE A FINANZIAMENTO.

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. Che con Delibera di G.R. n. 690 del 08/10/2010 la Giunta regionale della Campania ha approvato il Piano di Azione per il Lavoro (Campania al lavoro!), pubblicato sul B.U.R.C. n. 76 del 22/11/2010;
b. Che con Delibera di G.R. n° 892 del 14/12/2010 è stata approvata la rimodulazione della dotazione finanziaria degli Obiettivi Operativi del P.O. Campania FSE 2007/2013;
c. Che, con la citata deliberazione n° 892 del 14/12/2010, è stato determinato, tra l'altro, anche l'impegno programmatico, pari a euro 2.000.000,00 a valere sull'ob.op. b1, del dispositivo di incentivi all'assunzione, denominato "Minimi Termini" del Piano "Campania al Lavoro!";
d. Che con DD n. 258 del 22/12/2010 cosi come rettificato dal D.D. n° 5 del 01/02/2011, pubblicato sul BURC n° 11 del 14/02/2011, è stato approvato l'avviso pubblico "Minimi Termini" del Piano "Campania al Lavoro!" per la concessione di incentivi all'assunzione/stabilizzazione di lavoratori con contratti flessibili;
e. Che le domande di incentivo, sono presentate con modalità telematica sulla piattaforma "avvisi e bandi" all'indirizzo web /www.bandiagc17.regione.campania.it/, secondo cinque finestre temporali a partire dal 21/02/2011;
f. Che gli incentivi all'assunzione a tempo determinato/indeterminato di lavoratori residenti in campania titolari di contratti atipici a valere sul dispositivo in questione, si configurano come aiuti di stato in regime de minimis e sono erogati, come contributo una tantum, ai datori di lavoro nel rispetto delle modalità e dei requisiti richiesti dall'avviso pubblico;
g. Che con D. D. n° 22 del 10/05/2011 si è preso atto dell'elenco delle domande pervenute on line sulla piattaforma " Avvisi e bandi", all'indirizzo web /www.bandiagc17.regione.campania.it/, trasmesse dall'ARLAS alla data del 06/05/2011;
h. Che con Decreto Dirigenziale n°49 del 05/07/2011 è stata nominata la Commissione per l'esame delle domande pervenute.

PRESO ATTO

a. Che l'ARLAS ha trasmesso, con nota acquisita con prot.n°2142 del 10/05/2011, l'elenco delle domande presentate per via telematica entro il 06/05/2011, con le risultanze dei controlli effettuati in automatico dalla piattaforma, recepite con D.D.n° 22 del 10/05/2011;
b. Che sono state oggetto di verifica da parte della Commissione n. 99 richieste di incentivo, di quelle riportate nell'allegato al Decreto Dirigenziale n°22/2011;
c. Che l'AGC 17, con nota prot. n° 605702 del 02/08/2011, ha fornito indirizzi ai Presidenti di Commissione per la articolazione degli esiti di verifica.

RITENUTO

a. Che la citata Commissione ha trasmesso le risultanze dei lavori svolti, acquisite con nota prot. n°216 del 03/08/2011, relativa a n° 99 domande;
b. di poter considerare conclusa la procedura di verifica per n° 70 domande con esito positivo, così come riportato nell'allegata scheda, ALL.1, che forma parte integrante del presente atto, ed in fase di ulteriore approfondimento la procedura per le restanti 29 domande;
c. Di poter, contestualmente, ritenere finanziabili le domande di cui alla citata scheda allegata, All. A;
d. Di poter demandare agli uffici dell'AGC 17, all'uopo designati, le attività relative alla verifica dei requisiti autocertificati dai soggetti proponenti ammessi al finanziamento, nonché ad ogni ulteriore atto propedeutico alla sottoscrizione dell'atto di concessione, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente;
e. Di doversi avvalere del supporto dell'ARLAS per la verifica dei requisiti dei lavoratori e dei datori di lavoro attraverso il collegamento al sistema informativo delle comunicazioni obbligatorie della Regione Campania;
f. Di dover sottoscrivere apposito Atto di Concessione con i soggetti proponenti per la regolamentazione degli impegni e degli obblighi derivanti dalla ammissione all'incentivo;
g. Di dover rimandare ad atto successivo l'assunzione dell'impegno contabile delle risorse sul Bilancio regionale;
h. Di dover dare la massima diffusione ai soggetti interessati sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania, sul Portale istituzionale della Regione Campania nella sezione "Campania al Lavoro!";

i. Di dover stabilire che la pubblicazione sul B.U.R.C. del presente atto ha valore di notifica per i soggetti proponenti.

VISTI
- Il P.O.R. Campania FSE 2007/2013,
- la Delibera di G.R. N° 3466/00;
- la DGR n.° 317/2011 di nomina del coordinatore dell'AGC 17;
- il DD n. 258 del 22/12/2010 cosi come rettificato dal D.D. n° 5 del 01/02/2011;
- il DD 22/2011 di presa d'atto degli elenchi trasmessi dall'ARLAS;
- la DGR 935 del 30 maggio 2008 di presa d'atto dei Criteri di selezione delle operazioni FSE 2007/13;
- il DD n° 49 del 5/07/2011 di nomina della Commissione;
- la nota prot. n. 605702 del 02/08/2011 del coordinatore dell'AGC17;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal team dell'obiettivo

D E C R E T A

per tutto quanto espresso in narrativa, che qui si intende integralmente riportato

a. Di ammettere a finanziamento n°70 domande di incentivo esaminate con esito positivo dalla Commissione di cui in premessa e riportate nell'allegato A, che costituisce parte integrante del presente provvedimento;
b. Di demandare agli uffici dell'AGC 17, all'uopo designati, le attività relative alla verifica dei requisiti autocertificati dai soggetti proponenti ammessi al finanziamento, nonché ad ogni ulteriore atto propedeutico alla sottoscrizione dell'atto di concessione, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente;
c. Di avvalersi del supporto dell'ARLAS per la verifica dei requisiti dei lavoratori e dei datori di lavoro attraverso il collegamento al sistema informativo delle comunicazioni obbligatorie della Regione Campania;
d. Di sottoscrivere apposito Atto di Concessione con i soggetti proponenti per la regolamentazione degli impegni e degli obblighi derivanti dalla ammissione all'incentivo;
e. Di rimandare a successivo atto l'assunzione dell'impegno contabile delle risorse sul Bilancio regionale;
f. Di dare la massima diffusione ai soggetti interessati mediante la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania, sul Portale istituzionale della Regione Campania nella sezione "Campania al Lavoro!";
g. Di stabilire che la pubblicazione sul B.U.R.C. del presente atto ha valore di notifica per i soggetti proponenti;
h. Di inviare il presente provvedimento all'Assessorato al Lavoro, al Responsabile dell'Obiettivo Operativo b.1) del P.O. Campania FSE 2007/2013, al Settore ORMEL dell'AGC 17, all'AGC 08, all'AdG PO FSE 2007/13, all'Autorità di Audit, all'Autorità di Certificazione del menzionato P.O. e all'ARLAS per gli adempimenti di rispettiva competenza, al Settore Stampa e documentazione per la pubblicazione sul BURC.

Il Coordinatore AGC 17
Dott. Paolo Gargiulo

N.Ord.	Codice progetto	Ragione sociale	Esito	NOTE	n. unità lavorative richieste	n° unità lavorative riconosciute	Incentivo Richiesto	Incentivo riconoscibile
5	DD5/2011/732011-02-21	MEDINOK SRL P. IVA 07635550630	Ammesso		2	2	€ 6.000,00	€ 6.000,00
6	DD5/2011/1702011-02-2110:28:18	BIEMME SRL P. IVA 01463590628	Ammesso		1	1	€ 1.800,00	€ 1.800,00
7	DD5/2011/1632011-02-2110:31:39	M.E.G.A. DISTRIBUZIONI SRL P. IVA 01217270626	Ammesso	Ammesso per n.3 unità lavorative.Per tre lavoratori il nuovo contratto non è migliorativo (da det. a det.)	6	3	€ 16.800,00	€ 13.400,00
10	DD5/2011/1102011-02-2110:42:41	I.P.S. (INDUSTRIA PRODUZIONE SEMILAVORATI) S.R.L. P. IVA 01175370624	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
12	DD5/2011/642011-02-21	UNION GAS METANO SRL P. IVA 03163990611	Ammesso		2	2	€ 10.000,00	€ 10.000,00
14	DD5/2011/1202011-02-2110:51:59	Gestione Esazioni Convenzionate Spa - GEC Spa P. IVA 03125140040	Ammesso		1	1	€ 3.000,00	€ 3.000,00
15	DD5/2011/582011-02-2110:52:05	AGRICOLTURA E' VITA SALERNO S.R.L. P. IVA 04010140657	Ammesso		2	2	€ 10.000,00	€ 10.000,00
18	DD5/2011/932011-02-21	E.D.S. SRL P. IVA 07872410639	Ammesso		1	1	€ 4.510,42	€ 4.510,42
19	DD5/2011/1292011-02-2110:56:44	COFREN SRL P. IVA 02401890641	Ammesso		5	5	€ 25.000,00	€ 25.000,00
20	DD5/2011/1522011-02-2110:59:33	GALLO ROSARIO P. IVA 02359690647	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
21	DD5/2011/1012011-02-2111:02:10	PISANIELLO COSTRUZIONI S.R.L. P. IVA 01790130643	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
23	DD5/2011/542011-02-2111:03:11	NEWTEK SOCIETA' COOPERATIVA P. IVA 02494790641	Ammesso		5	5	€ 23.000,00	€ 23.000,00
26	DD5/2011/1452011-02-2111:04:03	IRPINIAINOX DI VOLPE MANUELA & C. SAS P. IVA 02418250649	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
27	DD5/2011/1302011-02-2111:07:51	COMINVEST S.R.L. P. IVA 04246851218	Ammesso		3	3	€ 15.000,00	€ 15.000,00
28	DD5/2011/172011-02-2111:07:56	ECO CAR SUD S.R.L. P. IVA 03709060655	Ammesso		1	1	€ 3.000,00	€ 3.000,00
29	DD5/2011/1662011-02-2111:10:40	coop.sociale arkè onlus P. IVA 04103861219	Ammesso		3	3	€ 10.768,00	€ 10.768,00
30	DD5/2011/42011-02-2111:23:29	LA COMPAGNIA DELLE PELLI SPA P. IVA 01955140643	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
31	DD5/2011/1362011-02-21	Gea Servizi s.r.l. P. IVA 02787970611	Ammesso		6	6	€ 22.000,00	€ 22.000,00
32	DD5/2011/1562011-02-2111:37:03	prisma coop.sociale per a rl onlus P. IVA 04110501212	Ammesso		8	8	€ 34.000,00	€ 34.000,00
33	DD5/2011/972011-02-2111:48:34	GIDAL S.P.A. P. IVA 01242000634	Ammesso		2	2	€ 10.000,00	€ 10.000,00
34	DD5/2011/1252011-02-2111:49:01	CENTRO ASSISTENZA TECNICA SVILUPPO IRPINIA - CAT.SI P. IVA 02423390646	Ammesso		1	1	€ 3.750,00	€ 3.750,00
35	DD5/2011/742011-02-2111:49:38	STA.GI S.R.L. P. IVA 04422480634	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
36	DD5/2011/1602011-02-2111:50:22	AUTO SI S.R.L. P. IVA 03720611213	Ammesso		2	2	€ 10.000,00	€ 10.000,00
37	DD5/2011/122011-02-21	CONSULENZA GLOBALE SRL P. IVA 01292270624	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
38	DD5/2011/1122011-02-21	SORRENTO LINGUE SRL P. IVA 07631160012	Ammesso		2	2	€ 6.000,00	€ 6.000,00
39	DD5/2011/1322011-02-2112:04:27	ACHAB MEDS.R.L. P. IVA 01332290624	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
40	DD5/2011/1742011-02-2112:15:27	MOSCATIELLO SUSANNA P. IVA 02651200640	Ammesso		5	5	€ 25.000,00	€ 25.000,00
41	DD5/2011/922011-02-2112:19:18	Medis S.r.l. P. IVA 04439770654	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
42	DD5/2011/1392011-02-2112:56:35	RELEGNO S.R.L. P. IVA 01477140626	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
43	DD5/2011/1692011-02-2112:57:09	BARTIROMO GROUP SAS P. IVA 02188920652	Ammesso		1	1	€ 2.500,00	€ 2.500,00
44	DD5/2011/1532011-02-21	DOPSTART S.A.S. DI PAOLINO DONATO & C. P. IVA 04674290657	Ammesso		3	3	€ 11.000,00	€ 11.000,00
45	DD5/2011/1372011-02-2113:16:46	LUISI ELEKTRON DI LUISI PAOLO P. IVA 04353410659	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
48	DD5/2011/942011-02-2114:27:35	AEROSOFT S.p.A. P. IVA 06517900632	Ammesso		4	4	€ 20.000,00	€ 20.000,00

N.Ord.	Codice progetto	Ragione sociale	Esito	NOTE	n. unità lavorative richieste	n° unità lavorative riconosciute	Incentivo Richiesto	Incentivo riconoscibile
49	DD5/2011/862011-02-21	3F & EDIN S.p.A. P. IVA 04149570634	Ammesso		3	3	€ 15.000,00	€ 15.000,00
50	DD5/2011/1952011-02-2114:35:44	GESCO SERVIZI SRL P. IVA 05706751210	Ammesso		6	6	€ 30.000,00	€ 30.000,00
51	DD5/2011/1822011-02-2114:40:40	IZZO PELLI S.R.LP. IVA 00730410628	Ammesso		3	3	€ 15.000,00	€ 15.000,00
52	DD5/2011/822011-02-2114:46:09	TISCANET TECNOLOGIA E TELECOMUNICAZIONE SRL P. IVA 02241340641	Ammesso		7	7	€ 35.500,00	€ 35.500,00
53	DD5/2011/1352011-02-2114:54:20	CLAUDIO TRANFAGLIA ASS.NI P. IVA 01371040625	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
54	DD5/2011/1282011-02-2114:56:05	FLORIDA 2000 SRL P. IVA 00701710634	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
55	DD5/2011/152011-02-21	SERCAR S.R.L. P. IVA 07308530638	Ammesso		3	3	€ 15.000,00	€ 15.000,00
56	DD5/2011/322011-02-21	Consorzio di Garanzia Collettiva Fidi della Regione Campania più brevemente denominato Confidi Regione Campania P. IVA 80061860633	Ammesso		3	3	€ 15.000,00	€ 15.000,00
57	DD5/2011/452011-02-2115:17:08	Nexsoft spa P. IVA 04157150659	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
58	DD5/2011/982011-02-2115:19:44	DEL BO IMPIANTI SRL P. IVA 06224510633	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
62	DD5/2011/1842011-02-21	HABITAT SRL P. IVA 07426480633	Ammesso		2	2	€ 10.000,00	€ 10.000,00
63	DD5/2011/182011-02-2115:45:21	IRPINIA IMPIANTI ELETTRICI SRL P. IVA 02545670644	Ammesso		2	2	€ 10.000,00	€ 10.000,00
64	DD5/2011/1782011-02-2116:02:12	LA TENDA DI D'ANDREA RITA P. IVA 01279430621	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
65	DD5/2011/1652011-02-2116:09:48	DE SIMONE GIOVANNI P. IVA 04049110655	Ammesso		1	1	€ 7.500,00	€ 7.500,00
66	DD5/2011/1922011-02-2116:23:20	MIMAL SRL P. IVA 01499730628	Ammesso		3	3	€ 7.800,00	€ 7.800,00
69	DD5/2011/782011-02-21	ROBERTO PARENTE & C. S.R.L. P. IVA 02763561210	Ammesso		16	16	€ 76.000,00	€ 76.000,00
70	DD5/2011/792011-02-2117:47:14	VISIANT CONTACT SRL P. IVA 07604720636	Ammesso		24	24	€ 122.500,00	€ 122.500,00
71	DD5/2011/262011-02-2119:02:52	ORDINE DOTTORI COMMERCIALISTI ESPERTI CONTABILI P. IVA 05385391213	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
72	DD5/2011/22011-02-2209:08:33	Gesan srl P. IVA 02364520615	Ammesso		2	2	€ 10.000,00	€ 10.000,00
73	DD5/2011/52011-02-2210:45:23	Tab technology P. IVA 01629880764	Ammesso	Ammesso solo per n.1 unità lavorativa.	2	1	€ 10.000,00	€ 5.000,00
74	DD5/2011/1912011-02-2210:57:02	GEA SERVIZI SRL P. IVA 02787970611	Ammesso		6	6	€ 22.000,00	€ 22.000,00
75	DD5/2011/2182011-02-22	ORTOKINESIS SRL P. IVA 02757430653	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
77	DD5/2011/2192011-02-2222:03:16	ASSOCIAZIONE PROGETTO FAMIGLIA ACCOGLIENZA ONLUS P. IVA 04199180656	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
78	DD5/2011/1852011-02-2308:50:14	ARTES INGEGNERIA SPA P. IVA 03065820650	Ammesso		2	2	€ 10.449,00	€ 10.449,00
80	DD5/2011/2162011-02-2312:54:49	Tea impianti srl P. IVA 05093381217	Ammesso	Ammesso solo per n. 2 unità lavorative	4	2	€ 20.000,00	€ 10.000,00
85	DD5/2011/2112011-02-2416:59:17	IL LEGNO SRL P. IVA 02228110611	Ammesso		3	3	€ 15.000,00	€ 15.000,00
86	DD5/2011/2312011-02-2420:19:24	HIGH STYLE S.R.L. P. IVA 06246321217	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
87	DD5/2011/2222011-02-2517:24:02	MEDITEK SERVICE Srl P. IVA 03726460656	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
88	DD5/2011/2402011-02-28	HOTEL VILLA TRAIANO SRL P. IVA 00889180626	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
89	DD5/2011/502011-03-0109:59:55	MULTI-SEVICES SRL P. IVA 01380720621	Ammesso		3	3	€ 10.249,00	€ 10.249,00
90	DD5/2011/2382011-03-0111:32:48	"CONSORZIO"CONFIDI P. IVADIGARANZIA80061860633COLLETTIVA FIDI DELLA REGIONE CAMPANIA" più brevemente denominato	Ammesso		3	3	€ 15.000,00	€ 15.000,00
92	DD5/2011/232011-03-0215:16:02	BTP TECNO SRL P. IVA 06682100968	Ammesso		18	18	€ 88.334,00	€ 88.334,00
93	DD5/2011/2452011-03-02	Confidi province lombarde P. IVA 05275090966	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00

N.Ord.	Codice progetto	Ragione sociale	Esito	NOTE	n. unità lavorative richieste	n° unità lavorative riconosciute	Incentivo Richiesto	Incentivo riconoscibile
94	DD5/2011/2292011-03-0216:11:34	PROMETEO 82 SOC. COOP. SOCIALE P. IVA 01732420656	Ammesso		1	1	€ 3.750,00	€ 3.750,00
95	DD5/2011/2472011-03-0218:51:37	TAKEOFF S.R.L. P. IVA 06670861217	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
96	DD5/2011/2652011-03-0310:11:23	Società Cooperativa Sociale P. IVA 01609710767	Ammesso		1	1	€ 5.000,00	€ 5.000,00
98	DD5/2011/2362011-03-0312:00:52	BANCA DI CREDITO COOPERATIVO MONTE PRUNO DI ROSCIGNO E DI LAURINO P. IVA 00269570651	Ammesso		3	3	€ 19.000,00	€ 19.000,00
				totali	209	203	€ 975.210,42	€ 956.810,42

Decreto Dirigenziale n. 83 del 10/08/2011

A.G.C. 17 Istr. Educ. Form. Prof. Pol. Giov.le del Forum Regionale Ormel

Settore 6 Orientamento professionale,ricerca,speriment. e consul. nella formaz.profes

Oggetto dell'Atto:

POR FSE CAMPANIA 2007-2013.OB. OP. C4).ELENCO DOMANDE DI FINANZIAMENTO AMMESSE . AVVISO PUBBLICO "CIG PIU' - FORMAZIONE FINALIZZATA AL REINTEGRO PER LAVORATORI IN CIGS IN DEROGA ".

IL DIRIGENTE

PREMESSO

a. Che con Delibera di G.R. n. 690 del 08/10/2010 la Giunta regionale della Campania ha approvato il Piano di Azione per il Lavoro (Campania al lavoro!), pubblicato sul B.U.R.C. n. 76 del 22/11/2010;
b. Che con Delibera di G.R. n° 892 del 14/12/2010 è stata approvata la rimodulazione della dotazione finanziaria degli Obiettivi Operativi del P.O. Campania FSE 2007/2013;
c. Che con DD n. 257 del 22/12/2010 cosi come rettificato dal D.D. n° 8 /2011, è stato approvato l'avviso pubblico "denominato " CIG PIU' -Formazione finalizzata al reintegro per lavoratori in Cigs in deroga del Piano "Campania al Lavoro!", a valere sull'obiettivo operativo c4) per un impegno programmatico di euro 9.000.000,00.
d. Che le domande di incentivo sono presentate con modalità telematica sulla piattaforma "avvisi e bandi" all'indirizzo web /www.bandiagc17.regione.campania.it/;
e. Che con D. D. n° 26 del 10/05/2011 si è preso atto dell'elenco delle domande pervenute on line sulla piattaforma " Avvisi e bandi", all'indirizzo web /www.bandiagc17.regione.campania.it/, trasmesse dall'ARLAS alla data del 06/05/2011;
f. Che con Decreto Dirigenziale n°51 del 05/07/2011 è stata nominata la Commissione per l'esame delle domande pervenute.

PRESO ATTO

a. Che l'ARLAS ha trasmesso, l'elenco delle domande presentate per via telematica entro il 06/05/2011, con le risultanze dei controlli effettuati in automatico dalla piattaforma, recepite con D.D.n° 26 del 10/05/2011;
b. Che sono state oggetto di verifica da parte della Commissione n. 25 richieste di incentivo relative alla prima finestra, riferita al periodo 21/02/2011 al 21/03/2011;
c. Che l'AGC 17, con nota prot. n° 605702 del 02/08/2011, ha fornito indirizzi ai Presidenti di Commissione per la articolazione degli esiti di verifica.

RITENUTO

a. Che la citata Commissione ha trasmesso le risultanze dei lavori svolti, acquisite con nota prot. n°608935 del 03/08/2011;
b. di poter considerare conclusa la procedura di verifica per n° 25 domande con esito positivo, così come riportato nell'allegata scheda, ALL.A, che forma parte integrante del presente atto;
c. Di poter, contestualmente, ritenere finanziabili le domande di cui alla citata scheda allegata, All. A;
d. Di poter demandare agli uffici dell'AGC 17,Settore 04 - ORMEL. all'uopo designati, le attività relative alla verifica dei requisiti autocertificati dai soggetti proponenti ammessi al finanziamento, nonché ad ogni ulteriore atto propedeutico alla sottoscrizione dell'atto di concessione, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente;
e. Di doversi avvalere del supporto dell'ARLAS per la verifica dei requisiti dei lavoratori e dei datori di lavoro attraverso il collegamento al sistema informativo delle comunicazioni obbligatorie della Regione Campania;
f. Di dover sottoscrivere apposito Atto di Concessione con i soggetti proponenti per la regolamentazione degli impegni e degli obblighi derivanti dalla ammissione all'incentivo;
g. Di dover rimandare ad atto successivo l'assunzione dell'impegno contabile delle risorse sul Bilancio regionale;
h. Di dover dare la massima diffusione ai soggetti interessati sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania, sul Portale istituzionale della Regione Campania nella sezione "Campania al Lavoro!";
i. Di dover stabilire che la pubblicazione sul B.U.R.C. del presente atto ha valore di notifica per i soggetti proponenti.

VISTI

- Il P.O.R. Campania FSE 2007/2013,
- la Delibera di G.R. N° 3466/00;
- la DGR n.° 317/2011 di nomina del coordinatore dell'AGC 17;
- il DD n. 257 del 22/12/2010 cosi come rettificato dal D.D. n° 8 del 01/02/2011;
- il DD 26/2011 di presa d'atto degli elenchi trasmessi dall'ARLAS;

- la DGR 935 del 30 maggio 2008 di presa d'atto dei Criteri di selezione delle operazioni FSE 2007/13;
- il DD n° 51 del 5/07/2011 di nomina della Commissione;
- la nota prot. n. 605702 del 02/08/2011 del coordinatore dell'AGC17;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal team dell'obiettivo

D E C R E T A

per tutto quanto espresso in narrativa, che qui si intende integralmente riportato

a. Di ammettere a finanziamento n°25 domande di incentivo esaminate con esito positivo dalla Commissione di cui in premessa e riportate nell'allegato A, che costituisce parte integrante del presente provvedimento;
b. Di demandare agli uffici dell'AGC 17, Settore 04-ORMEL all'uopo designati, le attività relative alla verifica dei requisiti autocertificati dai soggetti proponenti ammessi al finanziamento, nonché ad ogni ulteriore atto propedeutico alla sottoscrizione dell'atto di concessione, conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente;
c. Di avvalersi del supporto dell'ARLAS per la verifica dei requisiti dei lavoratori e dei datori di lavoro attraverso il collegamento al sistema informativo delle comunicazioni obbligatorie della Regione Campania;
d. Di sottoscrivere apposito Atto di Concessione con i soggetti proponenti per la regolamentazione degli impegni e degli obblighi derivanti dalla ammissione all'incentivo;
e. Di rimandare a successivo atto l'assunzione dell'impegno contabile delle risorse sul Bilancio regionale;
f. Di dare la massima diffusione ai soggetti interessati mediante la pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania, sul Portale istituzionale della Regione Campania nella sezione "Campania al Lavoro!";
g. Di stabilire che la pubblicazione sul B.U.R.C. del presente atto ha valore di notifica per i soggetti proponenti;
h. Di inviare il presente provvedimento all'Assessorato al Lavoro, al Responsabile dell'Obiettivo Operativo c.4) del P.O. Campania FSE 2007/2013, al Settore ORMEL dell'AGC 17, all'AGC 08, all'AdG PO FSE 2007/13, all'Autorità di Audit, all'Autorità di Certificazione del menzionato P.O. e all'ARLAS per gli adempimenti di rispettiva competenza, al Settore Stampa e documentazione per la pubblicazione sul BURC.

Il Coordinatore AGC 17
Dott. Paolo Gargiulo

PRIMA TRANCE
D.D. N.8/2011
CIG. PIU' CASSA IN DEROGA

	AZIENDA	CONTRIBUTO RICHIESTO (€)	NOTE
1	LASTAMP S.R.L. P. IVA 00538090648	48.720	AMMESSO
2	EPICENTRUM S.R.L. P. IVA 02477530642	8.865	AMMESSO
3	PINO COVINO S.R.L. P. IVA 01835620640	30.000	AMMESSO
4	BETA CAVI S.R.L. P. IVA 00321770653	102.000	AMMESSO
5	MICRODATA S.R.L. P. IVA 02585320654	33.000	AMMESSO
6	FER.GOM S.R.L. P. IVA 02540000656	90.000	AMMESSO
7	PELLE D'ORO DI MONTONETTI DOMENICO P. IVA 02118010640	6.000	AMMESSO
8	IL SALOTTO S.R.L. P. IVA 01099890657	150	AMMESSO
9	CAMA IMPIANTI P. IVA 01915560641	17.640	AMMESSO
10	SE.CON. S.R.L. P. IVA 01957370644	33.000	AMMESSO
11	COSILINAUTO P. IVA 00532970654	24.000	AMMESSO
12	M.M.D. COMPOSITI S.R.L. P. IVA 02349250643	12.000	AMMESSO
13	CALZATURIFICIO TAMGI S.R.L. P. IVA 03288780616	33.600	AMMESSO
14	FUMIGAT S.R.L. P. IVA 07849710632	16.800	AMMESSO
15	Legni e segni della memoria S.p.A. P. IVA 03560570651	21.000	AMMESSO
16	COOP. SOCIALE MO.DISAN SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE A RESPONSABILITA' LIMITATA ONLUS P. IVA 01172850628	200.000	AMMESSO
17	SAN VALENTINO SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE P. IVA 01357120623	200.000	AMMESSO
18	LA SCARPA ITALIANA S.R.L. P. IVA 03540360611	42.000	AMMESSO
19	ANS RICERCA E INNOVAZIONE S.R.L. P. IVA 03954710657	6.000	AMMESSO
20	EDILBLOC S.N.C.di Colicino c. & del Pizzo G. & M. P. IVA 00102860657	250	AMMESSO
21	GIADA ONLUS COOPERATIVA SOCIALE A.R.L. P. IVA 01088990625	72.000	AMMESSO
22	ADMR HELIOPOLIS S.R.L. P. IVA 03537290656	27.000	AMMESSO
23	AGROCCUPAZIONE S.R.L. P. IVA 03818200655	15.000	AMMESSO
24	SINTER STAMPI S.R.L. P. IVA 03444330652	21.000	AMMESSO
25	ERRE ELLE S.A.S P. IVA 02654840657	6.000	AMMESSO
		1.066.025	

fonte: http://burc.regione.campania.it

Decreto Dirigenziale n. 365 del 05/08/2011

A.G.C. 19 Piano Sanitario regionale e rapporti con le UU.SS.LL.

Settore 2 Aggiornamento e formazione del personale

Oggetto dell'Atto:

APPROVAZIONE E PUBBLICAZIONE DELL'ELENCO DELLE STRUTTURE DEL SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE INSERITE NELLA RETE FORMATIVA PER LA FORMAZIONE MEDICO-SPECIALISTICA - II AGGIORNAMENTO.

IL DIRIGENTE

PREMESSO che

- il D.L.vo n° 502/1992 e successive modificazioni re cante "Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'art. 1 della L. 23.10.1992 n° 421 ed in particolare l'art. 6 comma 2, prevede la stipula di apposito Protocollo d'Intesa tra Regione e Università per la disciplina delle modalità di reciproca collaborazione in tema di formazione specialistica;
- i D.D. MM. 11.5.95, 3.7.96, 5.5.97 e 16.5.97 hanno apportato modificazioni all'ordinamento didattico universitario relativamente alle scuole di specializzazione del settore medico;
- il D.Lgs. n°368 del 17 agosto 1999, relativo all'a ttuazione della direttiva 93/16/CEE, in particolare al Titolo VI, detta norme per le "Formazione dei Medici Specialisti";
- il D.Lgs. n°517 del 21 dicembre 1999, contiene nor me sulla "Disciplina dei rapporti fra Servizio Sanitario Nazionale ed Università, a norma dell'art. 6 della Legge n°419 del 30 novembre 1998";
- la Giunta regionale della Regione Campania, con propria deliberazione n°906 del 23/6/2004, ha provveduto all'istituzione dell'Osservatorio Regionale per la Formazione Medico-Specialistica, di cui all'art.44 del d.Lgs. 368/99 e all'approvazione del documento che ne disciplina l'attività;
- il D.M. del 1/8/2005, ha provveduto al "Riassetto Scuole di Specializzazione di Area Sanitaria";
- il D.M. del 29/3/2006, così come rettificato ed integrato dal D.M. 25/10/2006, ha provveduto alla "Definizione degli standard e dei requisiti minimi delle scuole di specializzazione";
- il D.P.C.M. del 6 luglio 2007 contiene norme sulla "Definizione dello schema-tipo del contratto di formazione specialistica dei medici", in attuazione del disposto di cui all'art. 37, comma 2, del D.Lgs. 368/1999;

RILEVATO che

- alla luce di quanto sopra e al fine di far fronte alle esigenze di coordinamento delle reciproche finalità e funzioni istituzionali, la Regione Campania, con le Deliberazioni di Giunta Regionale nn. 1621 e 1622 del 22/10/2009, ha provveduto all'approvazione dei Protocolli d'Intesa rispettivamente con l'Università degli Studi di Napoli Federico II e la Seconda Università degli Studi di Napoli per la disciplina delle modalità di reciproca collaborazione per la formazione specialistica di area sanitaria;

CONSIDERATO che

- i Protocolli in questione prevedono che:

  a) l'attività di formazione specialistica universitaria venga effettuata presso la "rete formativa", composta dalle Strutture Universitarie in cui trovano sede le singole Scuole di Specializzazione e da quelle del Servizio Sanitario Nazionale coinvolte nella formazione specialistica;

  b) debbano essere pubblicate nel Bollettino Ufficiale della Regione Campania in un apposito elenco le strutture che possono comporre la rete formativa regionale in quanto hanno ottenuto il previsto accreditamento;

RILEVATO che

- a seguito di una ricognizione effettuata presso le Aziende Sanitarie Locali, le Aziende Ospedaliere, gli IRCCS e gli Ospedali Classificati al fine dell'individuazione delle strutture da inserire nell'elenco in questione, con decreto a firma dello scrivente n. 4 del 29/01/2010, pubblicato sul BURC n. 12 dell'8/2/2010 si è provveduto all'approvazione alla pubblicazione dell'elenco in questione, redatto sulla base delle schede di rilevazione con le quali i Responsabili delle strutture sanitarie interessate ed i legali rappresentanti delle Aziende Sanitarie di riferimento hanno autocertificato il possesso degli standard strutturali, organizzativi ed operativi previsti dalla vigente normativa;

RILEVATO, altresì, che

- in data successiva alla pubblicazione del decreto dirigenziale n. 4/2010, le Aziende Sanitarie Locali, le Aziende Ospedaliere, gli IRCCS e gli Ospedali Classificati della Regione hanno fatto pervenire richiesta di inserimento nella "rete formativa" di nuove strutture facenti loro capo, trasmettendo le relative schede di rilevazione con le quali i Responsabili delle strutture sanitarie interessate ed i legali rappresentanti delle Aziende Sanitarie di riferimento hanno autocertificato il possesso degli standard strutturali, organizzativi ed operativi previsti dalla vigente normativa;
- sulla base di tali richieste, lo scrivente Settore ha provveduto all'integrazione dell'elenco approvato con il sopracitato decreto dirigenziale n. 4/2010 con il decreto dirigenziale n. 197 del 10/02/2011, pubblicato sul BURC n. 14 del 28/02/2011;
- in data successiva alla pubblicazione del decreto dirigenziale n. 197/2011, le Aziende Sanitarie Locali, le Aziende Ospedaliere, gli IRCCS e gli Ospedali Classificati della Regione hanno fatto pervenire richiesta di inserimento nella "rete formativa" di nuove strutture facenti loro capo, trasmettendo le relative schede di rilevazione con le quali i Responsabili delle strutture sanitarie interessate ed i legali rappresentanti delle Aziende Sanitarie di riferimento hanno autocertificato il possesso degli standard strutturali, organizzativi ed operativi previsti dalla vigente normativa;
- sulla base di tali richieste, lo scrivente Settore ha provveduto all'integrazione dell'elenco approvato con il sopracitato decreto dirigenziale n. 197/2010;

SENTITI

- l'Osservatorio Regionale per la Formazione Medico-Specialistica, che nella seduta del 13/6/2011 ha espresso il proprio assenso sul sopraindicato elenco predisposto dal Settore;
- i Presidi delle Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" e della Seconda Università degli Studi di Napoli, che hanno espresso analogo assenso, sollecitando la pubblicazione dell'elenco al fine di poter consentire il regolare svolgimento delle attività formative per il corrente anno accademico;

RITENUTO

- di dover procedere alla pubblicazione dell'elenco approvato con il decreto dirigenziale n. 197 del 10/2/2011, integrato sulla base delle ulteriori richieste e relative dichiarazioni di responsabilità pervenute in data successiva alla pubblicazione del decreto stesso sul BURC n. 14 del 28/2/2011 e nelle more che l'Osservatorio Regionale per le Specializzazioni Mediche Universitarie, a tanto deputato, proceda alla puntuale verifica degli standard strutturali, organizzativi ed operativi dichiarati;

VISTO:

- la L.R. 4.7.1991 n. 11;
- la deliberazione di Giunta Regionale n. 3466 del 3.6.2000;
- la Circolare dell'Assessore al Personale della Giunta Regionale n. 5 del 12.6.2000;
- il Decreto dirigenziale di delega a firma del Coordinatore dell'A.G.C. Piano Sanitario Regionale n. 1 del 12/7/2005;

ALLA STREGUA dell'istruttoria compiuta dal Dirigente del Servizio 01 e dell'espressa dichiarazione di regolarità resa dallo stesso,

DECRETA

per tutto quanto in premessa indicato e che qui si intende integralmente riportato:

- di approvare il nuovo elenco delle strutture facenti parte della "rete formativa" per l'attività di formazione universitaria medico-specialistica, integrato sulla base delle ulteriori schede di rilevazione – pervenute in data successiva alla pubblicazione sul BURC n. 14 del 28/2/2011 del decreto dirigenziale n.197 del 10/02/2011 - con le quali i Responsabili delle strutture sanitarie

interessate ed i legali rappresentanti delle Aziende Sanitarie di riferimento hanno autocertificato il possesso degli standard strutturali, organizzativi ed operativi ai fini dell'inserimento nell'elenco in questione, costituito da n. 56 tabelle, una per ciascuna Scuola di Specializzazione, più una recante gli standard aziendali di carattere generale, che, allegato al presente provvedimento, ne costituisce parte integrante e sostanziale;

- di riservarsi ulteriori provvedimenti per l'eventuale modifica ed integrazione dell'elenco in questione;

- di notificare il presente provvedimento al Presidente dell'Osservatorio Regionale per la Formazione Medico-Specialistica, ai Magnifici Rettori e ai Presidi delle Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" e della Seconda Università degli Studi di Napoli, ai Commissari Straordinari delle Aziende Sanitarie Locali, ai Direttori Generali delle Aziende Ospedaliere e ai Legali Rappresentanti degli IRCCS e degli Ospedali Classificati della Campania;

- di trasmettere il presente provvedimento all'Assessore alla Sanità e al BURC per la sua pubblicazione integrale;

- di trasmettere il presente provvedimento al Settore 01 - Attività di assistenza alle sedute di Giunta, Comitati dipartimentali – Servizio 04 – Registrazione atti monocratici –Archiviazione decreti dirigenziali.

- Dott. Francesco P. Iannuzzi -

A) STANDARD GENERALI

Aziende	CAPACITA' STRUTTURALE E TECNOLOGICA – Standard strutturali																													Capacità organizzativa – Standard organizzativi		
	A) Locali amministrativi		B) Aule		C) Laboratori		D) Biblioteca		E) Servizi di supporto			F) Strutture di degenza		E) Assicurare la rispondenza normativa delle lauree, dei laboratori e di tutti gli spazi della struttura			A) Attrezzature e strumenti didattici e tecnologici			B) Arredi e tecnologia dell'aula ordinaria				Arredi e attrezzature della sede						Assicurare la presenza di una banca dati		Presenza di un assetto organizzativo definito	Risorse professionali gestionali	
	Direzione . Segreteria	Sale riunioni	Aula ordinaria	Aula per esercitazioni pratiche	Laboratori di ricerca e/o didattici	Laboratori assistenziali o ambulatori	Tradizionale	Telematica	Deposito attrezzature	Sale riunioni	Locale specializzandi	Ambiente di degenza	Posti letto	Conformità alle norme in materia di sicurezza e igiene dei luoghi di lavoro	Conformità alle norme di conformità in materia di uso didattico	Assenza di barriere architettoniche per l'accesso e la frequenza alle attività	Computer 0,25 per studente	Collegamento ad internet dei computer con possibilità di accesso alle banche dati	Attrezzature e presidi medico-chirurgici in relazione alla specifica attività (singole tipologie delle specializzazioni)	Postazioni individuali	Armadi e suppellettili varie	Lavagna a fogli mobili o lavagna fissa	Lavagna luminosa e videoproiettore	Diaproiettore	Computer per la gestione amministrativo-contabile	Computer per la gestione banche dati	Indirizzo di posta elettronica	Sito internet	Linee telefoniche	Fotocopiatrici	Ai fini dell'archiviazione degli studenti iscritti	Ai fini dell'archiviazione dei percorsi formativi	La struttura deve possedere un documento che descriva il proprio assetto organizzativo e i diversi ruoli professionali coinvolti	Responsabile della gestione economico-finanziaria, degli adempimenti amministrativi	Personale amministrativo sanitario commisurato all'attività sanitaria e formativa della struttura
ASL AVELLINO - ex AV 1	1	3	11	3	1			1	3	3	1	3	3	SI'	SI'	SI'	25	4	3	25	25	SI'	1	1	2	2	3	3	3	2	2	2	1	1	1
ASL AVELLINO - ex AV 2	5	7	4	3	1		SI'	1	1	2	2			SI'	SI'	SI'	4	4	SI'	4		4	7		3	2	SI'	1	6	2	1	1		1	3
ASL BENEVENTO	3	2	3	2	1	1	2	2	1	1	1	2	134	SI'	SI'	SI'	5	1	SI'	120	SI'	2	2	1	2	SI'	SI'	SI'	SI'	3	SI'	SI'	SI'	1	6
ASL CASERTA - ex CE 2			SI'	SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	1	5	20	10	SI'	SI'	1	1	1	10	20	200	1458	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	2	2	5	3	2	11	1	1	2	2	2	11	183	SI'	SI'	SI'	20	20	SI'	12	20	4	5	3	8	2	3	1	4	2	1	1	1	1	5
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	1	2	5	2	1	70	1		1	6	1	60	174	SI'	SI'	SI'	15	15	SI'	96	SI'	3	1 + 1	1	1	1	SI'	SI'	3	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	3 + 3	1	7	7	2		1			7	1			SI'	SI'	SI'	7	SI'			7	5	3	5	4	4	1	1	2	2	1	1	SI'	2	2
ASL NA 3 SUD - ex NA 5	1	1	SI'			2	1			1				SI'		SI'	SI'	SI'	SI'				SI'	SI'			SI'		SI'	SI'					
ASL SALERNO - ex SA 1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL SALERNO - ex SA 2	2	1	7	2	1		1	1	1	1	1			SI'	SI'	SI'	18	30	SI'	50	10	10	1	1	2	3	10	Aziend .	10	1	1	1	1	1	8
ASL SALERNO - ex SA 3	2	2	2	2						SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'		SI'		SI'	SI'	SI'		SI'	SI'		SI'
AO Moscati AV	3	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'

fonte: http://burc.regione.campania.it

A) STANDARD GENERALI

Aziende	CAPACITA' STRUTTURALE E TECNOLOGICA – Standard strutturali																														Capacità organizzativa – Standard organizzativi		
	A) Locali amministrativi		B) Aule		C) Laboratori		D) Biblioteca		E) Servizi di supporto			F) Strutture di degenza		E) Assicurare la rispondenza normativa delle lauree, dei laboratori e di tutti gli spazi della struttura			A) Attrezzature e strumenti didattici e tecnologici			B) Arredi e tecnologia dell'aula ordinaria				Arredi e attrezzature della sede						Assicurare la presenza di una banca dati		Presenza di un assetto organizzativo definito	Risorse professionali gestionali	
	Direzione . Segreteria	Sale riunioni	Aula ordinaria	Aula per esercitazioni pratiche	Laboratori di ricerca e/o didattici	Laboratori assistenziali o ambulatori	Tradizionale	Telematica	Deposito attrezzature	Sale riunioni	Locale specializzandi	Ambiente di degenza	Posti letto	Conformità alle norme in materia di sicurezza e igiene dei luoghi di lavoro	Conformità alle norme di conformità in materia di uso didattico	Assenza di barriere architettoniche per l'accesso e la frequenza alle attività	Computer 0,25 per studente	Collegamento ad internet dei computer con possibilità di accesso alle banche dati	Attrezzature e presidi medico-chirurgici in relazione alla specifica attività (singole tipologie delle specializzazioni)	Postazioni individuali	Armadi e suppelettili varie	Lavagna a fogli mobili o lavagna fissa	Lavagna luminosa e videoproiettore	Diaproiettore	Computer per la gestione amministrativo-contabile	Computer per la gestione banche dati	Indirizzo di posta elettronica	Sito internet	Linee telefoniche	Fotocopiatrici	Ai fini dell'archiviazione degli studenti iscritti	Ai fini dell'archiviazione dei percorsi formativi	La struttura deve possedere un documento che descriva il proprio assetto organizzativo e i diversi ruoli professionali coinvolti	Responsabile della gestione economico-finanziaria, degli adempimenti amministrativi	Personale amministrativo sanitario commisurato all'attività sanitaria e formativa della struttura
AO Rummo BN	3	2	1	1	8	SI'	1	1	SI'	SI'	SI'	43	490	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	2 + 6	1 + 2	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	1	1	4
AO S.Sebastiano CE	3 + 3	5	5	1	1	SI'	1	SI'	1	1	1	6 edifici	771	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
AO Cardarelli NA	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA – Pres. Monaldi	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA – Pres. Cotugno	2	2	3	2	5	13	1	SI'	1	1	9	SI'	227+47 DH	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	134	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
AO Santobono NA	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'	SI'		SI'	SI'	SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	
AO Ruggi SA	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
Fondazione Pascale NA	SI'	SI'	7	2	7	SI'	1	1	1	2	1	15	222	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	8	9	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	32	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
Fondazione Maugeri BN	3	1	1	SI'	15	15	1	1	2	2	1	5 piani	180	SI'	SI'	SI'	4	SI'	SI'	SI'	SI'	1	1	2	2	2	SI'	SI'	SI'	4	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
Osp. Villa Betania NA	3	1	1	SI'	2	5	1	10	1	1	1	45	158	SI'	SI'	SI'	30	20	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
Osp. Fatebenefratelli BN	1	1	1	SI'		12		SI'	1	1	SI'	21	274	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
Osp. Fatebenefratelli NA	1	1	1	1		1		1	1	1	1	SI'	217	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'

fonte: http://burc.regione.campania.it

A) STANDARD GENERALI

| | CAPACITA' STRUTTURALE E TECNOLOGICA | | |

1) ALLERGOLOGIA E IMMUNOLOGIA CLINICA

		Standard strutturali										Standard organizzativi			Standard assistenziali			
		Fondamentali		Annessi					dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario		Ricoveri annui		Attività diagnostica annua	
Aziende	Struttura	Degenza e/o day-hospital	Ambulatori	Laboratorio di immunoematologia	Laboratorio di fotofluorometria	Laboratori di immunologia e allergologia	Standard minimi di qualità e sicurezza per test di ipersensibilità ai farmaci	Diagnostica di fisiopatologia respiratoria	Radiologia e diagnostica per Immagini	Anatomia Patologica	Medicina di Laboratorio	Medici	Tecnici	Infermieri	Degenza ordinaria	Day Hospital	Visite ambulatoriali	Test allergometrici
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - UOC Medicina Interna		4		1	1		1	2	1	1	2		1			1100	1300
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Mercato S.S. - U.O. Allergologia e Immunol. Cl.	2	3			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4	SI'	4		479	15059	
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. G. da Procida SA - Serv. Allergologia Respiratoria	1	1	1		1		1	1		1	2		1		86 - 150	4695 - 1680	2480
ASL SALERNO - ex SA 3	P.O. Agropoli - U.O. di Allergologia del Dipartimento di Medicina	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	2		2		460	3500	2500
AO Moscati AV	S.S.D. di Allergologia e Immunologia Clinica	Solo D.H.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	1		1		243	1360	1098
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. di Allergologia e Immunologia Clinica	2000	2500	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	5	1	4	300	2000	2500	1500
AO Cardarelli NA	Divisione di pneumologia ad indirizzo allergologico	SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	8		10	670	280	5000	1200
AO Ruggi SA	Struttura semplice dipart.ale di Allergologia respiratoria	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1		51	1667	650
Fondazione Pascale NA	Unità Operativa a Struttura Complessa di Immunologia	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	12	1			98	1982	
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento di Medicina	2 DH	1	1		1	SI'	SI'	1	1	1	2		3	SI' nel dip. Med.	107	171	148

fonte: http://burc.regione.campania.it

2) ANATOMIA PATOLOGICA

Aziende	Struttura	Standard strutturali: Fondamentali: Laboratorio di campionamento dei prelievi (esame macroscopico)	Fondamentali: Laboratorio di istopatologia	Fondamentali: Laboratorio di citodiagnostica	Fondamentali: Laboratorio di immunocitochimica	Fondamentali: Sala settoria	Annessi: Laboratorio di diagnostica intraoperatoria	Annessi: Laboratorio di patologia ultrastrutturale	Annessi: Laboratori di biologia molecolare diagnostica	organizzativi: Personale medico: Medici chirurghi	organizzativi: Personale sanitario: Tecnici	Standard assistenziali: Riscontri diagnostici necroscopici annui: Esecuzione del riscontro e valutazione istopatologica	Esami istopatologici annui: Esame macroscopico di pezzi chirurgici	Esami istopatologici annui: Diagnosi istopatologiche, eventualmente corredate di indagini istochimiche, immunoistochimiche, ultrastrutturali, morfometriche e di biologia molecolare	Esami istopatologici annui: Diagnosi istologiche estemporanee intraoperatorie	Esami citopatologici annui: Diagnosi di citopatologia (inclusa la citologia aspirativa con ago sottile)
ASL NAPOLI 1 - CENTRO	P.O. Pellegrini - UOC Anatomia Patologica	1	1	1	1	1	3	1	1	7	11	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NAPOLI 1 - CENTRO	P.O. S.Maria del Popolo degli Incurabili - U.O. Anatomia Patologica	1	1	1	1	1	1	1	1	7	5	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL SALERNO - ex SA 1	P.O. Scafati - UOC Anatomia e Istol. Patologia e Citologia	2	1	1	1	3	5		1	7	5	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - UOC di Anatomia Patologica	1	2	1	1	1	1		1	8	10	1	1	1	1	1
AO Moscati AV	UOC Anatomia e Istologia Patologica	1	1	1	1	1	1			4	5 + 1 ammin.	100	SI'	4000	100	6000
AO Rummo BN	UOC Anatomia e Istologia Patologica e Citologia Diagn.	1	1	1	1	SI'	1		1	6	7	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. Anatomia Patologica	1	1	1	1	1	1			4	7	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
AO Cardarelli NA	UOSC Anatomia, Istologia e Citologia Patologica	1	1	1	1	1	1		1	9	12	70	18000	30000	720	5000
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi – Servizio di Anatomia e Istologia Patologica	4000	12200	6500	6000	5	488			4	9	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Cotugno – Servizio di Anatomia e Istologia Patologica	1	1	1	1	1	1		1	2	3	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Anatomia Patologica	1	2	2	2		SI'		SI'	7	14		9000	16000	1500	12000
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento dei Servizi Diagnostici	1	1		1		1			2 Anat.	SI'	3	3515	5625	82	998

fonte: http://burc.regione.campania.it

3) ANESTESIA E RIANIMAZIONE

Aziende	Struttura	Standard strutturali											Standard organizzativi		Standard assistenziali		
		Fondamentali			Annessi		Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura						Personale medico	Personale sanitario	Anestesie per anno		Ricoveri annui
		Degenze di rianimazione e/o terapie intensive	Terapia del dolore	Sale operatorie	Terapia iperbarica	Tossicologia	Radiologia e diagnostica per Immagini	Anatomia Patologica	Medicina di Laboratorio	Cardiologia	Neurologia	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Anestesisti rianimatori	Infermieri	Anestesie generali	Anestesie loco-regionali	Centro di rianimazione e terapie intensive
ASL AVELLINO - ex AV 2	P.O. Solofra - UOC di Anestesiologia		2000	3			1		1			1	9	pers. Sala operat.	1000 al 30-4-07	1000 al 30-4-07	
ASL BENEVENTO	U.O. Anestesia e Rianim.ne P.O. S.Maria delle Grazie - Cerreto Sannita (BN) U.O. Anestesia e Rianim.ne P.O. S.Giovanni di Dio - S.Agata dei Goti (BN)		SI'	4			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	16	17	445	446	
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - UO Anestesia												10	16	2422	1890	
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - UOC Rianimazione e T.I.	SI'	SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	13	23			350
ASL NA 1 - CENTRO	P.O Ascalesi - UOC di Anestesia, Rianimazione e Terapia Antalgica	4	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	13	22	5000	6500	800
ASL NA 1 - CENTRO	P.O. S.Maria del Popolo degli Incurabili - UO Anestesia e Rianimazione	4	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	11	20	3000	1200	300
ASL NA 1 - CENTRO	P.O. Loreto Mare - UOC di Anestesia e Rianimazione	9	1	7	1	1	1	1	1	1	1	1	21	22	5000	2000	500
ASL NA 1 - CENTRO	P.O. Pellegrini - UOC Anestesia e Rianimazione	6	1	7	1	1	1	1	1	1	1	1	16	50	10000	15000	1600
ASL NA 1 - CENTRO	P.O. S. Gennaro - UOC di Anestesiologia e Rianimazione	6	1	3	SUN	SUN	1	1	1	1	1	1	15	25	1000	2500	100
ASL NA 1 - CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - UOC Anestesia, Rianimazione e Terapia Antalgica	7	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	19	50	6500	7500	1500
ASL NA 1 - CENTRO	P.O. S.Paolo - UOC Anestesiol. Rianimazione, Terapia Antalgica	8	2430 prest. Ambul.	8	Santob.	SUN	1	1	1	1	1	1	17	26	5170	1700	400
ASL NA 1 - CENTRO	P.O. Loreto Crispi - UOD Anestesia		1	1 Day surgery	SI'	SI' Biochimica	1	1	1	1	1	1	3	3	250	400	
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	Dipartimento emergenza ASLNA2	28	3	10		1	3	1	3	3	2	3	52	63	3992	4500	1252
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.Giuliano - Giugliano UOC Anestesia e Rianimaz.	8	SI'	3		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	2000	1800	350
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. Rizzoli Ischia - UOC Anestesia e Rianimazione	7	SI'	2			1		1	1		1	12	19	480	726	244 + 96

fonte: http://burc.regione.campania.it

3) ANESTESIA E RIANIMAZIONE

Aziende	Struttura	Standard strutturali											Standard organizzativi		Standard assistenziali		
		Fondamentali			Annessi		Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura						Personale medico	Personale sanitario	Anestesie per anno		Ricoveri annui
		Degenze di rianimazione e/o terapie intensive	Terapia del dolore	Sale operatorie	Terapia iperbarica	Tossicologia	Radiologia e diagnostica per Immagini	Anatomia Patologica	Medicina di Laboratorio	Cardiologia	Neurologia	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Anestesisti rianimatori	Infermieri	Anestesie generali	Anestesie loco-regionali	Centro di rianimazione e terapie intensive
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	P.O. Frattaminore - Servizio Anest., Rianim., Terapia del Dolore, Cure Palliative		1	2			1		1	1		1	12	14	1500	1500	
ASL NA 4 SUD - ex NA 5	P.O. S. Leonardo - Castellammare di Stabia - Centro Rianimazione	8	4	4		SI'	1	1	1	1	1	1	SI'	25	1100	1000	360
ASL SALERNO - ex SA 1	P.O. M.Scarlato - Scafati - Struttura Complessa di Anestesia e Rianimazione	1	1	3			1	SI'	SI'	SI'		SI'	11	20 t.i.+ 15b.o.	1500	700	160 per 2550 g.
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - UOC Anesteria e Rianimazione	8	2	6		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	11	17	2500	1500	300
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Mercato S.S. - Uo Anestesia e Rianimazione	3	1	4			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	10	12 + 3 OTA	1500	2065	159
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Oliveto Citra - UOC Anestesia e Rianimazione	4					1	1	1	1	1	1	10	12	1644	887	174
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Battipaglia - U.O. di Anestesia e Rianimazione	8	1	4			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	13	24	540	2132	362
ASL SALERNO - ex SA 3	P.O. Vallo Lucania UU.OO. Di Anestesia e Rianimazione	SI'	SI'	7			2	1	2	2	1	1	13	38	4000	1500	400
AO Moscati AV	UOC di Anestesia e Rianimazione	10	1	12	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	35	31	8000	4000	450
AO Rummo - BN	U.O.C. Anestesia e Rianimazione	8	1	7	1		2	1	1	1	1	1	24	24	3000	4000	300
AO S.Sebastiano CE	U.O. Anestesia d'Urgenza e Intensiva	8 rian. 8 t.i.p.c. 9 t.i.neo.	8 deg. 2 dh	10	SI'	SI'	1	1	1	4	1	1	52	50	1700	400	400
AO S.Sebastiano CE	U.O. Anestesia di Elezione	2	1	6	SI'		SI'	1	1	3	1	1	8	19 + 4	1500	2600	
AO Cardarelli NA	U.O.C. Fisiopatologia, Terapia del dolore e Cure palliative		SI'				SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	3	13			188 deg. 616 dh 1281 con 1794 amb
AO Cardarelli NA	III Servizio Anestesia e Rianimazione - Centro Trapianti - C.A.V.	8		4		C.A.V.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	30	40	1500	200	350
AO Cardarelli NA	Anestesia e Rianimazione - DPT materno-infantile	4	SI'	8									32	18	2500	2000	110
AO Cardarelli NA	1° Servizio Anestesia e Rian. E Terapia Intensiva (D.E.A.)	2304	1000	6	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	44	54	1500	1400	2300

fonte: http://burc.regione.campania.it

3) ANESTESIA E RIANIMAZIONE

Aziende	Struttura	Standard strutturali											Standard organizzativi		Standard assistenziali		
		Fondamentali			Annessi		Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura						Personale medico	Personale sanitario	Anestesie per anno		Ricoveri annui
		Degenze di rianimazione e/o terapie intensive	Terapia del dolore	Sale operatorie	Terapia iperbarica	Tossicologia	Radiologia e diagnostica per Immagini	Anatomia Patologica	Medicina di Laboratorio	Cardiologia	Neurologia	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Anestesisti rianimatori	Infermieri	Anestesie generali	Anestesie loco-regionali	Centro di rianimazione e terapie intensive
AO Cardarelli NA	UOSC di Anestesia, Terapia Intensiva post-operatoria, Centro Grandi Ustionati ed Ossigenoterapia Iperbarica	6 + 6	2	20	8	SI'	3	1	1	2	1	1	162 + 5	48	11.943	5.681	561 tipo 343 cgu
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOC Anestesia e Terapia Intensiva Postoperatoria	35	SI'	18			10	SI'	SI'	2	SI'	SI'	42	185	7500	2500	2400
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	P.O. C.T.O. - UOC di Anestesia e Rianimazione	8	1	4	SI'	SI'	1	1	1	1	1	1	18	25	600	2500	262
AO Santobono-Pausillipon NA	P.O. SS.Annunziata - Servizio di Anestesia e Rianimazione	SI'	1	2			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9	13	1840	750	
AO Santobono-Pausillipon NA	P.O. Santobono - Struttura Complessa di Anestesia e Rianimazione	12	SI'	5	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	42	31	6037	702	295
AO Ruggi SA	U.O.C. Anestesia e Rianimazione - Terapia Antalgica - Terapia Iperbarica	11	SI'	12	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	36	36	7530	2786	604
Fondazione Pascale NA	U.O.C. Anestesia e Rianimazione - Terapia Antalgica	5	6	9			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		18	38	4000	500	400
Osp. Villa Betania NA	UOC Anestesia e Rianimazione UOS Terapia intensiva UOS Medicina Perioperatoria	3 p.l.		4			1	1	1	1		1	10	11	1500	3500	90
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento Area Critica	4	SI'	8			SI'	SI'	SI'	SI'	In consul.	SI'	17	21	3000	4175	183
Osp. Fatebenefratelli NA	Unità Operativa Complessa di Anestesia e Rianimazione	4	SI'	7			SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	17	21	1548	3612	62

fonte: http://burc.regione.campania.it

4) AUDIOLOGIA E FONIATRIA

		Standard strutturali																					Standard organizzativi					Standard assistenziali				
		Fondamentali													Annessi						Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura									Attività riabilitative per anno	Terapie protesiche audiologiche e foniatriche per anno			Visite pazienti per anno	
Aziende	Struttura	Ambulatorio visite audiologiche foniatriche	Ambulatoria terapia della sordità infantile	Ambulatorio terapia delle vertigini	Ambulatorio terapia delle patologie della voce, della parola e della deglutizione	Diagnostica audiometrica	Diagnostica strumentale della voce e della comunicazione	Diagnostica vestibolare	Diagnostica ausili protesici acustici - Controllo elettroacustico	Diagnostica ausili protesici acustici - Diagnostica in campo libero	Terapia logopedica	Diagnostica elettrofiologia potenziali uditivi evocati	Diagnostica audiometria neonatale ed infantile	Diagnostica impianti cocleari	Diagnostica elettrofisiologica bambini	Diagnostica statica e dinamica delle patologie dell'equilibrio	Diagnostica neuropsicologica	Attività chirurgica audiologica e foniatrica	Diagnostica bronco-respiratoria	Laboratorio ausili per la comunicazione	Radiologia e diagnostica per immagini	Otorinolaringoiatria	Pediatria	Medicina di Laboratorio	Medici	Tecnici audiometristi	Tecnici audioprotesisti	Logopedisti	Infermieri	Riabilitazioni audiologiche e foniatriche	Presidi protesici acustici	Presidi protesici impiantabili	Interventi chirurgici audiologici e foniatrici	Visite audiologiche e foniatriche adulti	Visite audiologiche e foniatriche bambini
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Palasciano Capua - UOC di Otorinolaringoiatria	2		1	SI'	1		1								1	1				1	1	1	1	4				3					
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - UOSD di Audiofonologia	2		1	1	1	1	2	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	2		1	2	200	400		70	3000	1300
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.M.Grazie - Pozzuoli - UOC di Otorinolaringoiatria	2	1	1		2		1	1	1		1	2	1	1	1		1	2		1	1	1	1	7	2	1		1		261	1	150	1000	700
ASL SALERNO - ex SA 1	P.O. Umberto I - Nocera Inf. - UOS Audiologia	1	1	1	1	2	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	1	1	1	1	1		1	1	1	1	2	2	1	1	2	180	118		350	SI'	5300
AO Moscati AV	UOC di Audiofonologia	1	1	1	1	2	1	2	2	2	In conv. ASL	1	2	2	1	1	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	3	2			3		600	5	83	1231	420
AO Rummo BN	S.S. Audiologia e Fonologia	2	1	1	1	2	1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	2	1		2	1	2000	300		200	250	500
AO S.Sebastiano CE	U.O. Otorinolaringoiatria	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi - UOC Otorinolaringoiatria e Chirurgia cervico-facciale	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1			1	1			2	3		3	2	2500	54	8	420	1200	250
AO Santobono NA	SSD Audiologia e Foniatria	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	2	2		3	4	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'

fonte: http://burc.regione.campania.it

5) BIOCHIMICA CLINICA

Aziende	Struttura	Standard strutturali												Standard organizzativi				STANDARD ASSISTENZIALI			
		Fondamentali					Annessi							Personale medico	Personale sanitario			Attività diagnostica annua			
		Ambulatori e unità di prelievo	Laboratorio di chimica clinica	Laboratorio di immunochimica	Laboratorio di ematologia ed emocoagulazione	Laboratorio di Microbiologia e Virologia	Laboratorio di citopatologia	Laboratorio di diagnostica molecolare	Laboratorio di citogenetica	Laboratorio di farmacocinetica	Laboratorio di tossicologia e controllo ambientale e monitoraggio droghe e farmaci (antidoping)	Laboratorio per la tipizzazione cellulare e tissutale e per le cellule staminali	Laboratorio diagnostico per la medicina della riproduzione	Medici	Dirigenti sanitari non medici	Tecnici	Infermieri	Laboratorio di chimica clinica	Laboratorio di immunochimica	Laboratorio di ematologia ed emocoagulazione	Laboratorio di Microbiologia e Virologia
ASL AVELLINO - ex AV 2	Area Dipart. Patologia clinica e Diagnostica di Laboratorio	3	3	3	3	2		1						3	6	16	3	1000	490000	74000	95000
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - UOC Patologia Clinica	1	1	1	1	1		1			1			7	8	9	2	640980	68722	201852	9300
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Loreto Nuovo - UOC Laboratorio Analisi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	1	10	2	200000	200000	200000	200000
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UO Patologia Clinica - Laboratorio Analisi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	6	13	4	150000	40000	150000	30000
ASL NA 1 CENTRO	PSA Elena d'Aosta - UOC Servizio di Genetica	1					1	1	1	1	1	1	1		9	2	2				
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	Dipartimento di Patologia Clinica	14	4	3	3	3		1			1		1	12	12	31	7	1600000	260000	470000	137000
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	D.S. 64 - Laboratorio di Patologia Clinica Territoriale	5	1	1	1	1	1	1			1			1	7	5	1	100000	30000	15000	700
AO Moscati AV	UOC di Analisi Chimico-cliniche	2	3	1	3	Dipart.	Dipart.	SI'	Dip.to Mat.Inf.		SI'	SI'	SI'	10	10	22	5	1100000	600000	300000	2 strutture dedicate
AO S.Sebastiano CE	U.O. Patologia Clinica	1	1	1	1	1		1		1	1			5	9	22	3	1825825	85155	334700	112531
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOC Laboratorio di analisi		1	1	1			1			1			1	8	11		1000000	400000	200000	
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi – Servizio di Medicina Trasfusionale	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'						8	1	8	4	1000000	400000	200000	52600
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Cotugno – Laboratorio di analisi	1	1	1	1	1	1	1			1	1		4	6	10	2	891881	42905	129323	98751
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Patologia Clinica	4	2	1	2	1	SI'	SI'				SI'		2	5	8		503249	58500	100569	3036
Fond. SDN per la Ricerca e Alta Formazione in Diagnostica Nucleare		3	3	2	3	1	1	2	1	1	1		1	2	3	3	6	900000	250000	50000	32000
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento dei Servizi Diagnostici	3	1	1	1	1	SI'							6	2	13	1	350000	70000	100000	5000

fonte: http://burc.regione.campania.it

6) CHIRURGIA CARDIACA

		Standard strutturali													Standard organizzativi							
		Fondamentali					Annessi							Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura		Personale medico	Personale sanitario		Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui	
Aziende	Struttura	Degenza	Day Surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Terapia intensiva	Laboratorio emodinamica e biopsie endomiocardiche	Radiologia diagnostica per chirurgia endovascolare	Neonatologia e terapia intensiva pediatrica	Cardiologia pediatrica	Trapiantologia	Laboratorio di emodinamica	Chirurgia endovascolare	Radiologia e diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Medici chirurgi	Personale tecnico	Personale infermieristico	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Day hospital
AO Moscati AV	UOC di Cardiochirurgia	10		2	1	6	1	1	1	1		1	1	SI'	SI'	14	3	47	322	17		550	SI'
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. Cardiochirurgia e Ter. Intensiva post-chirurgica	20 p.l.		2	1	9 p.l.		1				1	1	SI'	SI'	19	7	51	99	287	45	455	200
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOC Cardiochirurgia Pediatrica	10		2	1	7 p.l.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	6	3	35	169	91	16	369	
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOC di Cardiochirurgia	29 p.l.	20 mese	4	5	12 p.l.	1	2	1	1	1	3	1	2	2	28	9	84	900	500	200	2275	500
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOS di Chirurgia dell'Aorta Toracica	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'					
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOS Ecografia Perioperatoria e Tratt. Endovasc. Delle Patol. Aorta Toracica	SI'	SI'	SI'	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	3	SI'	2	800	SI'	SI'	1.000	
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOC Anestesiologia e Terapia Intensiva Cardiochirurgica			2	1	1										11		35+1	800			1.000	
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOC Cardiologia Interventistica	6	2	3	3		1	1	1	1	1	3	1	1	3	5	4	18	1.600			424	SI'
AO Ruggi SA	Cardiochirurgia	20		2	1	6	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	20	4	46	572	174		2218	

fonte: http://burc.regione.campania.it

7) CHIRURGIA DELL'APPARATO DIGERENTE

		Standard strutturali												Standard organizzativi								
		Fondamentali				Annessi				Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui		
Aziende	Struttura	Degenza	Day Surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Diagnostica fisiopatologica dell'apparato digerente	Attività di proctologia	Ecografia diagnostica e terapeutica	Endoscopia diagnostica e terapeutica	Radiologia e diagnostica per Immagini	Anatomia patologica	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici	Tecnici	Infermieri	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Interventi ambulatoriali	Day hospital
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. Rizzoli - Ischia - UOS Chirurgia Apparato Digerente	23	2	2	10	1	1	1	1	1	1	1	1	12	SI'	17	80	250	400	1500	250	120
AO Cardarelli NA	U.O.C. Di Chirurgia Gastroenterologica e Centro Unità Pancreas	18	1	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI	6		19	200	150	22	622	213	
AO Cardarelli NA	UOSC Chirurgia d'Urgenza e Pronto Soccorso Chirurgico	1	SI'	2	3	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI	11		112	400	1250	2191	13146		200
AO Monaldi – Cotugno – C.TO. NA	Pres. Monaldi – Divisione di Chirurgia Generale	29	2	2	3	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		10		23	450	1100	250	SI'		SI'
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa Chirurgia "C"	10	6	7	5	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		5		9	198	47	20	307	201	205
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Diagnostica e Terapia Endoscopica		SI'	SI'	SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'		5		7			3500			700

fonte: http://burc.regione.campania.it

8) CHIRURGIA GENERALE

		Standard strutturali														Standard organizzativi								
		Fondamentali				Annessi						Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui		
Aziende	Struttura	Degenza	Day Surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Diagnostica senologica	Diagnostica endocrinologica	Attività di proctologia	Diagnostica vascolare	Ecografia diagnostica e terapeutica	Endoscopia diagnostica e terapeutica	Radiologia e diagnostica per immagini	Anatomia patologica	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici	Tecnici	Infermieri	Interventi alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Interventi ambulatoriali	Day hospital
ASL BENEVENTO	U.O.C. di Chirurgia generale - P.O. S.Maria delle Grazie - Cerreto Sannita (BN)																			489	738	671		452
	U.O.C. di Chirurgia generale - P.O. S.Giovanni di Dio - Sant'Agata dei Goti (BN)	22	23	24	25	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	14	1	22						
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Ascalesi - UO Chirurgia d'Urgenza e P.S. Medico - Chirurgico	24	2	4	3	1	1	1	1	Pres. Nel Presidio	Pres. Nel Presidio	1	In Coll. Con il PO Pellegrini	1	1	17		39	300	300	300	1000		100
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Ascalesi - UOC Chirurgia Generale	17	2	4	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	SI'	21	200	250	150	900		150
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Incurabili - UO Chirurgia Generale	18	6	3	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	10	25	100	600	2000	1800		800
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Incurabili – U.O.S.D. Day Surgery	6	SI'	2	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4		2		700	100	700 DS		
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Loreto Nuovo - UOC Chirurgia Generale ed Epatobiliare Pancreatica	18	4	4	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7		18	400	250	150	1200		400
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Loreto Nuovo - UOC Chirurgia d'Urgenza	24	1	4	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	22		40	800	500	300	4000		500
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UOC Chirurgia Generale P.O. Pellegrini - UOC Chirurgia d'Urgenza	20	4	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7		16	300	100	200	1000		150
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - UOC Chirurgia d'Urgenza	16	2	4	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	19		22	400	200	100	700		200
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - UOC Chirurgia Generale	22	2	4	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9		25	150	200	153	1308		91
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Gennaro - UO Chirurgia e Medicina d'Urgenza	18	6	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	27		SI'	231	100	94	1587		965
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Gennaro - UOC di Chirurgia Generale	16	2	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	4	16	250	50	50	2500		1000
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Paolo - UOC di Chirurgia - Centro Chirurgia Laparoscopica	30	2	3	5	2600	SI'	950	1700	1650	2400	1	1	1	1	18		24	100	800	550	2500		400
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Loreto Crispi - UO Chirurgia General e Day Surgery	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	6		3		SI'	SI'			700
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.M.Grazie - Pozzuoli - UOC Chirurgia Generale e Videolaparoscopia	27	2	3	4	1		1	1	1	1	1		1	1	16		15	50	100	500	3200		200
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.Giuliano - Giugliano UOC Chirurgia generale	24 p.l.	4	2	1	1	1	1	1			1		1	1	13		20	300	500	200	1314		237

fonte: http://burc.regione.campania.it

8) CHIRURGIA GENERALE

		Standard strutturali														Standard organizzativi								
		Fondamentali				Annessi						Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui		
Aziende	Struttura	Degenza	Day Surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Diagnostica senologica	Diagnostica endocrinologica	Attività di proctologia	Diagnostica vascolare	Ecografia diagnostica e terapeutica	Endoscopia diagnostica e terapeutica	Radiologia e diagnostica per immagini	Anatomia patologica	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici	Tecnici	Infermieri	Interventi alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Interventi ambulatoriali	Day hospital
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. Rizzoli - Ischia - UOC Chirurgia Generale	23	2	2	10	1	1	1	1	1	1	1	SI'	1	1	12	SI'	17	70	250	400	1500	250	120
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	P.O. Frattaminore - U.O.C. di Chirurgia Generale e Videolaparoscopia	20	2	2	7	1	1	1	1		1	1		1	1	9		15	600	400	600	1300		
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - Struttura Complessa di Chirurgia	22	1	1	7	50	50	100	500	100	900	SI'	SI'	SI'	1° livello	7	7	13	200	400	310	1120		290
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Mercato S.S. - Struttura Complessa Chirurgia Gener.	21	2	2	6	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	10		16	98	356	296	797		249
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Oliveto Citra - UOC Chirurgia Generale	27	1	2	1	Ecogr.		SI'	Ecodoppler	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9		14	30	605	265	5450		1302
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Battipaglia - U.O. di Chirurgia Generale	16	2	2	5	1	1	1	1		1	SI'	SI'	SI'	SI'	14		18	250	601	519	1038		799
ASL SALERNO - ex SA 3	P.O. Vallo della Lucania - UO Chirurgia Generale	18	2	5	3	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	8		16	140	400	310	700		390
AO Moscati AV	U.O.C. di Chirurgia I - Chirurgia d'Urgenza	23	2	2	3	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	15		21	406	266	238	1531	161	452
AO Moscati AV	U.O.C. di Chirurgia II - Chirurgia Generale	16	4	1	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	10	2	15	153	312	386	877	101	675
AO Rummo BN	U.O. Chirurgia Generale e Oncologica	20	3	2	4	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9	3	18	290	370	210	985		310
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. Chirurgia Generale	20	2	4	Central.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	10	2	15	20%	35%	45%	600	400	
AO S.Sebastiano CE	U.O. Chirurgia d'Urgenza	20		2	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	13	3	15	380	150	50	1000		
AO Cardarelli NA	VI U.O.C. Chirurgia Generale ad Indirizzo Endocrinologico	20 pl	2 pl	1	2	1	1	1	1	1	1	3	1	1	DEA II Liv.	8		22	300	500	200	7806		1047
AO Cardarelli NA	UOSC Chirurgia Generale di Urgenza con Osservazione Chirurgia e Polispecialistica	20		2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12	10 OTA - OSS	30	403	323	81	5672		
AO Cardarelli NA	UO Chirurgia Epatobiliare e Trapianto di Fegato	16	1	4	3			Dipart.	Aziend.	Dipart.	Dipart.	3	1	2	1	7		15	200	53	3	777		4005
AO Cardarelli NA	UOC Chirurgia d'Urgenza e Pronto Soccorso Chirurgico	32		4	1				SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	27		112	400	1250	2191	13146		
AO Cardarelli NA	UOC Chirurgia Generale ad Indirizzo Oncologico	24	4	2	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		8		24	500	400	100	5856		34
AO Cardarelli NA	UOSC Chir. Laparoscopica Spec. Epatica e Trapianto di Fegato	14 - 18	SI'	4	4	3	3	1	R.O 230 DH 16	R.O.718 DH 448	50 EGDS 30 COL 1 ERCP	1002	827	150187	SI'	1 + 6	1	16	80% su 250	15% su 250	5% su 250	693		691
AO Monaldi – Cotugno – C.TO. NA	Pres. Monaldi – Divisione di Chirurgia Generale	29	2	2	3	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		10		23	450	1100	250	SI'		SI'
AO Monaldi – Cotugno – C.TO. NA	Presidio Cotugno - UOC Chirurgia Generale	4	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	4		9	17	46	98	161		123
AO Santobono-Pausillipon NA	P.O. Santobono - UOC Chirurgia Pediatrica e di Urgenza	2	1	1	4		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'

fonte: http://burc.regione.campania.it

8) CHIRURGIA GENERALE

		Standard strutturali														Standard organizzativi								
		Fondamentali				Annessi						Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui		
Aziende	Struttura	Degenza	Day Surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Diagnostica senologica	Diagnostica endocrinologica	Attività di proctologia	Diagnostica vascolare	Ecografia diagnostica e terapeutica	Endoscopia diagnostica e terapeutica	Radiologia e diagnostica per immagini	Anatomia patologica	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici	Tecnici	Infermieri	Interventi alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Interventi ambulatoriali	Day hospital
AO Santobono-Pausillipon NA	P.O. SS.Annunziata - UOC Chirurgia Pediatrica	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5		2		205	281	104		497
AO Ruggi SA	U.O.C. di Chirurgia generale	22	2	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	8		15	61	386	141	675		443
Fondazione Pascale NA	Dipartimento di Senologia – Struttura Complessa di Oncologia Chirurgica Senologica	1000	400	6 + 2 D.H.	4	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		6	1	15	700	300	400	1000	150	400
Fondazione Pascale NA	Struttura complessa di Chirurgia "b"	15	8	9 + 2	5	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		6	3	18	363	191	46	652	1515	537
Fondazione Pascale NA	Struttura complessa di Chirurgia "C"	5	2	7	5	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		2		9	74	30	11	101	102	141
Fondazione Pascale NA	Struttura Semplice Dipartim. Di Oncologia Chirurgica Colorettale	5	2 pl	7	5	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		2		9	155	35	12	190	50	70
Fondazione Pascale NA	Struttura complessa di Chirurgia Oncologica "D" - Neoplasie epato-biliari	6	4	1 + 1 DH	12	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		5	3	13	165	36	503	302	302	201
Osp. Villa Betania NA	UOC Chirurgia Generale UOS Chirurgia d'Urgenza UOS Senologia	30 p.l	3 p.l.	4	5	1500 pz. 240 int. 160 neop.	50	100	150	2000	1	1	1	1	50000 acc.	15		25	250	700	800	1560		1040
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento di Chirurgia Generale	40	6	3	7	1	1	1	1	1	2	SI'	SI'	SI'	SI'	10	23	16	470	636	470	1260		449
Osp. Fatebenefratelli NA	Unità Operativa Complessa di Chirurgia	31	2	3	3	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	14		25	200	600	300	1771		522
Osp. S.Maria della Pietà	Unità Operativa Complessa di Chirurgia Generale e Mininvasiva	32	10	3	3	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	11		19	460	480	590	1300		600

fonte: http://burc.regione.campania.it

9) CHIRURGIA MAXILLO-FACCIALE

		Standard strutturali										Standard organizzativi							
		Fondamentali				Annessi			Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario		Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui	
Aziende	Struttura	Degenza	Day Surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Ortodontia	Odontostomatologia	Chirurgia orale	Radiologia e diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici	Tecnici	Infermieri	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Day hospital
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UOC di Odontostomatologia	2	4	1	5		1	1	1	1	1	6	1	15		1200	800	320	130
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Ascalesi - UOC Odontoiatria e Stomatologia	10	2	4	1		1	1	1	1	1	6		13		600	300	900	150
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - UOC Odontostomatologia e Chir. Maxillo - Facciale	2	SI'	1	4	1	1	1	1	1	1	3	1	2	147	183	440		50
AO Rummo BN	UO di Chirurgia maxillo-facciale ed odontostomatol.	4	3	1	1		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9		6	115	2000	3958	294	618
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. Chirurgia Maxillo-Fac. e Odontostomatologia	10 p.l.	2 p.l.	SI'	3	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	8	2	SI'	250	900	342	650	612
AO Cardarelli NA	U.O.S.C. Chirurgia Maxillo-Facciale	14	2 p.l.	1	1		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4		20	300	300	500	800	450
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa Chirurgia Maxillo-facciale e ORL	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'	SI'	SI'		2	1	12	100	60	150	140	150

fonte: http://burc.regione.campania.it

10) CHIRURGIA PEDIATRICA

		Standard strutturali											Standard organizzativi							
		Fondamentali				Annessi			Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui	
Aziende	Struttura	Degenza	Day Surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Ambulatorio di urologia pediatrica	Ecografia diagnostica e terapeutica	Endoscopia diagnostica e terapeutica	Radiologia e diagnostica per Immagini	Anatomia patologica	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici	Tecnici	Infermieri	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Day hospital
AO Santobono NA	UO Chirurgia Pediatrica e di Urgenza	SI'	SI'													SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
AO Ruggi SA	Chirurgia Pediatrica	16	4	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9		19	15	364	352	736	519

fonte: http://burc.regione.campania.it

11) CHIRURGIA PLASTICA E RICOSTRUTTIVA

		Standard strutturali														Standard organizzativi							
		Fondamentali				Annessi						Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui	
Aziende	Struttura	Degenza	Day Surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Chirurgia della mano e degli arti	Centro ustioni	Microchirurgia dei trapianti	Chirurgia estetica	Ecografia diagnostica e terapeutica	Endoscopia diagnostica e terapeutica	Radiologia e diagnostica per Immagini	Anatomia patologica	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici	Tecnici	Infermieri	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Day hospital
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - Napoli - U.O.S.D. Chirurgia Plastica	2	6	1	1	1		1	1	6	1	2	1	1	1	1 + 1		2	57	153	200	57	217
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - Napoli - U.O.C. Chirurgia della Mano e Nervi Periferici	8	8	1	7	SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	8		12	180	1190	430	1800	200
AO S.Sebastiano CE	U.O. Chirurgia Plastica e Ricostruttiva	4	4	1	1	4		80		1	1	1	1	1	1	1	1	2	35	130	79		
AO Cardarelli NA	Divisione di Chirurgia Plastica	12 p.l.	2	2	1	SI'	SI'	SI'	Solo regime di ALPI.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	6		rep. 14 c.o. 5	238	212	1015	362	1835
AO Cardarelli NA	Centro Grandi Ustionati con Chirurgia Plastica e Costruttiva	15		1	1	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	195	47	25	4646	
AO Cardarelli NA	Centro di Biotecnologie - U.O.S. di Microchirurgia Costruttiva	10	2	1	1	SI'	18	SI'	SI' - Chir. Obesità			SI'	SI'	SI'	SI'	5		15	250	250	800	350	250
Fondazione Maugeri - Telese Terme	Struttura di Chirurgia Plastica e Ricostruttiva	13 + 2 DH		1	3					40		90		7400		3	1	19	35	70	25	128	35

fonte: http://burc.regione.campania.it

12) CHIRURGIA TORACICA

Aziende	Struttura	Standard strutturali													organizzativi							
		Fondamentali				Annessi					Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui	
		Degenza	Day Surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Fisiopatologia respitoria e/o pneumologica	Fisiopatologia esofagea	Terapia intensiva	Ecografia diagnostica e terapeutica	Endoscopia diagnostica e terapeutica	Radiologia e diagnostica per Immagini	Anatomia patologica	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici	Tecnici	Infermieri	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Day hospital
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Ascalesi - UOC Chirurgia Toracica	12	1	4	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	SI'	12	300	90	10	400	10
AO Cardarelli NA	Struttura Complessa di Chirurgia Toracica	12	SI'	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	7		18	151	86	42	381	291
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi – II Chirurgia Toracica	10	1	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		3		8	250	500	180	384	158
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi – I Chirurgia Toracica	12	2	2	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		4		12	300	100	100	500	150
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Chirurgia Toracica	12	1	7 + 2 DH	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		4	1	22	128	106		350	

fonte: http://burc.regione.campania.it

13) CHIRURGIA VASCOLARE

		Standard strutturali												organizzativi			Standard assistenziali							
		Fondamentali				Annessi				Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Interventi chirurgici annui				Ricoveri annui		Attività ambulatoriali annue	
Aziende	Struttura	Degenza	Day Surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Ecografia diagnostica e terapeutica	Radiologia diagnostica intraoperatoria	Radiologia interventistica	Angiologia	Radiologia e diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Terapia intensiva	Medici	Tecnici	Infermieri	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Chirurgia endovascolare	Degenze	Day hospital	Ambulatori	Diagnostica non invasiva
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UOC Chirurgia Vascolare	1	1	7	3	1	1	1	1	1	1	1	1	8	SI'	15	200	100	100	100	700	700	20000	1000
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - UOC Chirurgia Vascolare con subintensiva	16	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9		16	250	200	100	45	404	166	SI'	SI'
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	P.O. Frattaminore - U.O.C. di Chirurgia Generale e Videolaparoscopia	20	1	2	1	1			1	1	1	1		9		15		50	100		200		1	500
AO Moscati AV	U.O.C. di Chirurgia Vascolare	6	2	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4		2	113	70	107	80	350	150	2000	2500
AO Rummo BN	U.O.C. di Chirurgia Vascolare	10	2	1	2	2	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	7		17	312	70	40	107	600	98	1200	6500
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. di Chirurgia Vascolare ed Endovascolare	16	2	1	5	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9		23	189	338	44	50	834	182	2160	680
AO Cardarelli NA	U.O.S.C. di Chirurgia Vascolare	15	1	1 x 5 gg	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10		20	364	238	99	122	702	109	1200	1027
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi - UO di Chirurgia Vascolare	10	2	1	2	3	1	1	1	SI'	SI'	Serv. Reg. Em. 118	3	10	2	22	250	130	30	100	600	250	4000	8000
AO Ruggi SA	Chirurgia Vascolare	19	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	8		20	54	557	154	SI'	1153	316	1051	800
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento di Chirurgia Generale	6	6	2	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	7	SI'	16	174	116	290	30	580	221	382	395

fonte: http://burc.regione.campania.it

14) DERMATOLOGIA E VENEREOLOGIA

		Standard strutturali																	organizzativi		Standard assistenziali				
		Fondamentali						Annessi									generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario		Ricoveri annui	Interventi chirurgici annui	Visite ed attività cliniche ambulatoriali annue		
Aziende	Struttura	Degenza	Day hospital e/o day surgery	Ambulatorio di dermatologia generale	Ambulatorio di dermatologia allergologica	Ambulatorio/Centro MTS	Ambulatorio di dermatologia chirurgica	Ambulatorio di dermatologia oncologica	Ambulatorio dermatologia pediatrica	Ambulatorio fotodiagnostica/fototerapia	Ambulatorio di dermatologia cosmetologica	Ambulatorio di dermatologica micologica	Ambulatorio di malattie cutanee infettive e tropicali	Ambulatorio di diagnostica strumentale	Laboratorio di microbiologia cutanea e micologica	Laboratorio di cito-isto-immuno-patologia cutanea	Tricologia	Radiologia e diagnostica per immagini	Anatomia Patologica	Medicina di Laboratorio	Medici	Personale tecnico	Personale infermieristico	Degenze/day hospital/percorsi clinico/dignostici	Interventi di media/piccola chirurgia (compresa biopsie)	Dermatologia generale	Dermochirurgia estetica - visite	Dermochirurgia estetica - interventi chirurgici
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Gennaro - UOC Dermatologia e Venereologia	102	147+213	3167	60	50	696	SI'	SI'	286	SI'	SI'	SI'	653			SI'	SI'	SI'	SI'	4		3	250	910	3993		
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Gennaro - UOC Dermatologia e Venereologia	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4		10	499	248	3505		
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Ascalesi - UOS Dipartimentale Dermatologia	SI'	2	1	1	1	1	1	c/o PO Annunziata	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	1	2	323	210	6000		
ASL SALERNO - ex SA 1	Unità Operativa Complessa di Dermatologia	8 p.l	2 p.l.	1	1	1	1	1	1	1		1						SI'	SI'	SI'	5		8	500 d.o. 350 d.h.	300	12000		
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Battipaglia - U.O. di Dermochirurgia			2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			SI'	SI'	SI'	2		2		300/500	1000		
AO Moscati AV	U.O.C. di Dermatologia	8	2	1	1		2	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	c/o UO Microb.	c/o UO Anat.P.	SI'	SI'	SI'	SI'	5		11	334 deg. 314 DH	161	3343		
AO Rummo BN	U.O.C. di Dermatologia	2	4	1	1	SI'	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3		3	1000	1500	10000		
AO S.Sebastiano CE	Unità Operativa Semplice Dipartimentale di Dermatologia Pediatrica		SI' day surgery pediat.						SI' tre volte la settim.	SI' VVB a banda larga				SI'				SI'	SI'	SI'	1			20 DH terapeut.		1.000 visite ambulatoriali pediatriche		
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. di Dermatologia e Venereologia		10	SI'		SI'		SI'	SI'	SI'				SI'				SI'	SI'	SI'	5		5	1094	719	3999		
AO Cardarelli NA	Unità Operativa Complessa di Dermatologia	10 ord.	2 dh	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'	SI'	Aziendale	Aziendale	SI'	4	1	1	2		16	376 ord + 312 dh	718	2752		
AO Santobono NA	Struttura semplice dipartim. di dermatologia	4	SI'	SI'	SI'		SI'		SI'		SI'	SI'		SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	3		2	500	150	5000		
AO Ruggi SA	Dermatologia e Venereologia	5	4	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'								SI'	SI'	SI'	4		15	561	150	3149		
Fondazione Pascale Napoli	UOC Oncologia Medica e Terapie Innovative	10	21 + 4	2			1	2						1		1		SI'	SI'	SI'	12		27	786 ro + 2034 ds + 612 roc	10 + 921	11814 + 2000		
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento di Medicina	2	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	2		26	196	74	2801	74	16

fonte: http://burc.regione.campania.it

15) EMATOLOGIA

		Standard strutturali												organizzativi		STANDARD ASSISTENZIALI									
		Fondamentali				Annessi				Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario		Ricoveri annui		Interventi annui				Attività diagnostica annua			
Aziende	Struttura	Degenza	Trapianti	Day hospital	Ambulatori	Coagulazione ed emostasi	Immunoematologia (Centro trasfusionale)	Genetica e tipizzazione	Laboratorio di morfologia	Radiologia e diagnostica per Immagini (compresa ecografia)	Anatomia patologica	Medicina di Laboratorio	Medici	Tecnici	Infermieri	Degenze	Day hospital	Casi di emopatie	Biopsie osteomidollari	Aspirati midollari	Rachicentesi	Ambulatori	Trapianti - Gestione clinica procedure di raccolta, separazione, criopresery, cellule staminali	Gruppi ematici e prove di compatibilità	Screenings relativi a Patologia emostasi + Tests monitoraggio terapia anticoagulante
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - UOCS di Ematologia e Oncoematologia	20		6/12	SI'	1	1	1	1	1	1	1	12	2	18	800	2783	SI'	197	470	20	15797	SI'	23552	21454
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Gennaro - UOC Ematologia	8	2	10	1		1	1	1	1	1	1	10	2	16	480	5700	SI'	520	750	10	3250	c/o FED II	c/o PO Pellegr.	c/o PO Loreto Cr.
ASL SALERNO - ex SA 1	P.O. Umberto I - Nocera Inf. - S.C. Medicina Interna, Oncologia ed Ematologia	12	83	13	6	SI'	SI'	Solo genetica	SI'	SI'	SI'	SI'	8		14	287	1718	255	227	630	10	2098	20	SI'	SI'
AO Moscati AV	UOC di Ematologia con unità di trapianto.	14	6	4	3	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	10		38	650	570	1200	300	500	100	1000	30	3151	1500
AO Rummo BN	Servizio di Medicina Trasfus. DH e Ambulatorio annessi			3	1	1	1		1	1	1	1	9	9	7		2124	400	50	70	2	2450		30000	11000
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. di Oncoematologia	6		3 + 3	1	SI'	SI'		1	SI'	SI'	SI'	3		6 + 1	107	318	1000	72	186	30	320		SI'	SI'
AO Cardarelli NA	XIX Ematologia con Trapianto di Midollo Osseo	19	4	6	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	700	6000	350	200	800	60	7500	70		1500
AO Cardarelli NA	U.O.C. di Ematologia	17	4	6	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	6 + 1	SI'	18	580	3745	270	200	400	30	3000	35		50
AO Santobono NA	Dipartimento di Emato-Oncologia Pediatrica	27	3	13	4	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	32	9	50	1200	7000	SI'	50	500	500	2000	80	4000	4000
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Ematologia Oncologica	12	6	9	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	7	2	25	703	2340	380	184	260	60	2050	26	SI'	SI'

fonte: http://burc.regione.campania.it

16) ENDOCRINOLOGIA E MALATTIE DEL RICAMBIO

		Standard strutturali										Standard organizzativi			Standard assistenziali				
		Fondamentali		Annessi						Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario		Ricoveri annui		Attività diagnostica annua		
Aziende	Struttura	Degenza e/o day hospital	Ambulatori	Laboratorio di diagnostica endocrinologica	Medicina nucleare	Ambulatorio di andrologia	Struttura diagnostica per la valutazione delle malattie tiroidee	Struttura diagnostica per malattie metaboliche e obesità	Struttura di diabetologia	Radiologia e diagnostica per Immagini	Anatomia patologica	Medicina di Laboratorio	Medici	Tecnici	Infermieri	Degenza ordinaria	Day hospital	Visite ambulatoriali	Esami di laboratorio (endocrinologia)	Consulenza specialistiche
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati - Aversa - UOD Dietologia - Endocrinologia	120	3	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	3	3	1			6204	650	300
ASL NA 1 CENTRO	P.O S.Gennaro - UOC Malattie Metaboliche e Diabetologia	19	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	4	18	400		6000	SI'	200
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	P.O. Frattaminore - UOS Dip. Diabetologia e Malattie Endocrino-metaboliche	1	1	SI'			SI'				1	1	1		1	150		2500	SI'	4000
ASL SALERNO - ex SA 1	P.O. Cava de' Tirreni - UO Endocrinologia e Malattie Metaboliche	10	10	Nello stesso plesso			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4		9	300		6000	c/o lab. Central. P.O.	1000
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - U.O. Endocrinologia	8	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	3		7	200		2601		439
AO Rummo BN	Struttura Semplice Diabetol. E Malattie Metaboliche	SI'	SI'					SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	1		1	SI'		SI'	SI'	SI'
AO Rummo BN	Dip. Scienze Mediche – U.O.C. Medicina Interna – S.S. di Endocrinologia	4	3	1		1	SI'						1		1	150	240	1300	SI'	400
AO S.Sebastiano CE	U.O.S. Dip. Diabetol. Mal. Ric. E Nutrizione Clinica U.O.C. Medicina Interna	50 Deg + 100 DH	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	1		1	150	150	500	Lab. Centr.	800
AO Cardarelli NA	U.O.C. Genetica Medica P.B. Piano Terra	2 p.l.	3	In azienda		SI'	SI'	SI'	SI'	1	3	1	4	3	2+2		911	1063		1839
AO Santobono NA	S.C.Pediatria ad Indirizzo Auxologico ed Endocrinolog.	2 p.l. + 2 p.l. d.h.	2 amb.	2 aziend.	NO	SI'	SI'	SI'	NO	1	2	2	4	NO	12	283	1494	1687	oltre 3500	354
AO Ruggi SA	Endocrinologia e Malattie del Ricambio	8	3		SI'				SI'	SI'	SI'	SI'	3		2	264		1783	127	SI'
Fondazione Pascale NA	Dipartimento I - SSD Chirurgia Oncologica della Tiroide	4	2	4	2		SI'			SI'	SI'	SI'	2	1	5+2	150	150	2500	5000	250
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento di Medicina	SI'	2	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	3		16	100		1288		100
Osp. S.Maria della Pietà	UOC do Endocrinologia e Malattie del Ricambio	13	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4		24	425		578	270	600

fonte: http://burc.regione.campania.it

17) FARMACOLOGIA

Azienda	Struttura	Standard strutturali								Standard organizzativi			STANDARD ASSISTENZIALI	
		Fondamentali			Annessi			Servizi generali e diagnostici dell'azienda che ospita la struttura		Personale medico		Personale sanitario	Attività di laboratorio annua	
		Laboratorio di farmacologia preclinica	Laboratorio di Farmacologia clinica	Stabulari	Laboratorio di farmacogenomica	Laboratorio di neuropsicofarmacologia	Centro antiveleni	Medicina di laboratorio	Farmacia ospedaliera	Tecnici laureati	Dirigenti medici	Tecnici	Casi sperimentali di farmacologia preclinica	Casi sperimentali e/o assistenziali di farmacologia clinica
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	Dipartimento Dipendenze							7	2		24	37		
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. di Farmacia								1		6 farmac.			SI'
Fondazione Pascale NA	Dipartimento di Oncologia Sperimentale	SI'	SI'	SI'				SI'	SI'	7	8	2	SI'	250

fonte: http://burc.regione.campania.it

18) GASTROENTEROLOGIA

		Standard strutturali											organizzativi			Standard assistenziali					
		Fondamentali					Annessi		Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Ricoveri annui	Procedure endoscopiche		Procedure ecografiche		Ambulatorio
Aziende	Struttura	Degenza	Day Surgery - Day Hospital	Ambulatori	Ecografia diagnostica e terapeutica	Endoscopia diagnostica e terapeutica	Laboratorio di fisiopatologia digestiva	Nutrizione clinica	Radiologia e diagnostica per Immagini	Anatomia patologica	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici	Tecnici	Infermieri	Degenza e/o day hospital	Diagnostiche	Terapeutiche	Diagnostiche	Terapeutiche/Interventistiche	Generale e specialistico
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O, Moscati - Aversa - UOC Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva	12	3	4	1	2	1	1	1	1	1	1	10	2	20	1000	5000	700	1000	100	4
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Ascalesi - Divisione di Gastroenterologia	11	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1	8		24	500	4000	1500	2000	200	100
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UOC Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva	2	1	3	500	5000	200	1	1	1	1	1	3		10	500	3000	2000	300	200	8000
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Gennaro - UOC Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva	8 p.l. 384 casi	4 p.l. 520 casi	4 2500 casi	1 760 casi	1 3600 casi	100	20	1	1	1	1	8		20	904	3050	550	650	110	2500
ASL NA 1 CENTRO	Presidio Sanitario Intermedio Barra		Si'	4	1	1	1	1	1	1	1	1	5		3	250	1500	50	1000	150	2000
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Loreto Nuovo - UOD Gastronterologia ed Endoscopia Digestiva	2	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	6	SI'	4	1000	1000	1000	800	50	1500
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Paolo - UO di Gastroenterologia	2	100	1	1	1	100	300	1	1	1	1	4		2	100	2050	400	4000	150	1650
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.M.Grazie - Pozzuoli UOC Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva		4	3			1		1		1	1	5	1	5	260	4000	600			4
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.Giuliano - Giugliano - UOC Gastroenterologia		50	1500	300	2800	1	1	1		1	1	4		6	50	2800	400	300		1500
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	P.O. Frattaminore - SSD Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva		1	2	1	1			1		1	1	3		2	120	1800	300	600	300	900
ASL NA 3 SUD - ex NA 5	P.O. Maresca - UOC di Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva		Si'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	6		7	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - Struttura Complessa di Chirurgia		1	1	SI'	9	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	1		1		9				SI'

fonte: http://burc.regione.campania.it

18) GASTROENTEROLOGIA

Aziende	Struttura	Standard strutturali											organizzativi			Standard assistenziali					
		Fondamentali					Annessi		Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Ricoveri annui	Procedure endoscopiche		Procedure ecografiche		Ambulatorio
		Degenza	Day Surgery - Day Hospital	Ambulatori	Ecografia diagnostica e terapeutica	Endoscopia diagnostica e terapeutica	Laboratorio di fisiopatologia digestiva	Nutrizione clinica	Radiologia e diagnostica per Immagini	Anatomia patologica	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici	Tecnici	Infermieri	Degenza e/o day hospital	Diagnostiche	Terapeutiche	Diagnostiche	Terapeutiche/Interventistiche	Generale e specialistico
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Mercato S.S. - U.O. di Endoscopia Digestiva		2	4		3500	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	6	1	5	402	2500	1000			1000
AO Moscati AV	U.O.C. di Gastroenterologia	8	2	6	1	4	SI'	UO Diet.	SI'	SI'	SI'	SI'	6		8	800	6000	1200	600	100	3000
AO Rummo BN	U.O.C. di Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva	12 + 1	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	8	5	12	620 deg. 379 DH	3900		SI'		SI'
AO S.Sebastiano CE	U.O. Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva	19	2	6	1600	5700	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	10	7	13	800 deg. 700 DH	5000	700	1500	100	1500
AO Cardarelli NA	UOC di Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva	SI'	Si'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	14	7	17	1109 deg 633 dh	3500	2500	1000	200	1800
AO Cardarelli NA	UOC di Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva	18	2	4	1	3	1		1	SI'		1	13		25	887 deg. 451 DH	6684	2893	832	150	1670
AO Cardarelli NA	UOC di Epatologia	18	2	5	3	1	1	1	3	1	2	1	7	X	22	1214	1	1	3	3	1
AO Monaldi – Cotugno – C.TO. NA	Pres.Monaldi – UO Endoscopia Digestiva chirurgica		2	2		2	1		SI'	SI'	SI'		4		6	1100	3000	1325		150	1500
Fondazione Pascale NA	Struttura complessa di Diagnostica e Terapia Endoscopica		2	3	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'		5		7	700	2400	1100	361	93	SI'
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento di Medicina	SI'	2	1	SI'	1	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	3		16	70	SI'		SI'		1387
Osp. S.Maria della Pietà	Unità Operativa Complessa di Gastroenterologia	8	5	1	3	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	3		24	923	2331	640	14400	330	1508

fonte: http://burc.regione.campania.it

19) GENETICA MEDICA

		Standard strutturali							Standard organizzativi					
		Fondamentali			Annessi		Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura		Personale medico		Personale sanitario	Attività di laboratorio annua		
Aziende	Struttura	Laboratorio di biologia cellulare	Laboratorio di citogenetica	Laboratorio di patologia molecolare	Laboratorio di bioinformatica	Consultorio genetico	Radiologia e diagnostica per Immagini	Medicina di Laboratorio	Medici	Tecnici laureati	Tecnici/Infermieri	Analisi diagnostiche	Analisi molecolari	Analisi citogenetiche
ASL NA 1 CENTRO	Presidio Sanitario Intermedio Via Cagnazzi - UOC Servizio Genetica	1	1	1			1	1	5		7	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	Presidio Sanitario Intermedio Loreto Crispi - UOC Biochim. e Genomica Molecolare	1	1	1			1	1	8		1	6715	6686	c/o PSI Elena d'Aosta
AO Moscati AV	U.O.C. di Genetica Medica	1	1	1	SI'	8	SI'	SI'	5	1	3	1500	300	500
AO Moscati AV	U.O.C. Laboratorio di Genetica Medica	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		4	3	541	520	1055
AO Rummo BN	U.O.C. di Genetica Medica	1	1	1	Gen. Epidem.	1	SI'	SI'	3	2 biol.	3	1661	400	450
AO Cardarelli NA	U.O.C. di Genetica Medica	2700 colt. Cell.	SI'	SI'	Pres. In Azienda	1061 vis. 1839 cons 911 DH	SI'	SI'	4	3 biol.	3	1900 ind. citog. 53 crom. Barr		1900

fonte: http://burc.regione.campania.it

20) Geriatria

Aziende	Struttura	Standard strutturali																Standard organizzativi					Standard assistenziali			
		Fondamentali					Annessi									Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico		Personale sanitario			Ricoveri annui			
		Degenza per acuti	Lungodegenza	Day hospital	Ambulatori	Riabilitazione	Ecografia diagnostica	Diagnostica metabolica	Diagnostica respiratoria	Diagnostica vascolare	Diagnostica cardiologica	Diagnostica urologica	Diagnostica reumatologica	Diagnostica gastroenterologica	Diagnostica otorinolaringoiatria	Radiologia e diagnostica per immagini	Pronto Soccorso 1° e 2° livello	Medicina di Laboratorio	Medici	Medici geriatri	Infermieri	Terapisti della riabilitazione	Operatori tecnici dell'assistenza	Degenze	Lungodegenza	Day hospital	Attività ambulatoriale
ASL AVELLINO - ex AV 2	Area Coord. Assist. Anziani e UUOO Ass.Anziani Distrett.		c/o RSA	1	8	7	3	3	1	1	2	1	3	1	3	3	1	3	5	8	49	38	14		18		1300
A.S.L. Caserta - Ex CE 2	Coordinamento Area Assistenza Anziani e Presidi Ospedalieri collegati	PP.OO. Ex ASL CE 2	P.O. S.Maria C.V.	PP.OO. Ex ASL CE 2	DD.SS.	DD.SS.	4	1	1	3	10	1	1	2	2	6	3	5	18	9	45	24	3	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	Dipartimento Assistenza Anziani	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	20	45	3	7	c/o strutt. Colleg.	66 p.l.	25	6288
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.M.Grazie - Pozzuoli - UOS Qualificata di Geriatria	9		1	4	1	1		1	1	2					1	1	1	4		7	1		300		120	1200
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	P.O. Frattaminore - U.O.C. di Medicina Interna	19			1		SI'	SI'		SI'	SI'			SI'		1	SI'	1	14	2	20		3	1270		580	7500
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - Uità Operativa di Geriatria	19		1	1				SI'		SI'					SI'	SI'	SI'	2	2	13		2	650		120	700
AO Moscati AV	U.O.C. di Geriatria	35	SI'	5	SI'	1	SI'	Aziend.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	Aziend.	Aziend.	SI'	SI'	SI'	4	10	21	1	5	1187	60	1014	11584
AO Moscati AV	U.O.C. di Terapia Intensiva Geriatrica	16	SI'		SI'	SI'	Dipart.	Aziend.	Dipart.	Dipart.	Dipart.	UOC Urologia	Dipart.	Aziend.	Aziend.	SI'	SI'	SI'	0	4	16	1	2	587	30		1150
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. di Geriatria	SI'			SI'		SI'	SI'		SI'	SI'					SI'	SI'	SI'	6	SI'	16		2	499			850
AO Cardarelli NA	U.O.C. Cardiologia d'Urgenza	20			3		1			1	3					3	1	1	6		25		1	1200			1100
AO Cardarelli NA	UOSC Medicina Interna ad Indirizzo Angiologico	30		3	4		SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	8		30			1500		2500	
AO Cardarelli NA	UOSC Medicina Interna 3	30 p.l.		2 p.l.	3		1 ecog.			1 capillaroscopia			2 eco art. - capill.			3	1	1	6	1 ass. vol.	18			1500		600	1400
Fondazione Maugeri BN	Struttura di Geriatria			11		82	280		6000	70	4500		30			280		4000	11	5	35	14	14	1057		142	
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento di Medicina	SI'		SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	In consul.	SI'	SI'	SI'	2	1	16	5		536		28	300

fonte: http://burc.regione.campania.it

21) GINECOLOGIA E OSTETRICIA

		Standard strutturali																				Standard organizzativi				Standard assistenziali							
		Fondamentali						Annessi											Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario			Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui		Attività ambulatoriale annua	
Aziende	Struttura	Degenza	Day surgery / Day hospital	Sale operatorie	Sale parto	Ambulatori	Ecografia diagnostica	Neonatologia	Fisiopatologia della riproduzione	Endocrinologia ginecologica	Endoscopia	Uro-ginecologia	Medicina perinatale	Psicoprofilassi ostetrica	Diagnosi prenatale	Genetica e/o citogenetica	Senologia	I.V.G.	Oncologia ginecologica	Radiologia e diagnostica per immagini	Anatomia Patologica	Medicina di Laboratorio	Medici chirurghi	Tecnici	Ostetriche	Infermieri	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Day hospital	Diagnosi e prevenzione oncologica	Diagnosi e prevenzione ostetrica
ASL AVELLINO - ex AV 2	P.O. Solofra - UOC Ginecologia e Ostetricia	23	2	2	1	4	2	1	1	1	1\	1	1	1	1	SI'	SI'		SI'	1	1	SI'	9		8	12	76	583	441	1110	1481	609	c/o consult.
ASL BENEVENTO	U.O. di Ginecologia e Ostetricia - P.O. S.Marai delle Grazie - Cerreto Sannita BN	16	4	2	1	3	1	SI'			SI'		SI'	SI'	SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	9	3	8	7		140	114	397	522	SI'	SI'
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. S.Rocco - Sessa Urunca -UOC Ostetricia e Ginecologia	18	2	Central.	1	1	SI'	SI'		SI'	SI'	1		SI'	SI'					1	1		9		6	12	200	200	250	1000	300		150
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Palasciano Capua - UOC Ostetricia e Ginecologia	20	5	2	2	3	SI'			SI'	SI'	SI'		SI'	SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	9		SI'	50	450	100	900	500	600	400	
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - Divis. Ostetricia e Ginecologia	28	4	2	2	7	1	1	1	SI'	2	SI'		SI'	SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	13			18	700	738	669	2724	275	SI'	762
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Incurabili - UOC Ostetricia e Ginecologia	26	2	2	2	10	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	22	38		28	242	1200	251	1750	332	1200	4400
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Maria di Loreto Mare - UO Ginecologia e Ostetricia	26	1	2	1	6	1	25	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	16		14	36	120	450	500	2474	180	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UOC Ginecologia Oncologica e Preventiva	6	4	7	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	5			20	60	150	350	1500	3000	3000	SI'
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - UOC Ginecologia e Ostetricia	16	1	2	1	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	15		9	20	500	500	450	1450	350	1500	900
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Gennaro - UOC Ginecologia e Ostetricia	12 p.l.	4	2	1	2	1	1			1	1		SI'			SI'		SI'	1 nel presidio	1 nel presidio	1 nel presidio	14	5		10	120	80	210	808	753	1532	
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Gennaro - UOC Ginecologia e Ostetricia	9	6	2	1	2	2	1	1		1	1	1	1	1		1		1	1	1	1	14	6		25	238	250	132	860	894	350	5000
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Paolo - UOC Ginecologia e Ostetricia	20 p.l. 883 ric. 1200 ivg	4 p.l. 134 d.s. 850 acc.	2	2 234 p.s.	3 2467 casi	2 400 es.	SI'			SI'	SI'							1	1	1	1	17			30	10	496	300	883	850	200	
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	Dipartimento ospedaliero di Ginecologia	52	7	6	4	6	4	1	1	1	3	3	2		3		1		1	4		3	39		37	25	35	1306	1264	1506	646	812	3518
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	UOC Ginecologia e Ostetricia	21	3	3	1	3	1	SI'	SI'		SI'	SI'			SI'		SI'		SI'	SI'	SI'		14		13	10	25	601	350	1460	594	49	1476
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. Rizzoli - Ischia - UOC Ostetricia e Ginecologia	9 + 2			1	1	c/o UOC Rad.				1	1			1					1		1	5		10	5		250	150			100	150
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	P.O. Frattaminore - U.O.C. Ostetricia e Ginecologia	16	2	2	1	6	2	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'		SI'		SI'			2	2		13			12		1100	450	1435	824	500	250
ASL SALERNO - ex SA 1	P.O. Umberto I - Nocera Inf.	32	3	2	2	5	2	SI'			SI'	SI'	SI'		SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	16		11	18	90	910	620	2020	642	1800	3600
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - UOC Ostetricia e Ginecologia	18	4	1	1	6	1		1		SI'	SI'		SI'	SI'				SI'	1	1	1	10			13		350	800	910	758	600	500
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Mercato S.S. UO Ostetricia e Ginecologia	23	3	2	2	2	2	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	in itinere			SI'	3	2	1	10		9	14	56	512	601	1177	523	SI'	SI'
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Battipaglia - UO di Ostetricia e Ginecologia	18	2	1	1	1	1	1		1	2	1	1	in allest.					1	1	1	1	12		7	16	20	200	500 + 735 parti	1080	571	500	500
ASL SALERNO - ex SA 3	P.O. Vallo della Lucania - UOC Ginecologia e Ostetricia	19	3 + 3	2	2	4	SI'		Labor. PMA	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	9	2 in convenz.	10	10	520	261	279	1094	743 DH + 425 DS	749	319
AO Moscati AV	U.O.C. di Ginecologia e Ostetricia	53	2	4	3	4	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	14		10	44	61	1002	591	2919	350	1582	3290
AO Rummo BN	U.O.C. di Ginecologia e Ostetricia	20	3	3	2	5	1	1	1		1	1	1	SI'	SI'	SI'		650 + 1000 acc.	SI'	SI'	SI'	SI'	17		15	32	200	280	400	4200	1200	SI'	2200
AO S.Sebastiano CE	U.O. Ostetricia e Ginecologia	32 giorn.	36 settim.	3	2	13	30 sed. Sett.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	con server esterno	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	23		18	27	8	54	60	2600	600	1900	400

fonte: http://burc.regione.campania.it

21) GINECOLOGIA E OSTETRICIA

		Standard strutturali																				Standard organizzativi				Standard assistenziali							
		Fondamentali						Annessi												Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario			Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui		Attività ambulatoriale annua	
Aziende	Struttura	Degenza	Day surgery / Day hospital	Sale operatorie	Sale parto	Ambulatori	Ecografia diagnostica	Neonatologia	Fisiopatologia della riproduzione	Endocrinologia ginecologica	Endoscopia	Uro-ginecologia	Medicina perinatale	Psicoprofilassi ostetrica	Diagnosi prenatale	Genetica e/o citogenetica	Senologia	I.V.G.	Oncologia ginecologica	Radiologia e diagnostica per immagini	Anatomia Patologica	Medicina di Laboratorio	Medici chirurghi	Tecnici	Ostetriche	Infermieri	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Day hospital	Diagnosi e prevenzione oncologica	Diagnosi e prevenzione ostetrica
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	Pres. Monaldi - UOC Gravid. a rischio e Patologie ostetr.-ginecolog.	NO	1237			850	1142		30	530	200	50		30	30		1029		2124	50	1009	1095	2	1	3				208		1029	1095	30
AO Santobono - Pausillipon - NA	P.O. SS Annunziata - UOC Ostetricia e Ginecologia	22	4	2	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	18	20	11	29	25	450	300	1800	500	300	1500
AO Ruggi SA	U.O. di Ginecologia e Ostetricia	47	3	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	23		24	17	4	1988	631	3434	389	SI'	686
Fondazione Pascale NA	Unità Operativa Complessa di Ginecologia Oncologica	12	8	6		9	2				SI'	SI'				SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	7	1		14	128	120	323	341	283	4237	
Osp. Villa Betania NA	UOC Ginecologia ed Ostetricia UOS Gravidanza a rischio	40 p.l.	4 p.l.	2	2	3	2	10 p.l.			1	1	10 p.l.	200	1		1		1	1	1	1	13		8	25	13	220	620	3584	524	1	1
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento materno-infantile	40	6	2	2	4	1	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	17		14	25	634	460	460	2654	246	860	1400
Osp. Fatebenefratelli NA	Unità Operativa Complessa di Ostetricia e Ginecologia	54	1	2	3	1	2	SI'			SI'	5	10	SI'	SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	17			33	564	564	752	3031	293	375	3286

fonte: http://burc.regione.campania.it

22) IGIENE E MEDICINA PREVENTIVA

		Standard strutturali																Standard organizzativi			assistenziali	
		Fondamentali			Annessi								Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura								Attività annuale di diagnostica, di sorveglianza ambientale e di controllo di qualità	
Aziende	Struttura	Laboratorio di sanità pubblica	Laboratorio di Statistica medica, Informatica ed Epidemiologica	Laboratorio di controllo qualità, di organizzazione e di accreditamento delle strutture sanitarie	Laboratorio di chimica	Dipartimento di prevenzione	Nutrizione umana	Laboratorio di biologia molecolare	Igiene del lavoro - vaccinazione personale	Epidemiologia	Igiene ospedaliera	Controllo di gestione	Direzione medica di Presidio Ospedaliero	Medicina di Laboratorio	Anatomia patologica	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Controllo di qualità aziendale	Medici chirurghi	Personale tecnico	Personale infermieristico	Esami di laboratorio	Ambulatori
ASL AVELLINO - ex AV 1	D.S.B. Mirabella Eclano	SI'	SI'	SI'		1			1	1	1	1	1	1	1	2	1	13	2	17	13000	7704
ASL AVELLINO - ex AV 2	U.O.C. Centro Studi e Programmazione - Direzione Generale	1	1	1						1								SI'	SI'	SI'		
ASL AVELLINO - ex AV 2	Dipartimento di Sanità pubblica	1	2	2		1	1		1	1	1		1	3		1	2	24	15	4	1319	
ASL BENEVENTO	Dipartimento di prevenzione	6	1	1	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	IN CONV		SI'	SI'	SI'	IN CONV.	
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Ascalesi - Direzione Sanitaria	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	3	5	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Incurabili - U.O. Direzione Sanitaria	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3		5	SI'	30
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Loreto Nuovo - Direzione Medica di P.O.	SI'	SI'	SI'	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	SI'	5	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - Direzione Medica di P.O.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	3	SI'	5	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - Direzione Sanitaria	SI'	SI'	SI'	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S. Gennaro - UOC di Direzione Sanitaria	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	SI'	5	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Paolo - Direzione Sanitaria P.O.	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5		3	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	PSI Elena d'Aosta - Direzione Sanitaria	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	3	2	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	PSI S.Maria di Loreto Crispi - Direzione Sanitaria	1	1	in sede ASL	1	in Azienda	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	2		3	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	PSI C.So Vitt. Emanuele - Direzione Sanitaria	In sede ASL		in sede ASL									1	1	1	1	1	SI'		SI'	3662	55061
ASL NA 1 CENTRO	PSI Barra	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	30	25	40	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	Distretto Sanitario 44	SI'	SI'	SI'	1									1				10	2	3	300000	10

fonte: http://burc.regione.campania.it

22) IGIENE E MEDICINA PREVENTIVA

		Standard strutturali																Standard organizzativi			assistenziali	
		Fondamentali			Annessi								Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura					Personale medico	Personale sanitario		Attività annuale di diagnostica, di sorveglianza ambientale e di controllo di qualità	
Aziende	Struttura	Laboratorio di sanità pubblica	Laboratorio di Statistica medica, Informatica ed Epidemiologica	Laboratorio di controllo qualità, di organizzazione e di accreditamento delle strutture sanitarie	Laboratorio di chimica	Dipartimento di prevenzione	Nutrizione umana	Laboratorio di biologia molecolare	Igiene del lavoro - vaccinazione personale	Epidemiologia	Igiene ospedaliera	Controllo di gestione	Direzione medica di Presidio Ospedaliero	Medicina di Laboratorio	Anatomia patologica	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Controllo di qualità aziendale	Medici chirurghi	Personale tecnico	Personale infermieristico	Esami di laboratorio	Ambulatori
ASL NA 1 CENTRO	Distretto Sanitario 51 - Direzione Medica	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	Distretto Sanitario di Base 45	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	25	10	80	200000	30
ASL NA 1 CENTRO	Distretto Sanitario di Base 46	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	40	4	60	5000	15
ASL NA 1 CENTRO	Distretto Sanitario n. 47	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	155	46	97	113754	28
ASL NA 1 CENTRO	Distretto Sanitario n. 48	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	50	10	70	300000	25
ASL NA 1 CENTRO	Distretto Sanitario n. 49	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	46	80	160	120000	18
ASL NA 1 CENTRO	Distretto Sanitario n. 50	Strutt. Colleg.	Strutt. Colleg.	1	1	1	1	strutt. Coll.	1	1	strutt. Coll.	1	9	1	SI'	SI'	1	SI'	SI'	SI'	360000	26
ASL NA 1 CENTRO	P.S. Il Cubo - Distretto Sanitario di Base n. 52	1	1	1	1	1			1	1		1	1	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	Distretto Sanitario di Base n. 53	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	45	25	50	120000	30
ASL NA 1 CENTRO	Direzione sanitaria aziendale	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	Dipartimento generale medicina ospedaliera	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	Dipartimento Medicina Territoriale	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	Servizio epidemiologia e prevenzione	1	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'										
ASL NA 1 CENTRO	Servizio Prevenzione e Protezione	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	11	2		SI'	
ASL NA 1 CENTRO	Dipartimento di prevenzione	SI'	SI'	SI'	SI'	1	1	1	1	1	10	1	9	10	2	9	1	180	160	40	Analisi c/o ARPA	
ASL NA 1 CENTRO	UOC Programmazione e Pianificazione Aziendale	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'

fonte: http://burc.regione.campania.it

22) IGIENE E MEDICINA PREVENTIVA

		Standard strutturali															Standard organizzativi			assistenziali	
		Fondamentali			Annessi								Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura					Personale medico	Personale sanitario		Attività annuale di diagnostica, di sorveglianza ambientale e di controllo di qualità	
Aziende	Struttura	Laboratorio di sanità pubblica	Laboratorio di Statistica medica, Informatica ed Epidemiologica	Laboratorio di controllo qualità, di organizzazione e di accreditamento delle strutture sanitarie	Laboratorio di chimica	Dipartimento di prevenzione	Nutrizione umana	Laboratorio di biologia molecolare	Igiene del lavoro - vaccinazione personale	Epidemiologia	Igiene ospedaliera	Controllo di gestione	Direzione medica di Presidio Ospedaliero	Medicina di Laboratorio	Anatomia patologica	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Controllo di qualità aziendale	Medici chirurghi	Personale tecnico	Personale infermieristico	Esami di laboratorio	Ambulatori
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	Area Dipart. Epidemiologia e Prevenzione (TERRITORIALE)	1	1	1		1	1		3	4	0	1	0	4			1	12	2	7		500
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	U.O.C. Formazione e Agg.: Sviluppo Politiche di Qualità - Direzione Sanitaria P.O. Pozzuoli e P.O. Giugliano	1	2	1	2	1	2	2	2	2	2	1	2	4	2	3	2	18	7	33	168000	926
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	Distretto Sanitario Ischia	1	1	1		1	1		1	1	1	1	1	1		1	1	14	11	16	253.328	19
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. Rizzoli - Ischia - Direzione Sanitaria	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	5	16	51000	487
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	Direzione sanitaria aziendale	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1		1		7	10	12	SI'	SI'
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	Dipartimento di prevenzione - Acerra	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	4	1	2	1	19 + 14 str. Colleg.	24 + 65 strut. Colleg.	2	3339	700
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	P.O. Nola - Direzione Sanitaria										1		2									
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	P.O. Pollena Trocchia - Direzione Sanitaria										SI'		1									
ASL SALERNO - ex SA 1	Direzione sanitaria aziendale	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL SALERNO - ex SA 2	Dipartimento di prevenzione	1	1	1		SI'	SI'		SI'	SI'								26	42	1		
AO Moscati AV	U.O.C. di Direzione Sanitaria di Presidio	ASL compet.	SI'	SI'	Aziend.	U.O. Igiene	Aziend.	Aziend.	Aziend.	Aziend.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	3	2	5	Aziendali	Aziendali
AO Moscati AV	Direzione sanitaria aziendale	ASL compet.	SI'	SI'	Aziend.	Aziend.	Aziend.	Aziend.	Aziend.	Aziend.	Az.	Az.	Azien d.	Azi en d.	Azi en d.	Aziend.	Azi en d.	Aziend.	Aziend.	2 am m.	Aziendali	Aziendali
AO Moscati AV	U.O.C. Medicina Preventiva, Igiene Ambientale e Radioprotezione	SI'	SI'	SI'	Aziend.	U.O. Igiene	Aziend.	Aziend.	Aziend.	aziend.	D.S. Pres.	Azi en d.	Azien d.	Azi en d.	Azi en d.	Aziend.	Azi en d.	3	9	2	240 s.a. 20 c.m. 450 p.a. 800 pr.	2 m.p. 1 s.s.

fonte: http://burc.regione.campania.it

22) IGIENE E MEDICINA PREVENTIVA

Aziende	Struttura	Standard strutturali																Standard organizzativi			assistenziali	
		Fondamentali			Annessi								Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura					Personale medico	Personale sanitario		Attività annuale di diagnostica, di sorveglianza ambientale e di controllo di qualità	
		Laboratorio di sanità pubblica	Laboratorio di Statistica medica, Informatica ed Epidemiologica	Laboratorio di controllo qualità, di organizzazione e di accreditamento delle strutture sanitarie	Laboratorio di chimica	Dipartimento di prevenzione	Nutrizione umana	Laboratorio di biologia molecolare	Igiene del lavoro - vaccinazione personale	Epidemiologia	Igiene ospedaliera	Controllo di gestione	Direzione medica di Presidio Ospedaliero	Medicina di Laboratorio	Anatomia patologica	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Controllo di qualità aziendale	Medici chirurghi	Personale tecnico	Personale infermieristico	Esami di laboratorio	Ambulatori
AO Rummo BN	Direzione Medica di Presidio		1	1	1		1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	500	
AO S.Sebastiano CE	Direzione sanitaria					1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
AO Cardarelli NA	Direzione sanitaria aziendale	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	1	1
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	Pres.Monaldi – Direzione sanitaria aziendale	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	1	SI'	1		SI'			SI'	SI'	SI'
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	Pres. Cotugno - Direzione sanitaria							1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	13	10		
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	P.O. C.T.O. - Direzione Sanitaria	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	SI'	5	SI'	SI'
AO Santobono-Pausillipon NA	P.O. Santobono - Dipartimento di Organizzazione Sanitaria			SI'					SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'		297	44	633	1149564	40000
AO Santobono-Pausillipon NA	P.O. SS.Annunziata - Direzione Sanitaria	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	6	4	SI'	SI'
Fondazione Pascale NA	Direzione sanitaria		SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	4	3	4	SI'	SI'
Osp. Fatebenefratelli BN	Direzione sanitaria	1	1	1		SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	111	100
Osp. Fatebenefratelli NA	Dipartimento di Igiene e Organizzazione Servizi		1	1					SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	3	7	2	SI'	SI'

23) MALATTIE APPARATO CARDIOLOGICO

Aziende	Struttura	Standard strutturali: Fondamentali: Degenza	Day Hospital	Ambulatori	UTIC	Emodinamica ed elettrofisiologia	Laboratorio ergometrico	Laboratorio monitoraggio Holter	Laboratorio monitoraggio pressorio	Annessi: Laboratorio ecografia mono-bidimensionale, Doppler ed eco-stress e transewsofagea	Laboratorio diagnostica vascolare non invasiva	Riabilitazione cardiologica	Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura: Radiologia e diagnostica per immagini incluso accesso alla Medicina Nucleare	Medicina di Laboratorio	Anatomia patologica	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	organizzativi: Personale medico: Medici chirurghi	Personale sanitario: Personale tecnico	Personale infermieristico	Standard assistenziali: Ricoveri annui: Degenze ordinarie	UTIC	Day hospital	Ambulatori specialistici annui: Attività ambulatoriali cardiologiche	Cateterismi cardiaci e procedure di Cardiologia interventistica	Esami di elettrofisiologia e procedure interventistiche	Ecocardiografia M/B e Doppler ed Eco-stress	Ecografia transesofagea	Monitoraggio Holter e pressorio	Diagnostica vascolare non invasiva
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - UOC Cardiologia	1		5	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1	14	9	34	665	615		26283		67	4003	15	906	241
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Sessa Aurunca - UOC Cardiologia	6		4	3		1	1	1	1	1		SI'	SI'	SI'	SI'	7		22		236		4545	99	12	971		82	159
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. S.Maria C.V. - UO Emergenza Cardiologica	7		SI'	4	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'								21	660	600		3200	250	35-40	1100		20	100
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Ascalesi - UOC di Cardiologia	15	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	15		30	871	50	151	10000			20000	20	800	1000
ASL NA 1 CENTRO	P.O. San Paolo - Divisione Medicina d'Urgenza e P.S.	16		2	6	Solo PHK		SI'		1	1		SI'	SI'		SI'	15		25	2000	900		1500		410	2500		80	150
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Loreto Mare - UOC Cardiologia e UTIC	12	SI'	SI'	8	1	1	1	SI'	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	16	1	30		1300		3000	2000	550	3150	80	600	200
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UOC Cardiologia e UTIC	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	16	SI'	35	600	800	450	350	SI'	SI'	5000	500	SI'	500
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - Div. Cardiologia e UTIC	16	2	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	25		43	758	758	100	12000	SI'	SI'	10000	SI'	1000	1000
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Gennaro - UOC di Cardiologia e Riabilitazione	12	5	6	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	14		17	630	50	630	50000			5000	40	1000	1000
ASL NA 1 CENTRO	P.S.I. Barra - UOC di Riabilitazione Cardiologica	SI'	100	4	SI'	1	1	1	1	1	1	1600 sedute	1	1	1	1	4	3	4			100	2000			1200	150	SI'	650
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	Dipartimento U. e R. CARDIOVASCOLARE	20 p.l.	150	17	16 p.l.	1	4	4	2	4	3	3	2	3		3	27	1	63	3224	1506	450	18796		130	2575	329	884	234
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.M. Grazie - Pozzuoli - UOC UTIC - Cardiologia	6 p.l.	SI'	10	8 p.l.	SI'	2	2	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	13	1	28	1100	700	300	10349		130	1353	42	338	87
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.Giuliano - Giugliano UO Cardiologia e UTIC	10 p.l.	150	SI'	4 p.l.		SI'	SI'		SI'				SI'		SI'	8		18	1200	400	150	7500			600 + 50	20	300	
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. Rizzoli - Ischia - UOC Cardiologia - UTIC	4		3	4		1	1	1	3	2		1	1		1	6		17	424	406		947			572	267	246	246
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	P.O. Frattaminore - U.O.C. Cardiologia - U.T.I.C.	10		5	1		1	1		SI'	SI'			SI'		SI'	11		17		600		4000		50	817 + 31	14		150
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	P.O. Nola - UOC Cardiologia	20	SI'	6	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	12		26	823	88		9618		48	3748	22	59	1023
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - Dipartimento cardiovascolare - UO Cardiologia	10	1	3	4	SI'	1	1		2	1		2	1	1	1	9	3	14	350	82	500	4740		149	3310	56		1400
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Mercato S.S. - U.O. Cardiologia e UTIC	7	1	2	4		800 esami	560 esami	420 esami	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	8		17	630	401	268	16128			1960	104	368	1180
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Oliveto Citra - Strutt. Compl. Cardiologia e UTIC	6	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	1	14	517	97	328	7755		16	2302	52	1386	998

23) MALATTIE APPARATO CARDIOLOGICO

Aziende	Struttura	Standard strutturali – Fondamentali: Degenza	Day Hospital	Ambulatori	UTIC	Emodinamica ed elettrofisiologia	Laboratorio ergometrico	Laboratorio monitoraggio Holter	Laboratorio monitoraggio pressorio	Standard strutturali – Annessi: Laboratorio ecografia mono-bidimensionale, Doppler ed eco-stress e transewsofagea	Laboratorio diagnostica vascolare non invasiva	Riabilitazione cardiologica	Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura: Radiologia e diagnostica per immagini incluso accesso alla Medicina Nucleare	Medicina di Laboratorio	Anatomia patologica	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Standard organizzativi: Personale medico: Medici chirurghi	Personale sanitario: Personale tecnico	Personale infermieristico	Standard assistenziali – Ricoveri annui: Degenze ordinarie	UTIC	Day hospital	Ambulatori specialistici annui: Attività ambulatoriali cardiologiche	Cateterismi cardiaci e procedure di Cardiologia interventistica	Esami di elettrofisiologia e procedure interventistiche	Ecocardiografia M/B e Doppler ed Eco-stress	Ecografia transesofagea	Monitoraggio Holter e pressorio	Diagnostica vascolare non invasiva
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Battipaglia - Unità Operativa di Cardiologia	10	4	5	4		SI'	3	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9	2	16	800	400	400	3000			2500	50	1500	800
ASL SALERNO - ex SA 3	P.O. Vallo della Lucania - UO UTIC Cardiologia	20	1	4	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	1	12	4	25	900	567	330	3151	1930	447	2506	86	476	303
AO Moscati AV	U.O.C. di Cardiologia con U.T.I.C.	22	2	3	8	2	1	1	1	1	1	10 posti letto	SI'	SI'	SI'	SI'	18	1 + 11 Add. Lab.	44	953	1127	655	20859	1615	703	7793	136	1015	416
AO Rummo BN	UOC Cardiologia Interventistica e UTIC	18	4	2	6	SI'	SI'	SI'	SI'	2	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	18	2	42	1300	600	998	10000	1200	300	7200	54	1250	5900
AO S.Sebastiano CE	UOC Cardiologia e Riabilitazione Cardiologica	20	4	3	1	1 + 1	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1	13	2	22	700	450	600	16000	2000	450	5200	400	1200	700
AO Cardarelli NA	UOC Cardiologia Riabilitativa	20 p.l.		1			1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	6		20	1014			2015			1259	25	10	20
AO Cardarelli NA	UOC Cardiologia con UTIC	30	2	2	8	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	19		30	2764	635			1094	14 PNK	1500	100	250	400
AO Monaldi – Cotugno CTO	Pres. Monaldi – Scuola di Specializzazione in Cardiologia SUN	28	3	16	1	4	3	3	1	3			1024	76841	58		19		61	1254		3111	22137	659	369	13688	34	712	SI'
AO Monaldi – Cotugno CTO	Pres. Monaldi – UOC Cardiologia	32	8	SI'	8	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	24		40	3489	140	1384	18355		SI'	3646	200		SI'
AO Monaldi – Cotugno CTO	Pres. Monaldi – UOC Cardiologia Interventistica	6 p.l.	dip.	3	dip.	3	1 + 1 dip.	1 +1 dip.	dip.	1 + 14 dip.	1	1	SI'	SI'	SI'		5	4	18	424			380	1634	680	7227 dip 120	250	907	260
AO Monaldi – Cotugno CTO	Pres. Monaldi – UOSD Cardiologia Riabilitativa post acuzie	20 p.l.	500/a	SI'	8 p.l.	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
AO Monaldi – Cotugno CTO	Pres. Cotugno – UOSC Cardiologia		1	1			1	1	1	1	1		1	1	1	1	3		5			100	598			266		41	69
AO Monaldi – Cotugno CTO	P.O. C.T.O. Servizio di Cardiologia						SI'	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'			SI'		SI'							SI'		SI'	SI'
AO Santobono NA	Struttura Complessa di Cardiologia	4	SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'				SI'	SI'	SI'	9		6	SI'		SI'	SI'		SI'	SI'		SI'	
AO Ruggi SA	Struttura Complessa di Cardiologia	60	1	4	8	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	29	9	85	2795	1047	329	1877	2581	511	4826	127	1449	1226
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Cardiologia			2			SI'	SI'		SI'	SI'		SI'	SI'	SI'		6		5				19612			1915	7	33	45
Osp. Villa Betania NA	UOC Cardiologia	SI'	SI'		6 p.l.		1	1	1	1	1		1	1	1	1	7		7	316	150	16				1	1	1	1
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento di Medicina	24	2	4	4	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	14	2	14	1987	452	163	7610	1594	70	4205	130	948	1450

fonte: http://burc.regione.campania.it

23) MALATTIE APPARATO CARDIOLOGICO

		Standard strutturali														organizzativi			Standard assistenziali								
		Fondamentali								Annessi			Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Ricoveri annui			Ambulatori specialistici annui					
Aziende	Struttura	Degenza	Day Hospital	Ambulatori	UTIC	Emodinamica ed elettrofisiologia	Laboratorio ergometrico	Laboratorio monitoraggio Holter	Laboratorio monitoraggio pressorio	Laboratorio ecografia mono-bidimensionale, Doppler ed eco-stress e transewsofagea	Laboratorio diagnostica vascolare non invasiva	Riabilitazione cardiologica	Radiologia e diagnostica per immagini incluso accesso alla Medicina Nucleare	Medicina di Laboratorio	Anatomia patologica	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici chirurghi	Personale tecnico	Personale infermieristico	Degenze ordinarie	UTIC	Day hospital	Attività ambulatoriali cardiologiche	Cateterismi cardiaci e procedure di Cardiologia interventistica	Esami di elettrofisiologia e procedure interventistiche	Ecocardiografia M/B e Doppler ed Eco-stress	Ecografia transesofagea	Monitoraggio Holter e pressorio	Diagnostica vascolare non invasiva
Osp. Fatebenefratelli NA	Unità Operativa Complessa di Cardiologia	12		SI'	4 p.l.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	11		14	964	79		4151		406	659	56	512	369

fonte: http://burc.regione.campania.it

24) MALATTIE APPARATO RESPIRATORIO

Aziende	Struttura	Standard strutturali																Standard organizzativi				Standard assistenziali					
		Fondamentali											Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura					Personale medico	Personale sanitario			Ricoveri annui		Prestazioni sanitarie annue			
		Degenza	Day Hospital	Ambulatori	Ambulatorio di endoscopia bronchiale	Laboratorio di diagnostica funzionale	Riabilitazione respiratoria	Ventilazione meccanica	Ambulatorio di allergologia	Servizio di oncologia	Unità di terapia semi-intensiva respiratoria	Laboratorio di polisonnografia	Immunologia clinica	Radiologia e diagnostica per immagini	Chirurgia toracica	Medicina di Laboratorio	Rianimazione e terapia intensiva	Anatomia patologica	Medici	Tecnici di laboratorio	Infermieri	Terapisti	Degenza	Day hospital / Visite ambulatoriali	Consulenze specialistiche con esecuzione di esami funzionali e/o allergologici	Endoscopie bronchiali	Casi trattati con ventilazione meccanica	Polisonnografie
ASL CASERTA - ex CE 2	UOSD di Pneumologia - Dipartimento Scienze Mediche	28	1	1	1	1		5	1	1	2	1		1		1	1	1	2		2		200	100 DH + 800 Amb.	800	120	80	50
ASL NA 1 Centro	P.S.I. Corso Vittorio Emanuele - UO Malattie Polmonari			5	SI'	1	1		2				SI'	SI	SI'	SI'			5		3			3183	5648	SI'		
ASL SALERNO – ex SA 1	P.O. Nocera Inf. - Cava de' Tirreni – UO Broncopneumologia	19	4	6	2	SI' di III liv.	SI'	723	1845 prick	SI'	SI'	3/5 p.notte		2	Conv.	2	12	c/o ASL	12	2	19	1	823	3478	4800	536	723	2194
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - UOS Endoscopia e fisiopatologia respiratoria	3	1	1	1	1	1	2	1			1	1	1		1	1	1	2		2		In fase di avvio	1575	2500	180	100	in fase di avvio
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. G.Da Procida SA - UOC di Pneumologia	28	2	SI'	1	1	1	SI'	SI'			SI'	SI'	SI'		SI'			10	SI'	20		785	391	SI'	472	30	10
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. S.Maria della Speranza - Battipaglia - UOSA Immunopatologia del Polmone e Malattie Respiratorie	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'		SI		SI'	SI'	SI'	3		4	1	238	410 DH + 1610 VA	870	56	298	417
AO Moscati AV	U.O.C. di Pneumologia	10	4	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	5		10	Aziendali	383	483	9350	250	40	250
AO Rummo BN	U.O.C. di Pneumologia	15	1	SI'	660	2500		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	7	3	11 + 1 OTA		564	65	2480	660	67	137
AO S.Sebastiano CE	U.O. Malattie Apparato Respiratorio	15	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	7		15		653	46 DH 2700 Vis.a.		500	150	10
AO Cardarelli NA	UOC Fisiopatologia Respiratoria	42	1	2	1	1	1	SI'	SI'	SI'		SI'		1	1	1	1	1	5		6		1500	2000	14000	1700	500	500
AO Cardarelli NA	UOSD Endoscopia Bronchiale Diagnostica ed Interventistica ed urgenze broncopneumol.	42	1	2	1	1	1	SI'	SI'	SI'		SI'		1	1	1	1	1	6		6		1500	2000	14000	1700	500	SI'
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Presidio Monaldi UOC 2^ Pneumologia Generale	24		3		3		SI'				1							4		17		770	900	50		100	250
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Presidio Monaldi UOC 1^ Pneumologia Generale + UTSIR	20 p.l.	2 p.l.	1		SI'	SI'	8			8 p.l.	SI'							9		28	1	500	700	100		300	30
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Presidio Monaldi 1^ Clinica pneumologica SUN	24	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	7	3	15		1000	1300	2500	400	50	50
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Presidio Monaldi UOC di Broncolog. Intervent. e D.H. Broncologico		1	15 set.	40 mese														2		6			SI'		2800		

fonte: http://burc.regione.campania.it

24) MALATTIE APPARATO RESPIRATORIO

		Standard strutturali																	Standard organizzativi				Standard assistenziali					
		Fondamentali												Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura					Personale medico	Personale sanitario			Ricoveri annui		Prestazioni sanitarie annue			
Aziende	Struttura	Degenza	Day Hospital	Ambulatori	Ambulatorio di endoscopia bronchiale	Laboratorio di diagnostica funzionale	Riabilitazione respiratoria	Ventilazione meccanica	Ambulatorio di allergologia	Servizio di oncologia	Unità di terapia semi-intensiva respiratoria	Laboratorio di polisonnografia	Immunologia clinica	Radiologia e diagnostica per immagini	Chirurgia toracica	Medicina di Laboratorio	Rianimazione e terapia intensiva	Anatomia patologica	Medici	Tecnici di laboratorio	Infermieri	Terapisti	Degenza	Day hospital / Visite ambulatoriali	Consulenze specialistiche con esecuzione di esami funzionali e/o allergologici	Endoscopie bronchiali	Casi trattati con ventilazione meccanica	Polisonnografie
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Presidio Monaldi UOC II Div. Clinica Pneumologica	25	1	4		1		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	5	1	18	pers. AO Monaldi	245	1000	400	200	50	50
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Presidio Monaldi UOC di Malattie, Fisiopatologia e Riabilitazione Respiratoria	20	6	1	1	1	1	1	1	1	8	2	1	2	2	1	2	1	8	2	25	5	1170	3300	3000	900	150	313
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Presidio Monaldi UOC I Div. Malattie Apparato Respiratorio	25	2	8	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	5	1	13	SI'	700	1500	1500	400	120	300
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Presidio Monaldi UOC Pneumologica di Fisiopatologia Respiratoria	24		2		1	1	2	1					SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4		17	3	600	2042	2306		40	
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Presidio Monaldi – UOSD Trattamento delle complicanze del Carcinoma polmonare	60 ric. Anno	700 ric. Anno	15 visite mese	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	60	700 acc. + 15 vis.	SI'	SI'	SI'	SI'
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Presidio Monaldi UOC Tisiologia	31	2	1										SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4		20		434	280+552				
AO Ruggi SA	Struttura complessa di malattie dell'apparato respiratorio	14	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI		SI'	SI'	SI'	5		15		786	831	SI'	SI'		
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento di Medicina	SI'	2	1	1	1		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	3		16	5		1600	124	10	100	50
Fondazione Maugeri - Telese Terme (BN)	Struttura di Malattie dell'Apparato Respiratorio	15 p.l.			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'		SI'		SI'			6	4	15	4	213		50	96	40	100
Osp. S.Maria della Pietà	Unità Operativa Complessa di Malattie dell'Apparato Respiratorio	11	1	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	3		24		444	1565	1959	4	141	246

fonte: http://burc.regione.campania.it

25) MALATTIE INFETTIVE

Aziende	Struttura	Standard strutturali																		organizzativi			Standard assistenziali			
		Fondamentali			Annessi												Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Ricoveri annui		Prestazioni specialistiche annue	
		Degenza	Day Hospital	Ambulatori	Ambulatorio di MTS	Ambulatorio infezioni virali	Ambulatori epatiti	Ambulatorio di Medicina Tropicale	Laboratorio di Batteriologia	Laboratorio di Parassitologia	Laboratorio di Biologia Molecolare	Laboratorio di Micologia	Diagnostica virologica	Ecografia diagnostica e terapeutica	Endoscopia	Radiologia e diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Rianimazione e terapia intensiva	Anatomia patologica	Medici chirurgi	Personale tecnico	Personale Infermieristico	Degenze	Day hospital	Visite ambulatoriali	Consulenze infettivologiche
ASL SALERNO - Ex SA 1	P.O. Umberto I - Nocera Inf. U.O.C. Malattie Infettive	16 p.l.	4 p.l.	1	1	1	1		23.000	vedi lab. Batter.	1.200	vedi lab. Batter.	60.000	18.500	7.000	SI'	SI'	SI'	SI'	5		12	340	670	827	256
ASL SALERNO - Ex SA 2	P.O. Eboli - SSD UO Malattie Infettive	9	1	1	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4		11	450	500	1000	500
AO Moscati AV	U.O.C. Malattie Infettive e Centro AIDS	16	4	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	7		13	500	700	1100	700
AO Rummo BN	U.O.C. Malattie Infettive	18 p.l.	3 p.l.	2	SI'	SI'	SI'	SI'	UO Pat. Clin.	UO Microb.	UO Pat. Clin.	UO Microb.	UO Microb.	SI'	UO Gastr.	SI'	SI'	SI'	SI'	7		16	550	1200	2200	300
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. Malattie Infettive e Tropicali	20	5	3		1	1	1								1	1	1	1	12		27	769	293	2391	1200
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Pres. Monaldi – UOC Medicina Infettivologica e dei trapianti	6 p.l.	2	3		1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	4	250	500	2500	800
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Pres. Cotugno – I UOC Malattie Infettive neuropatie infettive	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	10	5	29	474	841	30	115
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Pres. Cotugno – II UO Malattie infettive ad indirizzo generale	15	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	5	15	19	623	607	603	
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Pres. Cotugno – III UO Malattie infettive ad elevata complessità	18	6	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	5		19	284	1183 3658 acc.	SI'	SI'
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Pres. Cotugno - IV UOC Malattie infettive ad alta complessità	18	6	16 sett.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	5		22	332	3696 accessi	SI'	SI'
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Pres. Cotugno - UO Malattie infettive ad indirizzo generale e detentivo	22	4	1	SI' amb.inf. gen.	SI' amb.inf. gen.	SI' amb.inf. gen.	SI' amb.inf. gen.	SI' serv. gen. aziend.	SI' serv. gen. aziend.	SI' serv. gen. aziend.	SI' serv. gen. aziend.	SI' serv. gen. aziend.	SI' serv. gen. aziend.	SI' serv. gen. aziend.	SI'	SI'	SI'	SI'	6	3	19	508	583	372	60
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Pres. Cotugno – VI UOC Malattie infettive e Centro Riferimento per insufficienza epatica	26	6	844		SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	S.S. annessa divisione	SI'	SI'	SI'	SI'	9	4	20	619	1045	844	
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Pres. Cotugno – VII UO Malattie infettive ad indirizzo generale ed immunologico	31	6	7		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	5	1	18	720	759 1888 accessi	552	10
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Pres. Cotugno – VIII UO ad alta complessità 3	18	6	8/die	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	6		18	391	1100	205	25
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Pres. Cotugno - IX Malattie infettive ad indirizzo ecointerventistico	15	4	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4	1	16	850	1130	2500	350
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Pres. Cotugno – Servizio Ospedalizzazione Domiciliare AIDS Screening in anonimato HIV	20 dom. 20 case all.		829	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	2	3	4	1304		829	48
AO Santobono NA	SC Pediatria Infettivologica e Gastronutrizionale	10	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'							SI'
AO Ruggi SA	2^ Divisione Malattie Infettive	42	8	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	12		38	949	1175	861	SI'

fonte: http://burc.regione.campania.it

26) MALATTIE TROPICALI

		Standard strutturali														organizzativi			assistenziali			
		Fondamentali			Annessi								Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Ricoveri annui		Prestazioni specialistiche annue	
Aziende	Struttura	Degenza	Day Hospital	Ambulatori	Ambulatorio di MTS	Ambulatorio infezioni HIV	Laboratorio di Batteriologia	Laboratorio di Parassitologia	Laboratorio di Micologia	Diagnostica Virologica	Ecografia diagnostica e terapeutica	Radiologia e diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Rianimazione e terapia intensiva	Anatomia patologica	Medici chirurgi	Personale tecnico	Personale Infermieristico	Degenze	Day hospital	Visite ambulatoriali	Consulenze infettivologiche
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. Malattie Infettive e Tropicali	20	5	3	Central.	1	Central.	Central.	Central.	Central.	Central.	SI'	SI'	SI'	SI'	12		27	769	293	2391	1200

fonte: http://burc.regione.campania.it

27) MEDICINA DI EMERGENZA-URGENZA

		Standard strutturali																										Standard organizzativi			Standard assistenziali		
		Fondamentali						Annessi																	Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura					Personale medico	Personale sanitario		Accessi ospedalieri e ricoveri annui		Interventi territoriali
Aziende	Struttura	Pronto soccorso comprensivo di Zona Triade	Pronto soccorso comprensivo di Sala rossa	Pronto soccorso comprensivo di aree da visita	Osservazione breve o letti tecnici	Degenza (medicina d'urgenza)	Sistema 118	Ambulatori per il follow-up dei pazienti della Medicina d'Urgenza	Locale / strutture decontaminazione	Locale di pressione negativa	Centro trasfusionale	Diagnostica per immagini (TC, RM)	Ecografia diagnostica	Endoscopia	Sala operatoria	Ostetricia e Ginecologia (sala parto)	Stroke Unit / Stroke team	Sala emodinamica	Unità di rianimazione anestesiologica	Unità di terapia intensiva coronarica	Neurochirurgia	Traumatologia ortopedica	Ambulatori di discipline cliniche caratterizzanti	Elisoccorso	Trasporti inter-ospedalieri	Diagnostica per immagini	Ecografia	Medicina di Laboratorio	Servizio di Anestesiologia	Medici chirurgi	Personale tecnico	Personale infermieristico	Accessi in P.S.	Ricoveri di pazienti attraverso il P.S.	Eventi
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Paolo - Medicina d'Urgenza e P.S.	SI'	SI'	SI'	1 + 4	16 p.l.	3000 int. Anno	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'	SI'		SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	68000	10000	3000
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Maria di Loreto Nuovo - U.O.C. Medicina Generale e Pronto Soccorso	1	SI'	SI'	SI'	SI'	1	5	1	1	1	2	4	1	4	1	1	1	1	1	1	1	1		1	2	4	1	1	10 + 14		30 + 1	90.000	14.000	5.000
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - U.O.Dip. Di Accettazione	SI'	1	3	2		Interf. Serv. Terr.	SI'			Presid. 24 H	Presid. 24 H	Eco fast in urgenza	Presid. 24 H	Presid. 24 H				Presid. 24 H	Presid. 24 H		Presid. 24 H	Presid. 24 H		Presid. 24 H	Presid. 24 H	Presid. 24 H - Eco fast urg.	Presid. 24 H	Presid. 24 H	43	SI'	22	87000	>4000	
ASL NA 2 NORD	UOC 118 ed emergenza territ. UOC Area soccorsi territoriali	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'					SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	70.029	12.313	30.791
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	P.O. S.Maria della Pietà di Nola (NA) - UOC Medicina Generale e P.S.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'	SI'		SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	72.000	SI'	SI'
ASL NA 3 SUD - ex NA 5	P.O. Maresca di Torre del Greco	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'		SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	60.000	80%	4.000
AO MOSCATI - AV	Struttura Complessa di Medicina d'Urgenza e P.S.	1	1	3	2	16	SI'	3			SI'	2 + 1	2	2	8	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9	3 OSS	16	55801	11669	19485
AO CARDARELLI - NA	Dipartimento di emergenza - S.C. di Medicina d'urgenza	SI'	SI'	SI'	10	30	1	12	1		1	3	3	1	6 nel DEA	2 nel DEA	1	2 nel DEA	2 nel DEA	1 nel DEA	1 nel DEA	1 nel DEA	6	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	34	3	37	1 ogni 15 secondi	35.000	SI'
AO SANTOBONO - NA	Pediatria d'urgenza con Pronto Soccorso e Osservazione Breve	SI'	SI'	SI'	10 p.l.	18 p.l.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	21 ped.	SI'	45	105000 60-65%med 35-40%ch	oltre 5.000	SI'
AO Ruggi - Salerno	Dipartimento di area critica	SI'	SI'	SI'	16 p.l.	20 p.l.	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	50	20	100	120.000	15.000	100.000
Villa Betania NA	Dipartimento Medicina Interna	SI'	SI'	SI'	3	30	SI'		1		SI'	1	5	1	5	2			SI'	SI'		SI'	10		SI'	SI'	5	SI'	SI'	80	20	150	50000	15000	

fonte: http://burc.regione.campania.it

28) MEDICINA DEL LAVORO

Aziende	Struttura	Standard strutturali															Standard organizzativi		Standard assisten.li	
		Fondamentali		Annessi										Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario	Attività amb.annua	
		Degenza e/o day hospital	Ambulatorio di Medicina del Lavoro	Fisiopatologia cardiocircolatoria	Fisiopatologia respiratoria	Audiologia	Allergologia - dermatologia	Oftalmologia	Ergonomia	Tossicologia occupazionale	Igiene industriale	Epidemiologia occupazionale	Neurologia	Radiologia e diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Riabilitazione	Medici chirurgi	Personale tecnico	Visite diagnostiche	Indagini - attività di vigilanza
ASL NA 1 CENTRO	P.S.I. Elena d'Aosta - Servizio Sorveglianza Sanitaria	3	3	1	1	1	1	1	1	SI'			1	1	1	1	1	15	6	8000	
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Gesù e Maria - Struttura Complessa Malattie Prof.		1	1	1	1	1	1				1	1	1	1	1	1	2	1	SI'	
ASL NA 1 CENTRO	Servizio Dipartimentale di Epidemiologia e Prevenzione											SI'									
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Loreto Nuovo - Chirurgia d'Urgenza e P.S.	SI'																20		1000	
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	Servizio di Igiene e Medicina del Lavoro		482															9	5	482	953
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	Dipartimento di prevenzione - Serv. Igiene e Med. Lavoro		1											2	2	PS 1° Liv.		4	3		
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	ASL NA 4	SI'			SI'		SI'							SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	P.O. Pollena	SI'																			
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	P.O. Nola - DEA																				
ASL NA 3 SUD - ex NA 5	Dipartimento di Prevenzione - Serv. Igiene e Med. Lavoro - Pompei		SI'						SI'		SI'	SI'						5	3		
ASL SALERNO - ex SA 1	Serv. Sorveglianza Sanitaria Medicina Lavoro		4			SI'		SI'										4	4	2000	
ASL SALERNO - ex SA 2	Dipartimento di prevenzione	1	1	1	1		1		1	1	1	1	1					15	10		
AO Moscati AV	U.O.C. Igiene Amb. Medicina Prev. E Radioprotezione		SI'	Aziend.	Aziend.	Aziend.	Aziend.	Aziend.	SI'	Conv. FED	Conv. FED	Conv. FED	Aziend.	SI'	SI'	SI'	SI'	4 + 1 fisico	4	2000	
AO S.Sebastiano CE	U.O.S.V.D. di Medicina del Lavoro		1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	2	2 + 1 OTA	700	
AO Santobono NA	Centro di Coordinamento di Medicina del Lavoro		1	1	1	1	1	1					1	1	1	1	1	1	2	1500	
Osp. Fatebenefratelli BN	Direzione Sanitaria		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'					SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	1	1	543	

fonte: http://burc.regione.campania.it

29) MEDICINA DELLO SPORT

		Standard strutturali												Standard organizzativi				Standard assistenziali						
		Fondamentali				Annessi					Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale non medico			Idoneità sportiva agonistica all'anno		Valutazioni funzionali e sportive all'anno			Riabilitazioni funzionali all'anno	
Aziende	Struttura	Ambulatori	Laboratori	Ecografia diagnostica	Ergometria	Diagnostica cardiovascolare (ECG, ECG dinamico, Ecografia cardiaca, pressione arteriosa dinamica) e Respiratoria (spirometria a riposo e sotto sforzo)	Diagnostica neuromuscolare (EMG, conduzione nervosa, potenziali evocati) ed articolari (flussometria)	Diagnostica chimica, clinica ed ematologica	Diagnostica ergometrica, aerobica ed anaerobica, dinamometria	Diagnostica ecografica articolare e muscolotendinea	Radiologia e diagnostica per immagini	Farmacologia	Medicina di Laboratorio	Medici chirurgi	Laureati in Scienze motorie	Personale tecnico	Personale Infermieristico	Visite di I livello	Visite di II livello (Holter ed ecografie distrettuali)	Test ergometrici e dinamometrici	Valutazioni aerobiche e anaerobiche	Atleti con disabilità fisiche	Riabilitazioni di forza e flessibilità per disuso	Riabilitazione in pazienti cardiaci, polmonari e nefrologici per decondizionamento
ASL AVELLINO - ex AV 2	Centro di Medicina dello Sport - Contrada Amoretta	2	2	2		1	1	2		2	2	1		3	1		2	1247	60	20		4	20	
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	U.O. Dipartimentale Medicina dello Sport	5	1	1	5	24000	200	6000	150	800	2	1	2	6		1	6	6000	380	6000	550	120	80	18
ASL SALERNO - ex SA 2	Servizio di Medicina dello Sport - c/o Poliambulatorio DS E - Via Vernieri (SA)	2		1	1	3	1	2		1	2	1		2		1	1	1200	80	1150		70	50	20
AO Moscati AV	U.O.C. di Cardiologia - UTIC	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	Aziendale	SI'	2			3	200	30	200	50	10		296
AO Rummo BN	U.O.S. di Medicina dello Sport	1	della struttura	UOC Radiol.	UOC Cardiol.	2 DH	2 DH	SI'	2 DH	2 DH	2 DH			1			1 TDR Volont.	940	40	230		15	30	
AO Monaldi – Cotugno _ C.T.O. NA	P.O. C.T.O. - Servizio Medicina dello Sport	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8			3	3500	800	200	200	300	300	

fonte: http://burc.regione.campania.it

30) MEDICINA DI COMUNITA'

		Standard strutturali									Standard organizzativi			Standard assistenziali	
		Fondamentali		Annessi				Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale non medico		Ricoveri annui	Attività assistenziale
Aziende	Struttura	Day hospital	Ambulatorio generale	Ambulatori	Laboratorio di Statistica medica, informatica ed epidemiologica	Servizi di emergenza-urgenza territoriali	Servizi sanitari e socio-sanitari territoriali	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Diagnostica per immagini	Medicina di laboratorio	Medici	Infermieri	Altre professioni sanitarie e sociali	Day hospital	Attività di presa in carico nell'anno
ASL SA 2	P.O. G.Da Procida SA - UO Medicina di Comunità	2	1	SI'	1	1	1				5	15	3	492	680

fonte: http://burc.regione.campania.it

31) MEDICINA FISICA E RIABILITAZIONE

Aziende	Struttura	Standard strutturali															Standard organizzativi		Standard assistenziali	
		Fondamentali				Annessi								Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario	Ricoveri annui	Attività diagnostica annuale
		Degenza e/o day hospital	Ambulatori	Fisioterapia strumentale (mezzi fisici)	Laboratorio di elettrodiagnosi	Dinamometria strumentale	Laboratorio di analisi del movimento	Riabilitazione diagnostica bronco-respiratoria e cardiovascolare	Diagnostica e terapia reumatologica	Ambulatori protesi	Biofeedback	Centro di Urodinamica e riabilitazione perineale	Laboratorio di terapia occupazionale	Radiologia e diagnostica per immagini	Mineralometria ossea	Medicina di Laboratorio	Medici chirurgi	Personale tecnico	Degenze e/o day hospital	Ambulatori
ASL AV 2	P.O. Solofra - UOC Medicina Riabilitativa UO Presidio Ambulatoriale Riabilitazione - C. Amoretta UOC Neurofisiopatologia - Contrada Amoretta	8	1	1	1		1			6	1	1		3	1	1	6	25	1300 DH	3000
ASL NA 1	P.O. S.Giovanni Bosco - UOC di Recupero e Rieducazione Funzionale	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	4	10	3342	3419
ASL NA 1	UOC Assistenza Riabilitativa Territoriale		3	SI'						10				SI'	SI'	SI'	50	100		3
ASL SA 2	P.O. G.Da Procida SA - UO Medicina Riabilitativa	24 + 2	3	11	5	1	1	1	SI'				SI'	SI'		SI'	5	10	443	5214
AO Rummo BN	U.O.C. di Riabilitazione	14 + 4 DH	2	SI'	SI'	1	1	1	1	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	6	14	147 + 54 DH	825
AO S.Sebastiano CE	U.O. Medicina Riabilitativa	8 deg.	1											1		1	4	10	129 deg.	250
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	P.O. C.T.O. - UOC Recupero e Rieducazione funzionale	24	1	SI'	c/o UO Central.	c/o UO Central.	SI'	No card,	SI'	SI'	SI'	c/o UO Central.	SI'	SI'	SI'	SI'	8	7	372	268
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	P.O. C.T.O. - UOC Medicina Fisica e Riabilitazione		1	1	Diagn. Postur.	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4	24		69456
AO Cardarelli NA	UOC di Fisiokinesiterapia e Riabilitazione Ortopedica e Neurotraumatologica	15	SI'	SI'	SI'				SI'					SI'	SI'	SI'	6	9	210	750
Fondazione Pascale NA	S.S.D. Riabilitativa	No posti letto ass.	5 x sett.	5 g. x sett.				SI'				SI'		SI'	SI'	SI'	1	3		1032 visite 739 ddl terapia
Fondazione Maugeri BN	Struttura di Medicina Fisica e Riabilitazione	9 p.l. + 3 DH		SI'	150		SI'						SI'	120		3000	2	6	90 + 20	

fonte: http://burc.regione.campania.it

32) MEDICINA INTERNA

Aziende	Struttura	Standard strutturali																Standard organizzativi			Standard assistenziali	
		Fondamentali			Annessi											Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale tecnico	Personale infermieristico	Ricoveri annui	Attività diagnostica annuale
		Degenza	day hospital	Ambulatori	Ecografia diagnostica	Laboratori diagnostici per funzione respiratoria	Laboratori diagnostici per funzione endoscopica	Laboratori diagnostici per funzione cardiologica	Nutrizione clinica	Immunoematologia	Ambulatorio di gastroenterologia	Ambulatorio di diabetologia	Ambulatorio di reumatologia	Ambulatorio di endocrinologia	Ambulatorio di nefrologia	Diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici chirurgi			Degenze	Day hospital e/o Ambulatori
ASL AVELLINO - ex AV 2	P.O. Solofra - UOC Medicina Generale	17	8	5		SI'	SI'	SI'			SI'				SI'	1	1	1	11		17	834	585 DH + 3091 amb.
ASL BENEVENTO	U.O. Medicina Interna - P.O. S.Maria delle Grazie - Cerreto Sannita (BN)																					1223	345
	U.O. Medicina Interna - P.O. S.Giovanni di Dio - Sant'Agata dei Goti (BN)	48	6	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	15	7	32	864	
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - UOC Medicina Interna	28	3	7	1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	2	1	1	10	1	24	1500	400 - 4000
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Ascalesi - U.O. di Medicina Interna	16	2	5	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10		18	1462	3216
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Incurabili - UO Medicina Generale	24	4	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	17		18	750	506
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Loreto Nuovo - UO Med. Generale, Urgenza e P.S.	28	2	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20		80	3800	1500
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UO Med. Generale e P.S. d'Urgenza	18	4	15	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	24		40	8800	1200
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - UOC Med.Interna e Med. Urgenza	24	2	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	28		24	1300	750
ASL NA 1 CENTRO	P.O. San Gennaro - UOC Medicina Interna	16	2	5	2	3	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7		14	512	1840
ASL NA 1 CENTRO	P.O. San Paolo - UO Medicina Interna	30	2	SI'	2	1	1	2	1	1	1	1		1		1	1	1	12		27	1462	415
ASL NA 1 CENTRO	P.O. San Paolo - UO Medicina d'Urgenza e Pronto Soccorso	16		2	SI'	SI'		SI'								1	1	1	30	1	50	3000 deg. 73000 acc. PS	
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	Dipartimento Ospedaliero di Medicina	74	3	15	1	3	1	2	2	1	2	2	2	4	1	3	3	3	35		53	5259	300
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.M.Grazie - Pozzuoli UOC Medicina Interna	36	2	9	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	1	1		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	2100	SI'
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. Rizzoli - Ischia - UOC Medicina Generale	20		SI'		1					1	1	1	1		1	1	1	11		19	1500 - 1800	
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	P.O. Frattaminore - U.O.C. Medicina Interna	19	4	5	SI'		SI'	SI'			SI'	SI'		SI'		1	1	SI'	14		20	1270	8080
ASL SALERNO - ex SA 1	P.O. Umberto I - Nocera Inf. - UOC Medicina Interna - Oncologia ed Ematologia	20	1	3	1	2 aff. Ad altre UUOO	2 aff. Ad altre UUOO	2 aff. Ad altre UUOO	1 aff. Ad altre UUOO	1 aff. Ad altre UUOO	1 aff. Ad altre UUOO	1	1	1 aff. Ad altre UUOO	1	1	1	1	8		16	720	100 DH 1300 visite 5800 ec. 600 ecoint.
ASL SALERNO - ex SA 1	P.O. S.Maria Incoronata dell'Olmo - Cava de' Tirreni - U.O. Medicina Interna	22	2	3	1	1	1	1	SI'	SI'	1	1		1		1	1	1	14		19	1200	250 DH 1200 Amb.
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - UOC Medicina Interna	31	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	6		13	1036	181
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Mercato S.S. - Unità Operativa Medicina Interna	37	7	7	1	1		1		1	1					1	1	1	12		29	1370	690 D.H. + 1320 Amb.
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Battipaglia - U.O. di Medicina Interna	14	2	3	1	1			1		1	1	1	1		SI'	SI'	SI'	6		15	1000	500 DH + 3000 Amb.
AO Moscati AV	U.O.C. di Medicina Interna	23	4	SI'	SI'	UO pneum.	UO Gastroe.	SI'	UO Dietol.	UO Ematol.	Aziend.	SI'	SI'	SI'	UO Nefrol.	SI'	SI'	SI'	10		14	830	414 DH + 7223 amb.
AO Rummo BN	U.O.C. di Medicina d'Urgenza e Pronto Soccorso	20			1	c/o UO Pneum.	c/o UO Gastro.	c/o UO Cardiol.								SI'	SI'	SI'	23	15	57	1500	
AO Rummo BN	U.O.C. di Medicina Interna	36	4	5	SI'							SI'	UOC Reumat	UO Med. Int.	UO Nefrol.	SI'	SI'	SI'	10		26	1500	1500 DH + 5000 Amb.
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. di Medicina Generale	23	3	20 sett.	SI'	Dipart.	Dipart.	SI'	SI'	Aziend.	Dipart.	SI'	4	2	Dipart.	SI'	SI'	SI'	9		18	1300	750 DH
AO Cardarelli NA	XI Medicina e Diabetologia	SI'	SI'	SI'	SI'							SI'				SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	1037	924
AO Cardarelli NA	IV Divisione Medicina Interna ad Indirizzo Endocrinologica	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'						SI'		SI'	SI'	SI'	10		19	1464	870

fonte: http://burc.regione.campania.it

32) MEDICINA INTERNA

		Standard strutturali																Standard organizzativi			Standard assistenziali	
		Fondamentali			Annessi											Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario		Ricoveri annui	Attività diagnostica annuale
Aziende	Struttura	Degenza	day hospital	Ambulatori	Ecografia diagnostica	Laboratori diagnostici per funzione respiratoria	Laboratori diagnostici per funzione endoscopica	Laboratori diagnostici per funzione cardiologica	Nutrizione clinica	Immunoematologia	Ambulatorio di gastroenterologia	Ambulatorio di diabetologia	Ambulatorio di reumatologia	Ambulatorio di endocrinologia	Ambulatorio di nefrologia	Diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici chirurgi	Personale tecnico	Personale infermieristico	Degenze	Day hospital e/o Ambulatori
AO Cardarelli NA	UOSC Medicina Interna ad Indirizzo Angiologico	30	3	4	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	8	2	30	1500	2500
AO Cardarelli NA	UO Medicina Interna d'Urgenza	30			2	1	1	2		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	34	8	40	10000	
AO Cardarelli NA	UOC 13^ Medicina Interna ad Indirizzo Geriatrico	28	2	2	1			1								SI'	SI'	SI'	8		20	1200	550
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Pres. Monaldi – II Medicina ad Indirizzo metabolico e diabetologico	23		3							1	1		1				1	7		17	750	
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Pres. Monaldi – UOC Medicina Interna ad Indirizzo cardiovascolare	20	1	5	1			4								SI'	SI'	SI'	5	1	16	706	307 pz. 3209 acc.
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	P.O. C.T.O. - U.O.C. Medicina Interna	18	2	3	c/o UO Radiol.	c/o PI Elena Aosta		c/o P.O.	c/o Rian.	c/o P.O. S.Giov.	c/o P.O.	c/o UO Medic.		c/o P.I. Elena Aosta		1	1	1	11		16	500	500
AO Santobono NA	Dipartimento di Pediatria Sistematica	20	2	3	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9		15	3000	400 DH + 3000 amb.
AO Ruggi SA	Struttura Complessa di Medicina Interna	62	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	11		39	2406	1430
Osp. Villa Betania NA	UOC Medicina Interna UOC Emergenza-Urgenza e Pronto Soccorso UOC Ecografia Interventistica UOS Diabetologia UOS Endoscopia Digestiva	30 p.l.	2 p.l.	4	1	1	1	1	1		1	1		1		1	1	50000 acc.	12		30	1241	1
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento di Medicina	40	2	6	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'	SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	14		29	1742	5112
Osp. Fatebenefratelli NA	Unità Operativa Complessa di Medicina	38	2	7	1	1	2	3				1			1	SI'	SI'	SI'	14		24	1858	268 DH
Osp. S.Maria della Pietà	Unità Complessa Dipartimentale di Medicina	60	10	6	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	18	10	24	1831	7384

fonte: http://burc.regione.campania.it

33) MEDICINA LEGALE

		Standard strutturali																						organizzativi		assistenziali		
		Fondamentali		Annessi											Servizi generali e diagnostici dell'azienda che ospita la struttura								Personale medico	Personale sanitario	Attività assistenziale annua		
Aziende	Struttura	Ambulatori diagnostici	Sale settorie	Laboratorio di istopatologia forense	Laboratorio di bioetica e Sperimentazione clinica	Laboratorio di Governo	Laboratorio di Tossicologia Forense	Laboratorio di Emogenetica Forense	Laboratorio di Psicodiagnostica	Laboratorio di identificazione Antropometrica ed Odontostomatologica	Ambulatorio di Microbiologia e Virologia Tanatologica	Dignostica Radiologica Forense	Diagnostica Ecografica	Ambulatorio per l'Accertamento e la Valutazione degli atti di Invalidità e Disabilità	Radiologia e Diagnostica per Immagini	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Anatomia patologica	Neurologia	Ortopedia e Traumatologia	Medicina Fisica e Riabilitativa	Psichiatria	Medici chirurghi specialisti in medicina legale	Personale tecnico	Necrosettoria	Attività di Laboratorio e Diagnostica strumentale	Attività clinica
ASL AVELLINO - ex AV 2	Area Coord. Medicina Legale e Invalidi Civili	7	1				1		1			3	3	6	3	1	1	3	3	6	6	6			SI'	36137
ASL NA 1 CENTRO	U.O. Medicina Legale e Invalidi Civili - Via Acquaviva	SI'		SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	6	5	510		2800
ASL NA 1 CENTRO	U.O. Medicina Legale e Invalidi Civili - Via Quaranta	SI'											10	10	1	1	1	1	1	1	1	15	20			10000
ASL NA 1 CENTRO	U.O. Medicina Legale e Invalidi Civili - D.S. 31	1												5								4				8000
ASL NA 3 SUD - ex NA 5	D.S. n. 80 - Medicina Legale	2	1										1	2	8	5	2	10	13	1	5	3	7	20		> 300
ASL SALERNO - ex SA 1	Area Compl.territoriale/Osp. Di Medicina Legale	9	2		1		1							9	5 + 5	6	1	1	4	5	1	8	8	1945		43449
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. di Medicina Legale	2	1	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	3	3 + 3 Inf.	400	40	300
AO Cardarelli NA	U.O.S.C. Medicina Legale e delle Assicurazioni	SI'	SI'			SI'								SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'		SI'
AO Santobono NA	Servizio di Medicina Legale	SI'	1	SI'	SI'	SI'			SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'				

fonte: http://burc.regione.campania.it

34) MEDICINA NUCLEARE

Aziende	Struttura	Standard strutturali																		Standard organizzativi			Standard assistenziali		
		Fondamentali					Annessi																		
		Degenze e/o day hospital	Laboratorio di immunometria con catena conteggio ed elaborazione	Gamma Camera multitesta SPECT	Camera calda con controllo Qualità Traccianti	Fisica Sanitaria con Qualità control	Setting per misure fisiologiche quantitative (input arterioso /arterializzato)	Radiochimica per sintesi: FDG	Radiochimica per sintesi Radiofarmaci PET con procedure di separazione preparativa	Ciclotrone	Acquisizione dinamiche planari o SPECT quantitative	Sistemi avanzati di elaborazione immagini (VBA, Fusione, Protocolli di trasferimento, PACS, ecc.)	Ecografia	Sistemi per chirurgia radioguidata	Densitometria ossea	Marcature cellulari	Radiologia e diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Medici	Non Medici	Infermieri	Esami diagnostici / anno	Trattamenti radiometabolici / anno	Immunometria / anno
AO Moscati AV	U.O.C. di Medicina Nucleare	6	U.O. analisi	2	1	1	SI'				SI'	SI'	SI'	SI'	Aziend.	SI'	SI'	SI'	5		2 + 5 tecnici	5000	150	600000
AO S.Sebastiano CE	U.O.S. di Medicina Nucleare	SI'		SI'	SI'	SI'					SI'	SI'	SI'				SI'	SI'	4	4	1	1960		
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOC Medicina Nucleare	2	1	2	1	1	SI'	Approvv. Esterno giornal.	1 PET/TC 16		SI'	SI'	2	2			SI'	SI'	7	9	3	4800	150	
AO Ruggi - SA	Struttura Complessa di Medicina Nucleare		SI'	1		SI'					SI'	SI'	SI'	SI'			SI'	SI'	3	5	4	3500/4000	60/80	
Fondazione Pascale NA	Unità Operativa Complessa di Medicina Nucleare	6		2	1	1		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	5	2	5	6000	800	
Fond. SDN per la Ricerca e Alta Formazione in Diagnostica Nucleare			2	5	2	1	1	1	1	1	5	10	1		2		2	2	12	9	2	37000	30	250000

fonte: http://burc.regione.campania.it

35) Microbiologia e Virologia

Aziende	Struttura	Standard strutturali										Standard organizzativi				STANDARD ASSISTENZIALI				
		Fondamentali							Annessi			Personale medico	Personale sanitario			Attività diagnostica annua				
		Ambulatorio e unità di prelievo	Accettazione, smistamento e refertazione campioni	Laboratorio di batteriologia clinica	Laboratorio di Micologia Clinica	Laboratorio di sieroimmunologia	Laboratorio di Virologia clinica	Laboratorio di Parassitologia	Laboratorio di Microbiologia ambientale	Laboratorio di Microbiologia Alimentare	Laboratorio per il controllo e la sorveglianza microbiologica delle infezioni ospedaliere	Medici chirurghi	Dirigenti del ruolo sanitario	Personale tecnico	Personale di supporto	Esami batteriologici	Esami virologici	Esami micologici	Esami parassitologici	Esami d'urgenza
ASL AVELLINO - ex AV 2	Area Dip. Patologia Clinica e Diagnostica di Laboratorio	3	3	2		2		1			1	3	4	13	2	9500		300	250	10
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - UOC Patologia Clinica P.O. Moscati Aversa - UO Microbiologia	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	2	1	1	6233	1027	1106	1303	739
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Ascalesi - Laboratorio Pat. Clinica e Virologia	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	2	1	1	3500	68854	50	162	200000
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	Dipartimento di Patologia Clinica	14	17	3	3	3	3	3			3	12	12	40	7	22000	110000	2500	1500	1000
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.M.Grazie - Pozzuoli - UOC Lab. Patologia Clinica	1	1	1	1	1	1	1				6	6	13	3	8200	35000	500	350	
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	Coordinamento tecnostruttura sanitaria	1	1	1		1	1	1				1	2	2	1	2500	25000	10	200	5000
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - UO Laboratorio di Analisi	1	1	1	1	1	2	1			1		3	1	2	46500	10990	9300	13950	13950
AO Moscati AV	U.O.C. di Microbiologia	Dipart.	1	1	1	Dipart.	Dipart.	1	SI'		SI'	1	3	3	1	20000		5000	600	
AO Moscati AV	U.O.C. di Virologia	1	1	SI'	SI'	SI'	1	SI'	Dipart.		Dipart.		2	2		3981	4715	561	93	
AO Rummo BN	UOC Microbiologia e Virologia	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	3	1	2	1	41000	49800		1500	200
AO S.Sebastiano CE	U.O. Patologia Clinica	1	1	1	1	1	1	1			1	5	9	22	3	42526	73552	5366	1015	125
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Pres. Monaldi – UOC Microbiologia e Virologia	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'		7	7	2	41609	1058	10000	100	541
AO Monaldi – Cotugno – CTO NA	Pres. Cotugno - Servizio Virologia	1	1	1	1	1	1	1			1	3	3	3	2	16197	76071		6483	
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Oncogenesi Virale, Dipart. di Oncologia Sperimentale	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'	2	1		2	3000	1000	200	50	
Fond. SDN per la Ricerca e Alta Formazione in Diagnostica Nucleare		3	3	3	2	2	1	1				10	3	3	2	32000		200	1200	50000

fonte: http://burc.regione.campania.it

36) Nefrologia

		Standard strutturali													Standard organizzativi			STANDARD ASSISTENZIALI		
		Fondamentali				Annessi					Servizi generali e diagnostici dell'azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Ricoveri annui	Poliambulatori specialistici	
Aziende	Struttura	Degenze e/o day hospital	Ambulatori	Emodialisi	Ecografia renale	Dialisi peritoneale	Centro trapianti	Ambulatorio Ipertensione	Centro per la nefrolitiasi	Centro antidiabetico	Radiologia e diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Anatomia Patologica	Urologia	Medici chirurghi	Tecnici	Infermieri	Degenze + day hospital	Ambulatori	Emodialisi
ASL AVELLINO - ex AV 2	P.O. Solofra - UOC Nefrologia e Dialisi	380	775	2245	360	1800		290	166	In osped.	SI'	SI'	consul. c/o AO Mosc.	SI'	4		5	380	775	2225
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. S.Maria Capua Vetere	6	12	SI'	SI'	SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4		13	300	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UOC Nefrologia e Dialisi	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	20	SI'	24	1600	5000	5000
ASL NA 1 CENTRO	P.S.I. Barra - UOC Nefrologia e Dialisi	3	1	10	1	1		1	1	1	1	1	1	1	3	1	2		1250	
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. Rizzoli - Ischia - UOC Nefrologia e Dialisi	2 + 1	2	1 + 1	1	1 + 1					1	1			3		11	20 + 15	200	500
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - Unità Operativa di Nefrologia e Dialisi	4 + 2	5	8	1	SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4	SI'	11	1200 + 373	1956	SI'
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Mercato S.S. - Unità Op. Nefrologia e Dialisi	3	2	11		SI'					SI'	SI'	SI'	SI'	4		7	165	2	4639
AO Moscati AV	U.O.C. di Nefrologia e Dialisi	18	SI'	19	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	10		38	1200	3500	11000
AO Rummo BN	U.O.C. di Nefrologia e Dialisi	8 p.l. + 1 DH	500 visite	8000 sedute	300 ec.	5			Litotrisia	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9		19	250	500	8000
AO Rummo BN	Struttura Complessa di Nefrologia e Dialisi	8	2	16	1	SI'		SI'	SI'	SI'	1	1	1	1	6 + 1		221 + 1	320	800	8000
AO S.Sebastiano CE	U.O. di Nefrologia	11 + 1	4	14	SI'	6		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	8		25	350	1500	5841
AO Cardarelli NA	U.O.C. di Nefrologia e Dialisi	8 su 2	2 + 1	10 + 3 DEA	Centr.			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	10	13	6	222+834 accessi	3415	3057 amb 2656 ric 1646 DEA
AO Cardarelli NA	U.O. Nefrologia e Dialisi	7	SI'	12	SI'				SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	11		25	300	3200	7000
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOC Nefrologia e Dialisi	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'
AO Santobono NA	SC di Nefrologia e Dialisi	500 + 4500 DH	1000	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	9		23	5000	1000	1300
AO Ruggi SA	Struttura Complessa di Nefrologia e Dialisi	18 + 24 D.H.	5	16	SI'	SI'	SI'				SI'	SI'	SI'	SI'	13		36	1468	1923	7405

fonte: http://burc.regione.campania.it

37) NEUROCHIRURGIA

Aziende	Struttura	Standard strutturali											Standard organizzativi						
		Fondamentali				Annessi			Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui
		Degenza	Day Surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Neurofisiopatologia	Neuroradiologia	Terapia intensiva	Radiologia e diagnostica per Immagini	Medicina fisica e riabilitazione	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici	Tecnici	Infermieri	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Loreto Mare - UOC di Neurochirurgia	22	1	4	6	1	1	1	1	1	1	1	12	SI'	24	350	50	56	1500
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - UOC di Neurochirurgia	20	8	3	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	12		24	SI'	SI'	SI'	600
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.M.Grazie - Pozzuoli - UOC Neurochirurgia	18		1	3			3 p.l.	SI'	SI'	SI'	SI'	8		38	300	150		879
ASL SALERNO - ex SA 1	P.O. Umberto I - Nocera Inf. - S.C. di Neurochirurgia	20		1	3	1	1	SI'	SI'	6	SI'	SI'	11		22	450	150		900
ASL SALERNO - ex SA 3	P.O. Vallo della Lucania -U.O.C. di Neurochirurgia	20	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	13	5	23	97	218	56	530
AO Moscati AV	U.O.C. di Neurochirurgia	14	2	1	1	Dipart.	Aziend.	Dipart.	SI'	SI'	SI'	SI'	6	1	18	112	168	91	700
AO Rummo BN	U.O.C. di Neurochirurgia	16	1	2	3	1	1	2	SI'	SI'	SI'	SI'	10		21	300	200	100	800
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. di Neurochirurgia	20	1	2	6	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	12		18	96	396	33	620
AO Cardarelli NA	Divisione Neurochirurgia d'Urgenza	30		2	2				SI'	SI'	SI'	SI'	15		35	512			7500
AO Santobono NA	Struttura complessa di neurochirurgia	20	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	2065
AO Ruggi SA	Struttura complessa di neurochirurgia	18	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9		23	84	312		668

fonte: http://burc.regione.campania.it

38 NEUROFISIOPATOLOGIA

Aziende	Struttura	Standard strutturali															organizzativi						
		Fondamentali										Annessi				Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario		Prestazioni annue			
		Degenze e/o Day Hospital	Ambulatorio	Ambulatori specialistici epilessie	Ambulatori specialistici malattie neuromuscolari	Ambulatori specialistici disordini del movimento	Ambulatori specialistici: demenze	Laboratorio di elettroencefalografia	Laboratorio di EMG/ENG e tecniche correlate	Laboratorio di potenziali evocati e tecniche correlate	Laboratorio di esplorazione funzionale del SNV	Laboratorio di polisonnografia	Laboratorio di neurosonologia	Ecografia	Centro unità operativa di neuroriabilitazione	Radiologia e diagnostica per Immagini	Neuroradiologia	Medicina di Laboratorio	Specialisti	Tecnici	Infermieri	Esami EEG	Esami EMG	Esami PE	Ecodoppler
ASL NA 1 CENTRO	P.O. San Gennaro - UOC di Neurofisiopatologia	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	c/o Cardiol.	c(o Radiol.	c/o FKT	1	1	1	4	3	1	2552	10907	379	1098
ASL NA 1 CENTRO	P.O. San Giovanni Bosco - U.O. Neurofisiopatologia	3	1	c/o P.O. S.Genn.	c/o P.O. S.Genn.	c/o P.O. S.Genn.	1	1	1	1	c/o P.O. S.Genn.	1	c/o Chir. Vascol.	c/o U.O. Radiol.	c/o U.O. Recup. e Rie.Fun.	1	1	1		1	1	438	5831	98	703
ASL NA 1 CENTRO	P.O. San Paolo - Divisione di Neurologia	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1		c/o UOC Medicina	c/o UOC Radiol.	1	1	1	1	1	1	2	1200	1300	SI'	500
AO S.Sebastiano CE	U.O.S. di Neurofisiopatologia		2		1			2	1	1	1					SI'	SI'	SI'	3	4	1	2200	1045	275	
AO Cardarelli NA	U.O.S.C, di Neurofisiopatologia	1	3	1	1	1		4	2	1	1	1	SI'	SI'	SI'	2	1	1	6	5	5	5332	8176	1117	

fonte: http://burc.regione.campania.it

39) NEUROLOGIA

Aziende	Struttura	Standard strutturali																		Standard organizzativi			Ricoveri annui		
		Fondamentali									Annessi					Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Pers. medico	Personale sanitario				
		Degenze	Day hospital	Ambulatorio generale	Ambulatori specialistici: epilessiei	Ambulatori specialistici: cefalee	Ambulatori specialistici: disordini del movimento	Ambulatori specialistici: demenze	Ecografia diagnostica	Laboratorio di elettroencefalografia	Laboratori di EMG/ENG e potenziali evocati	Laboratori di neurochimica clinica	Laboratori di neuropatologia	Laboratori di neuropsicologia clinica	Neuroriabilitazione	Radiologia e diagnostica per immagini	Anatomia patologica	Neuroradiologia	Medicina di Laboratorio	Specialisti	Tecnici	Infermieri	Degenze	Day hospital	Visite ambulatoriali
ASL NA 1 CENTRO	P.O. San Gennaro - UOC di Neurologia	12	2	1	1	1		1	c/o UOC Radiol.	c/o UO Neurofis.	c/o UO Neurofis.			1	c/o P.O. S.G.Bos.	1	1	1	1	6		14	500	400	3000
ASL NA 1 CENTRO	P.O. San Paolo - Divisione di Neurologia	14	2	1	1	1	1	1	1	1	1	c/o Lab. Analisi		1		1	1	1	1	6	1	12	700	200	2600
ASL NA 1 CENTRO	c/o P.O. Loreto Mare - UOC di Neurologia	14	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	2	16	1200	SI'	3000
ASL SALERNO - ex SA 1	P.O. Umberto I - Nocera Inf. - UOC di Neurologia	18	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'					SI'	SI'	SI'	SI'	8	2	15	700	300	2500
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - Unità Operativo di Neurologia	8	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	SI'	SI'		SI'	4	2	12	340	458	3787 + 2832 CNMG 117 PE 1157 EEG
AO Moscati AV	U.O.C. di Neurologia	28	3	1	1	2	1	1	1	1	1	Aziend.	Aziend.	1	Dipart.	SI'	SI'	SI'	SI'	12	2	23	1050	347	2900
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. di Neurologia	20		1	1	1	1	1		2	1					SI'	SI'	SI'	SI'	10		17	904		1000
AO Cardarelli NA	U.O.C. di Neurologia	27	2	1 x 3	1	1	1	1		SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	8		27	1800	400	10000
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOS Neurologia			1600						500	200					SI'	SI'	SI'	SI'	3	1				1600
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	Pres. Cotugno – U.O.C, di Malattie infettive ad indirizzo neurologico	32 p.l.	8 prest. Giorn.	8 visite amb.gior.						6 giorn.						1	1		2	10		20	500	1400	1000
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	c/o P.O. C.T.O. UOC di Neurologia - Unità Stroke	14	4	1	1	1	1	1	c/o U.O. Radiol.	c/o UOD Neurof.	1			1	SI'	1	1	1	1	9	2	21	509	232	2000
AO Santobono NA	Struttura complessa di Neurologia	10	4	SI'	SI'	SI'				SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	5	2	1	2500	800	4000
AO Ruggi SA	Unità Operativa Complessa di Neurologia	46	3	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	14	2	42	1984	617	1876
Fondazione Maugeri BN	Struttura di Neurologia	30							66	121	210		294	120	SI'	480		30000		4 med 1 psic	19	36 + 17 OTA	132		

fonte: http://burc.regione.campania.it

40) NEUROPSICHIATRIA INFANTILE

Aziende	Struttura	Standard strutturali: Fondamentali: Degenze e/o day hospital	Fondamentali: Ambulatori	Fondamentali: Laboratorio di elettroencefalografia	Fondamentali: Laboratorio di psicodiagnostica	Annessi: Laboratorio neurofisiologia	Annessi: Laboratorio di neuropsicologia clinica	Annessi: Laboratorio e/o servizio di psicoterapia dell'infanzia e dell'adolescenza	Annessi: Laboratorio e/o servizio di riabilitazione dell'età evolutiva	Annessi: Logopedia	Annessi: Fisioterapia	Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura: Radiologia e diagnostica per Immagini	Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura: Medicina di Laboratorio	Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura: Pediatria	Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura: Neurologia	Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura: Psichiatria	organizzativi: Pers. Med.: Specialisti	organizzativi: Personale sanitario: Tecnici	organizzativi: Personale sanitario: Personale Infermieristico e/o della riabilitazione dell'età evolutiva	organizzativi: Ricoveri annui: Degenze e/o day hospital	organizzativi: Prestazioni annue: Ambulatori
ASL AVELLINO - ex AV 2	U.O.C. Neuropsichiatria Inf. - Contrada Amoretta	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4		3	136 DH	1100
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - UOSD di Neuropsichiatria Infanzia e Adoloscenza	2	5	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	2	2	3	274	4600
ASL NA 1 CENTRO	U.O.D.M. Neuropsichiatria Infanzia e Adoloscenza - Distretto Sanitario 46	1 integr. altri P.O.	4	1 integr. P.O. S.Paolo	4	1 integrato con P.O. S.Paolo	2	4	3	4 integrato con strutture accred.	5 integrato con strutture accred.	1 integrato con P.O. S.Paolo	1 punto prelievo	6 c/o consult. Uomo Soccavo Pianura	2 c/o poliamb. UOAS Soccavo	4 c/o UOSM Soccavo	3	1	2	620 ASL NA 1 Centro	0
ASL NA 1 CENTRO	U.O.D.M. Neuropsichiatria Infanzia e Adoloscenza - Distretto Sanitario 46	1 integr. P.O. S.Paolo	5	1 integr. P.O. S.Paolo	5	1 integrato con P.O. S.Paolo	2	5	4	4 integr. con strutt. accred.	5 integr. con strutt. accred.	1 integrato con P.O. S.Paolo	1 punto prelievo	6	2	4	3	1	2	1 integr. con P.O. S.Paolo	23440
ASL NA 1 CENTRO	P.S. Distretto Sanitario 48 Piscinola - UO Ass.Riabilitat.	16	4	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1	3	100	3000
ASL NA 2 NORD	POLO AZIENDALE DI INTERV. SUI DISTURBI GENERALIZZATI DELLO SVILUPPO		5						2	2							3		4		900
ASL NA 2 NORD	D.S. 35 POZZUOLI - U.O.S. Materno Infantile		6		1		1	1	1								4 + 2 psic.		3		8294
ASL SALERNO - ex SA 1	U.O. Neuropsichiatria Infanzia ed Adolescenza	1	13	SI'	1	1	1	3	3			SI'	SI'	2	2	5	6		5		10025 + 10500 a.
AO Moscati AV	Struttura Semplice Dipartim. Neuropsichiatria infantile	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	SI' aziendale	SI' aziend.	SI' dipart.	SI' aziend.	SI'	1	SI'	2	27 DH	552
AO Rummo BN	S.S.P. di Neuropsichiatria Infantile	2	2	1	1	1 - 1000 prest. Annue	1 - 1000 prest. annue	1 - 100 prest. Annue	UOC Riab.	Consul.	Consul.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	1	1	2	210 - 600 giorn.	1714 cl. 619 str.
AO Santobono NA	Strutt.Sempl.Dipart. Di Neuropsichiatria Infantile	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	1	8	4	150	1000

fonte: http://burc.regione.campania.it

41) OFTALMOLOGIA

		Standard strutturali												Standard organizzativi							
		Fondamentali				Annessi					Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario		Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui	
Aziende	Struttura	Degenza	Day Surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Ortottica	Glaucomatologia	Retinologia	Parachirurgia segmento anteriore	Parachirurgia segmento posteriore	Radiologia e diagnostica per Immagini	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici chirurghi	Tecnici	Infermieri	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Day hospital
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Palasciano Capua - UOC Oculistica	1	3	1	3		203	800	63		SI'	SI'	1698	3		6	501	82		2	499
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Capua - UOC Oculistica	1	3	1	3		SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Ascalesi - UOC di Oculistica	8	8	1	8	1100	1100	400	100	600	200		1000	8	3	13	200	700	150	550	300
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UOC Oculistica	5	1	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	17	2	12	200	150	150	1800	1000
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - UOC di Oculistica	SI'	7	1	1		1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	10		3		500		207	500
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.M.Grazie - Pozzuoli - UOC di Oftalmologia	3	SI'	SI'	10	1	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	7	2	3	80	400	90	84	466
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - Unità Operativa di Oculistica	12	3	1	8	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	6	1	10		450	420	756	412
AO Moscati AV	U.O.C. Oculistica	11	6	2	7	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	6	2	11	314	1766		1132	1034
AO Rummo BN	U.O.C. Oculistica	5 + 5 DH	SI'	1	8	100 paz.	150 paz.	800 paz.	630 int.	40 int.	3	3	1	7	3	10	450	150	70	350	1142
AO S.Sebastiano CE	U.O. Oculistica	12	4	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2	11	90	906	217	740	681
AO Cardarelli NA	Unità Operativa a Struttura Complessa di Oculistica	14	2	1	10	1	1	1	1	1	2	1	SI'	16	1 ortott.	11	480	1500	150	720	1800
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	Pres. Monaldi - UOC Oculistica	14	6	2	5	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		10	2	16	300	900	100	1665	2739
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	P.O. C.T.O. - UOC di Oculistica	12	2	3	5	1	1	1	1	1	1	1	1	10	3	18	520	600	70	750	765
AO Santobono NA	Struttura Complessa di Oftalmologia	8	8	1	4	2900 vis + 149 c.v. +48 sch. Hess	20	10	5 YAG laser per Cat. Sec.		SI'	SI'	SI'	6	3	10	35	236	220	608	117
AO Ruggi SA	Struttura Complessa di Oftalmologia	4	8	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	7	1	7	SI'	139	583	499	658
Osp. Villa Betania NA	UOC Oculistica UOS Patologia Vitreoretinica	9 p.l.	3 p.l.	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2	8	1100	100	100	533	1200
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento di Chirurgia Generale	4	6	2	5	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	3	1	9		343	38	381	483
Osp. S.Maria della Pietà	Unità Operativa di Oculistica	4	8	1	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	3		19	450	100	300	178	396

fonte: http://burc.regione.campania.it

42) ONCOLOGIA MEDICA

Aziende	Struttura	Standard strutturali: Fondamentali: Degenza	Fondamentali: Day Hospital	Fondamentali: Ambulatori	Annessi: Preparazione farmaci centralizzata oppure con ambiente e personale ad hoc	Annessi: Endoscopia	Annessi: Dermatologia	Annessi: Ematologia	Annessi: Gastroenterologia	Annessi: Ginecologia	Annessi: Neurologia	Annessi: Otorinolaringoiatria	Annessi: Pneumologia	Annessi: Urologia	Annessi: Senologia	Annessi: Ortopedia	Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura: Radiologia e diagnostica per Immagini	Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura: Anatomia patologica	Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura: Radioterapia	Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura: Medicina di Laboratorio	Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura: Psicologia	Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura: Medicina nucleare	Standard organizzativi: Personale medico: Medici	Standard organizzativi: Personale sanitario: Infermieri	Standard organizzativi: Personale sanitario: Personale amministrativo (segreteria)	Ricoveri annui: Degenze	Ricoveri annui: Day hospital	Ricoveri annui: Ambulatori
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.M.Grazie - Pozzuoli UOC di Oncoematologia	9	3	2	1	1	1	1	1	1	1	1		1	1	1	1			1	1		6	10		651	296	2134
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	P.O. Frattaminore - U.O.C. di Oncologia	10	5	1	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'					SI'	SI'	1			1	1		6	12		1020	2600	520
ASL SALERNO - ex SA 1	P.O. Umberto I - Nocera Inf.	12	13	3	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	In conv.	5	23	2	287	1718	1422
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. G.da Procida SA - Centro Diagnosi e Terapia di Oncol.		4	1	SI'	SI'	SI'				SI'		SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	3	5			2700	800
AO Moscati AV	U.O.C. Oncologia Medica	14	6	1	1	Aziend.	Aziend.	Dipart.	Aziend.	Aziend.	Aziend.	Aziend.	Aziend.	Aziend.	Aziend.	Aziend.	SI'	SI'	SI'	SI'	In conv.	SI'	8	15	2	2000	5000	2150
AO Rummo BN	Unità Operativa Complessa di Oncologia Medica	12	6	1	1	2	1		1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1		6	15	1	526	452 3576 acc.	1283
AO Rummo BN	U.O.C. Oncologia Medica	12	6	2	1	2	1		1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	SI'		6	16	1	629	416 2508 ac.	1172
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. Oncologia Medica	SI'	6	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	2	13			2400	1000
AO Cardarelli NA	UOC di Oncologia Medica	21 p.l.	10	10	2 post.	1	1	2	1	1	1	1	3	1	1	3	3	1		1			11	25	4	1200	10500	3500
AO Monaldi – Cotugno – CTO – Napoli	Pres. Monaldi – I Pneumologia Oncologica	SI'	SI'	SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	4	SI'		SI'	SI'	SI'
AO Monaldi – Cotugno – CTO – Napoli	Pres.Monaldi – II UOC Pneumologia Oncologica	24	3	2	SI'	SI'				SI'	SI'	SI'				SI'	SI'	SI'		SI'		SI'	6	16		800	1950	1784
AO Monaldi – Cotugno – CTO – Napoli	Pres. Monaldi – UOC Pneumologia Oncologica	15	2 – 1	2	SI'	SI'					SI'	SI'	SI'	SI'	1	1	1	1		1	1	1	5	15		720	2100	1100
AO Monaldi – Cotugno – CTO – Napoli	Pres. Monaldi – UOSD di Day-HospitalPneumologico		12	2 g. sett	1	1		1	1	1	1	1	9	1	1	1	1	1		1	1	1	3	6			7000 anno	SI'
AO Monaldi – Cotugno – CTO – Napoli	Pres. Cotugno – Unità Operativa Complessa di Oncologia	6	2	1	1	2	Consul. Esterna	1	Consul. Esterna	Consul. Esterna	1	Consul. Esterna	1	Consul. Esterna	1	Consul. Esterna	1		1	1	1		2	2		604	203	550
AO Santobono NA	Dipartimento di Onco-ematol. Pediatrica	27 p.l.	13 p.l.	4	SI'			SI'									SI'	SI'		SI'	SI'		32	50		1200	7000	2000
AO Ruggi SA	Struttura Complessa di Oncologia Medica	14	12	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	8	24		624	750	1131
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Oncologia Medica A	20	10	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9	16	1	1798	3832	1200
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Oncologia Medica B	17	24	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9	17	3	1115	5197	3308
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Oncologia Medica C	15	16	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	8	16		946	3821	3480
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Sperimentazioni Cliniche																						3					
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Oncologia Medica Uro-ginecologica	22	32	2 g. sett	20000 per anno	SI'	SI'	SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4	20	1	600	2700	4500
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Oncologia Medica del Dipartimento Melanoma-Tessuti molli-Muscolo Scheletrico e Testa Collo	10	21+4DS	2	1	1	SI'	1		SI'		1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	12	27	4	573 CH. 55 ONC.	961CH 210 ONC	3260 AMB. ONC.
Osp. Villa Betania NA	UOS Dipartimentale Oncologia	3	2	1	1	1	1	1	1	1					1	1	1	1		1	1		1	2		3 p.l. 680 ric.	2 p.l. 1000 ac.	

fonte: http://burc.regione.campania.it

Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento di Medicina	12	6	1	1	SI'	SI'	In consul.	SI'	SI'	In consul.	In consul.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'		4	16		1022	2931	2131
Osp. S.Maria della Pietà	Unità Operativa Complessa di Oncologia Medica	2	5	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	3	24	2	115	188	291

fonte: http://burc.regione.campania.it

43) ORTOPEDIA E TRAUMATOLOGIA

		Standard strutturali														Standard organizzativi			Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui	
		Fondamentali					Annessi					Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario						
Aziende	Struttura	Degenza		Sale operatorie	Sale gessi	Ambulatori	Unità spirale	Artroscopia	Oncologia dell'apparato locomotorio	Chirurgia della mano e degli arti	Terapia intensiva	Radiologia e diagnostica per immagini	Terapia fisica e riabilitativa	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici chirurghi	Personale Tecnico - Fisioterapisti	Personale Infermieristico	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Day hospital
ASL AVELLINO - ex AV 2	P.O. Solofra - UOC di Ortopedia e Traumatologia	20	SI'	2	1	2		SI'		SI'		1	1	1	1	8	2	12	132	584	342	1010	445
ASL BENEVENTO	U.O.C. Ortopedia e Traumatologia - P.O. S.Maria delle Grazie -Cerreto Sannita	16	4	2	1	3		SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	5	6	12		280	199	752	325
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. S.Rocco - Sessa Aurunca - UOC Ortopedia e Traumatologia	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4	3	6	50	150	150	386	183
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - UOC Ortopedia e Traumatologia	20	2	2	1	1		50		150	SI'	2	1	1	1	12	8	20	300	400	300	800	300
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Palasciano Capua - UOC Ortopedia e Traumatologia	10	2	2	2	2		SI'		SI'		SI'	SI'	SI'		4		14	100	120	80	600	150
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Incurabili - UO Ortopedia e Traumatologia	10	2	1	1	5	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	1	11	57	242	85	400	105
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Loreto Mare - Ortopedia	24	1	4	1	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18		30	600	300	300	1275	64
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UOC di Ortopedia e Traumatologia	1000	250	1	1	1		250	SI'	SI'		1	1	1	1	9		12	80	500	200	669	250
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UOC di Chirurgia della Mano e Nervi Periferici	8	8	3	1	1				SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	8		12	180	1180	430	1800	200
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - UO Ortopedia e Traumatologia	4	1	1	1	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	1	1	1	1	5		2	50	50	100		
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Gennaro - UOC di Ortopedia e Traumatologia	428	61	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	20	9	250	300	280	900	300
ASL NA 1 CENTRO	P.O. San Paolo - UOC di Ortopedia e Traumatologia	28	2	2	1	4		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	15	SI'	SI'	340	250	340		
ASL NA 1 CENTRO	P.S.I. Loreto Crispi - UOC Ortopedia e Riabilitazione		150	1		SI'				1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	3	2	3		SI'	100		
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.M.Grazie - Pozzuoli - UOC Ortopedia e Traumatol.	24	1	1	1	1	1	1		SI'	1	1	1	1		8	3	18	134	175	238	678	61
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.Giuliano - Giugliano UOC Ortopedia e Traumatol.	20	2	2	1	1		SI'			SI'	SI'	SI'	SI'		4	1	18	112	212	100	574	92
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	P.O. Frattaminore - Ortopedia e Traumatologia	14	2	1	1	1		Ginocchio		SI'		SI'	SI'	SI'		6		11		150	100	900	100
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - UOC Ortopedia e Traumatologia	24	2	2	1	1		SI'		SI'	SI'	2	1	SI'	1	7		22	300	300	300	1063	393
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O, Mercato S.S. - UO Ortopedia e Traumatologia	13	2	2	1	4		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	6	2	16	300	285	251	772	830
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Battipaglia - UO di Ortopedia e Traumatologia	16	2	2	1	1		70	10	600		1	1	1	1	8	1	18	130	467	160	592	368

fonte: http://burc.regione.campania.it

43) ORTOPEDIA E TRAUMATOLOGIA

		Standard strutturali													Standard organizzativi			Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui	
		Fondamentali					Annessi					Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario						
Aziende	Struttura	Degenza		Sale operatorie	Sale gessi	Ambulatori	Unità spirale	Artroscopia	Oncologia dell'apparato locomotorio	Chirurgia della mano e degli arti	Terapia intensiva	Radiologia e diagnostica per immagini	Terapia fisica e riabilitativa	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici chirurghi	Personale Tecnico - Fisioterapisti	Personale Infermieristico	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Day hospital
AO Moscati AV	U.O.C. Osteotraumatologia	22	4	2	1	1		SI'	UO Oncol.	SI'	Dipart.	SI'	SI'	SI'	SI'	9	2	25	130	268	788	1096	760
AO Rummo BN	U.O.C. Ortopedia e Traumatologia	37	4	2	2	6	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	13			1000	500	350	1500	650
AO S.Sebastiano CE	U.O. di Ortopedia e Traumatologia	29	6		2	1		2	1	2		1			2	15	SI'	SI'	SI'				800
AO Cardarelli NA	UO Ortotraumatologia e P.S. Ortopedico	20		2	1	4		100	100	800		SI'	SI'	SI'	SI'	12	4	19	700	500	400	2500	
AO Cardarelli NA	UOC Ortop. e Traumatologia indirizzo Chirurgia ginocchio e mal. neopl. scheletro	42	5	3	1	5		650	150	1200		SI'	SI'	SI'	SI'	17	2	45	550	600	300	700	1500
AO Cardarelli NA	U.O.C. I Ortopedia Chirurgica dell'anca	20	2	2	1	2	25	150	100	800	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	11		20	300	400	300	600	1000
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	Pres. Monaldi - UOC di Ortopedia e Traumatologia	16 p.l.	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1		7	4	16	35%	45%	20%	383	750
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	P.O. C.T.O. - II Divisione di Ortopedia e Traumatologia	24	1	5	1	8		1			1	2	1	1	1	15	3	21	200	500	300	1100	Strutt. Central.
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	P.O. C.T.O. - I Divisione di Ortopedia e Traumatologia	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'				SI'		14		19	200	350	150	11600	150
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	P.O. C.T.O. - UOS Dipart. Chir. Protesica d'Anca	8		2		2					SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4		SI'	141			150	
AO Santobono NA	Struttura Complessa di Ortopedia e Traumatologia	25	SI'	2	2	3		1	1	1	1	1	1	1	1	12	12	40	700	300	200		
Fondazione Pascale NA	Dipartimento Melanoma e Muscolo Scheletrico	4	4	1	1	8			SI'		SI'	SI'	SI'			2	3	8	112	24	144	130	144
Osp. Villa Betania NA	UOC Ortopedia e Traumatologia UOS Chirurgia Artroscopica	12	2	2	1	1		350	20	200	3 p.l.	1	1	1		4		2	150	500	400	1500	330
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento di Chirurgia Generale	40	6	2	1	4	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	11	5	26	503	428	428	1663	203
Osp. Fatebenefratelli NA	Unità Operativa Complessa di Ortopedia	32	1	2	1	2		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	11	1	17	340	255	560	1227	201

fonte: http://burc.regione.campania.it

44) OTORINOLARINGOIATRIA

Aziende	Struttura	Standard strutturali											Standard organizzativi			Standard assistenziali				
		Fondamentali				Annessi				Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario		Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui	
		Degenza	Day Surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Audiologia	Vestibologia	Foniatria	Rinoallergologia	Radiologia e diagnostica per Immagini	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici chirurghi	Personale Tecnico	Personale Infermieristico	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Day hospital
ASL CASERTA - EX CE 2	P.O. Moscati Aversa - UOC di Otorinolaringoiatria	11	SI'	SI'	3				1	1	1	1	5		12	15	220	435	928	320
ASL CASERTA - EX CE 2	P.O. Palasciano Capua - UOC di Otorinolaringoiatria	3	6	2	3	2	1			1	1	1	4		3	10	80	160	270	240
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Ascalesi - UOC di Otorinolaringoiatria e Patol. Cervico - Facciale	514	24	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	7	5	20	SI'	SI'	SI'	514	50
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UOC di Otorinolaringoiatria e Patol. Cervico - Facciale	445	173	2	6	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	9	1	28	62	310	73	445	113
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Gennaro - UOC di Otorinolaringoiatria e Patol. Cervico - Facciale	12	1	1	5	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	8		13	SI'	SI'	SI'	434	87
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - UOC di Otorinolaringoiatria e Patol. Cervico - Facciale	10	6	2	5	1	1	1		SI'	SI'	SI'	6	3	12	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.M.Grazie - Pozzuoli . UOC di Otorinolaringoiatria	6	1	3	2	2	1		1	SI'	SI'	SI'	7	2	11	60	275	90	550	40
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	P.O. Nola - UOC Otorinolaringoiatria	4	2	1	3	1	1		1	1	1	1	7	1	7	13	54	24	99	178
ASL SALERNO - ex SA 1	P.O. Umberto I - Nocera Inf. - UOC Otorinolaringoiatria e Pat. Cervico-facciale	16	4	1	4	1	1	1		1	1	1	10	3	14	275	550	275	700	600
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - Unità Operativa di Otorinolaringoiatria	11	1	1	1	SI'							5		8		SI'	SI'	555	135
AO Moscati AV	U.O.C. Otorinolaringoiatria	6	1	1	1	SI'	c/o UO Audiof.	c/o UO Audiof.	c/o Dip. M. Gen.	SI'	SI'	SI'	6	1	11	8	564	122	643	234
AO Rummo BN	U.O.C. Otorinolaringoiatria	18 + 2	4	2	SI'	1	1	1	1	SI'	1	1	10	3	14	100	900	468	788	250
AO S.Sebastiano CE	U.O. Otorinolaringoiatria	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
AO Cardarelli NA	U.O.S.C. Otorinolaringoiatria	7	5	1	4	SI'	SI'			SI'	SI'	SI'	8		20	SI'	SI'	SI'	600	150
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOC Otorinolaringoiatria e Chirurgia maxillo-facciale	28	SI'	2	5	1	1	1		1	1		12	6	21	150	1000	350	1600	470
AO Santobono NA	Struttura complessa di Otorinolaringoiatria	12	8	5	5	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	9		16	100	300	800	1152	120

fonte: http://burc.regione.campania.it

44) OTORINOLARINGOIATRIA

Aziende	Struttura	Standard strutturali											Standard organizzativi			Standard assistenziali				
		Fondamentali				Annessi				Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario		Interventi chirurgici annui			Ricoveri annui	
		Degenza	Day Surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Audiologia	Vestibologia	Foniatria	Rinoallergologia	Radiologia e diagnostica per Immagini	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici chirurghi	Personale Tecnico	Personale Infermieristico	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Degenze	Day hospital
AO Ruggi SA	Divisione di Otorino e Patologia Cervico-facciale	18	2	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	9	1	12	1	654	134	1051	235
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa Chirurgia Maxillo-facciale e ORL	5	8	3	2					SI'	SI'		2	1	12	100	60	150	140	150
Osp. S.Maria della Pietà	Unità Operativa di Otorinolaringoiatria	8	7	2	3	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	3	1	19	60	600	10	649	200

fonte: http://burc.regione.campania.it

45) Patologia clinica

		Standard strutturali												Standard organizzativi				STANDARD ASSISTENZIALI			
		Fondamentali					Annessi							Personale medico	Personale sanitario			Attività diagnostica annua			
Aziende	Struttura	Ambulatorio e unità di prelievo	Laboratorio di chimica clinica	Laboratorio di Immunochimica	Laboratorio di Ematologia e emocoagulazione	Laboratorio di Microbiologia e Virologia	Laboratorio di Citopatologia	Laboratorio di diagnostica molecolare	Laboratorio di Citogenetica	Laboratorio di farmacocinetica	Laboratorio di tossicologia e controllo ambientale e monitoraggio droghe e farmaci (antidoping)	Laboratorio per la tipizzazione cellulare e tissutale e per le cellule staminali	Laboratorio diagnostico per la medicina della riproduzione	Medici chirurghi	Dirigenti sanitari non medici	Personale tecnico	Personale infermieristico	Attività diagnostica di casi clinici	Laboratorio di Chimica Clinica	Laboratorio di Immunochimica	Laboratorio di Ematologia ed emocoagulazione
ASL AV 2	Area Dipart. Di Patologia Clinica e Diagnostica Labor.	3	3	3	3	2		1						3	6	16	3	490000	74000	95000	11000
ASL CE 2	P.O. Moscati Aversa - UOC Patologia Clinica	1	1	1	1	1		1			1			7	8	9	2		640980	88728	1
ASL NA 1	P.O. Ascalesi - UOC Patologia Clinica	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	7	2	9	3	80000	300000	50000	60000
ASL NA 1	P.O. Incurabili - U.O. Laboratorio di Analisi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	2	12	2	6000	400000	200000	300000
ASL NA 1	P.O. Loreto Mare - U.O. Laboratorio di Analisi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	4	10	2	200000	900000	200000	200000
ASL NA 1	P.O. Pellegrini - UO Patologia Clinica	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		4	10	2	140000	600000	130000	150000
ASL NA 1	P.O. S.Giovanni Bosco - U.O. Laboratorio di Analisi	3	1	2	1	1	1	1	1	1	2	2	1	8	9	13	2	30000	500000	200000	230000
ASL NA 1	P.O. S.Giovanni Bosco - UOC Laboratorio Emostasi e Trombosi	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1	P.O. San Gennaro - UOC Patologia Clinica	1	1	1	1	1	c/o P.O. Incurab.	c/o P.O. Loreto	c/o P.O. Elena Aosta	1	c/o P.O. C.T.O.	1	1	7	1	9	6	962225	550000	110000	502225
ASL NA 1	P.O. San Paolo - UOC Medicina di Laboratorio	1	1	1	1	1		1			1			8	8	13	3		600000	70000	80000
ASL NA 1	P.S.I. Elena d'Aosta - Lab. Analisi cliniche e Microbiol.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	2	1	1	1	300	50000	5000	5000
ASL NA 1	P.S.I. Loreto Crispi - Laboratorio di Pat. Clinica	1	1	1	1	1				1	solo mon. Droghe		SI'	1	7	2	1	164888	130477	49096	33351
ASL NA 1	P.S.I. Barra - UOC Medicina di Laboratorio	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4	3	13	3	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1	D.S.48 - Laboratorio Analisi Cliniche e Microbiologiche	2	1	1	1	1								1	4	4	4		260000	50000	50000
ASL NA 1	D.S. 47 - Lab. Gen. di Base di Patologia Clinica	2	1											5	5	4	3		113754		
ASL NA 1	D.S. 49 - UOC Patologia Clinica	1	1	1	1	1	1	2	1	1	2	1	1		2	2	7		100000	20000	20000
ASL NA 1	D.S. 44 - Lab. Analisi Centro Diagnostico Molosiglio	1	1	1	1	1	SI'							2	4	5	4		150000	130000	90000
ASL NA 2	Dipartimento di Patologia Clinica	14	4	3	3	3	1	1			1		1	12	12	40	7	200	1600000	260000	47000
ASL NA 2	P.O. S.M.Grazie - Pozzuoli - UOC Lab. Patologia Clinica	1	1	1	1	1		1			1	1	1	6	6	13	2	1	1	1	1

fonte: http://burc.regione.campania.it

45) Patologia clinica

		Standard strutturali												Standard organizzativi				STANDARD ASSISTENZIALI			
		Fondamentali					Annessi							Personale medico	Personale sanitario			Attività diagnostica annua			
Aziende	Struttura	Ambulatorio e unità di prelievo	Laboratorio di chimica clinica	Laboratorio di Immunochimica	Laboratorio di Ematologia e emocoagulazione	Laboratorio di Microbiologia e Virologia	Laboratorio di Citopatologia	Laboratorio di diagnostica molecolare	Laboratorio di Citogenetica	Laboratorio di farmacocinetica	Laboratorio di tossicologia e controllo ambientale e monitoraggio droghe e farmaci (antidoping)	Laboratorio per la tipizzazione cellulare e tissutale e per le cellule staminali	Laboratorio diagnostico per la medicina della riproduzione	Medici chirurghi	Dirigenti sanitari non medici	Personale tecnico	Personale infermieristico	Attività diagnostica di casi clinici	Laboratorio di Chimica Clinica	Laboratorio di Immunochimica	Laboratorio di Ematologia ed emocoagulazione
ASL NA 2	P.O. Rizzoli - Ischia - UOC di Patologia Clinica	1	1	1	1	1					1		1	3	2	8	1		400000	SI'	SI'
ASL NA 3	P.O. Frattaminore - U.O.C. Patologia Clinica	5	1	1	1	1	1	1			1			3	6	10		550000	365000	38000	138000
ASL SA 2	P.O. Eboli - UO Laboratorio di Analisi	1	1	1	1	2		1						2	9	9	4	630000	189000	157500	190000
ASL SA 2	P.O. G.Da Procida SA - U.O. Laboratorio Generale di Base	1	1	1	1	1								3	1	12	1	36935	185245	100713	18320
ASL SA 2	P.O.Oliveto Citra - UOC Patologia Clinica	1	1	1	1	1								3	1	8	3	50	430000	115000	110000
ASL SA 2	P.O. Battipaglia - Unità Operativa di Patologia Clinica	2	1	1	1	1								3	5	11	2		540232	26282	46909
AO Moscati AV	U.O.C. di Analisi Chimico Cliniche	2	3	1	3	Dipart.	SI'	1	SI'		1	SI'	1	10	10	22	5		1100000	600000	300000
AO Rummo BN	Laboratorio di Patologia Clinica	1	1	1	1	SI'						1		4	7	18	7	SI'	1000000	500000	500000
AO S.Sebastiano CE	U.O. Patologia Clinica	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	1	1		1	1	1	1	5	9	22	3		1825825	85155	334700
AO Cardarelli NA	Laboratorio di Patologia Clinica	1	1	1	1	1	1	2	1		1	1		14	7	44	7	25% di 5.985.757	4.675.504	326.253	824.580
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOC Laboratorio di analisi		1	1	1			1			1			1	8	11		200	1000000	400000	200000
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	P.O. C.T.O. - UOC Patologia Clinica	1	1	1	1	1					1			6	3	9	2		277251	99890	103556
AO Santobono-Pausillipon NA	P.O. Santobono - UO Laboratorio di Patologia Clinica	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'								5	5	12	4	SI'	SI'	SI'	SI'
AO Santobono-Pausillipon NA	P.O. SS.Annunziata - UOC Patologia Clinica	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	6	2	7	2	SI'	SI'	SI'	SI'
AO Ruggi SA	Unità operativa di Medicina di Laboratorio	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'			SI'			7	6	24	4	1466551	SI'	SI'	SI'
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Patologia Clinica	4	2	1	2	1	SI'	SI'	SI'			SI'		2	5	8		12000	503249	58500	100569
Fondazione SDN per la Ricerca e Alta Formazione in Diagnostica Nucleare		3	3	2	3	1	1	2	1				1	10	3	5	10	10000	900000	250000	50000
	UOC Patologia Clinica																				

fonte: http://burc.regione.campania.it

45) Patologia clinica

Aziende	Struttura	Standard strutturali												Standard organizzativi				STANDARD ASSISTENZIALI			
		Fondamentali					Annessi							Personale medico	Personale sanitario			Attività diagnostica annua			
		Ambulatorio e unità di prelievo	Laboratorio di chimica clinica	Laboratorio di immunochimica	Laboratorio di Ematologia e emocoagulazione	Laboratorio di Microbiologia e Virologia	Laboratorio di Citopatologia	Laboratorio di diagnostica molecolare	Laboratorio di Citogenetica	Laboratorio di farmacocinetica	Laboratorio di tossicologia e controllo ambientale e monitoraggio droghe e farmaci (antidoping)	Laboratorio per la tipizzazione cellulare e tissutale e per le cellule staminali	Laboratorio diagnostico per la medicina della riproduzione	Medici chirurghi	Dirigenti sanitari non medici	Personale tecnico	Personale infermieristico	Attività diagnostica di casi clinici	Laboratorio di Chimica Clinica	Laboratorio di Immunochimica	Laboratorio di Ematologia ed emocoagulazione
Osp. Villa Betania NA	UOS Anatomia Patologica UOS Microbiologia	1	1	1	1	1	1				1			2	6	8	1		350000	100000	100000
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento dei Servizi Diagnostici	3	1	1	1	1	SI'							6	2	13	1	470	350000	70000	100000
Osp. Fatebenefratelli NA	Unità Operativa Complessa di Laboratorio di Analisi	1	1	1	1			1			1	1		4	4	8			17000 al mese	3000 al mese	7000 al mese

fonte: http://burc.regione.campania.it

46) PEDIATRIA

		Standard strutturali																				Standard organizzativi		Standard assistenziali		
		Fondamentali			Annessi															Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura							
Aziende	Struttura	Degenza	day hospital	Ambulatori	Terapia intensiva	Ecografia diagnostica e terapeutica	Radiologia interventistica	Nutrizione clinica	Immunoematologia	Ambulatoria di pediatria gastroenterologia	Ambulatorio di pediatria endocrinologica	Ambulatorio di pediatria neurologica	Ambulatorio di psichiatria infantile	Ambulatorio di genetica medica	Ambulatorio di infettivologia	Ambulatorio di pediatria oncoematologica	Ambulatorio di pediatria cardiologica	Ambulatorio di pediatria pneumologica	Ambulatorio di pediatria nefrologica	Radiologia e diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Personale medico	Personale sanitario	Ricoveri annui		Attività diagnostica annuale
																									Day hospital	Ambulatori
ASLAVELLINO - ex AV 2	Struttura Complessa di Pediatria e Neonatologia	14	2	3				SI'		1	1							1		1	1	1	8	15	1200	650	SI'
ASL BENEVENTO	U.O.C. Pediatria - P.O. S. Maria delle Grazie - Cerreto Sannita	10	1	7		SI'		SI'		SI'	SI'							SI'		SI'	SI'	SI'	7	12	417	329	1221
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. S.Maria C.V. - UOC Pediatria e Nido	602	135	654		131					50	80					68	630		696	2500	8611 acc.	9	36	602	135	3 amb. 654 prest.
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - UOC Pediatria e Neonatologia	1400	1000	1000						SI'	SI'	SI'	SI'		SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	12	30	1400 + 300 pat.neon. + 1000 oss.br.	100	100
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Sessa Aurunca - UOC di Pediatria	18		SI'		SI'		SI'	SI'	SI'	SI'							960		SI'	SI'	5250	9	18	737		2042
ASL NA 1 CENTRO	P.O. SS. Annunziata - UOC IV Pediatria	16	SI'	SI'	SI'	SI'	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	6	15	1000	500	SI'
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Incurabili - UO Neonatologia	25	SI'	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9	20	1000	SI'	1900
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Loreto Nuovo - UOSC Neonatologia	32	SI'	2	1	SI'	1		SI'											1	1	1	8	22	SI'		SI'
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - UO Neonatologia	756	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	8	19	852		759
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Gennaro - UOC di Neonatologia	9	SI'	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	7	11	600	SI'	1600
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Paolo - UOC Pediatria e Patologia Neonatale	18	2	6	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	15	45	1200	800	2500
ASL NA 1 CENTRO	D.S. 33 - U.O.C. Assistenza Sanitaria di Base			28																1	1	1 PSAUT	57	36 di cui 6 ped.			103000
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	Dipartimento Ospedaliero di Pediatria	26 p.l. + 20 nido	6 p.l.	9	1	2			1	2		1						2		3	3	3	24	64	1900+1700 neon.	520	4300
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.M.Grazie - Pozzuoli UOC di Pediatria	20 p.l.	3 p.l.-	5	SI'	SI'				SI'	SI'						SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	11	35	1600	800	5
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.Giuliano - Giugliano - UOC Pediatria /Assistenza e Patologia Neonatale	10 nido	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'	SI'		SI'								SI'	SI'	SI'	6	13	900 neonati	100	1200
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. Rizzoli Ischia - UOC Pediatria e Neonatologia	6	1	2	1	1												1		1	1	1	7	16	300	20	600
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	P.O. Frattaminore - Divisione di Pediatria	10	1	5		1				1								1		SI'	SI'	SI'	12	25	900	300	5000
ASL SALERNO - ex SA 1	P.O. Cava de' Tirreni - Unità Operativa Pediatria	12 + 10 culle neonat.	4	5		SI'		SI'		SI'	SI'	SI'								SI'	SI'	SI'	8	13 + 7 puer.	744 + 480 neonati nido fisiol.	638	4622
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - UOC Pediatria	65	3	2						SI'		SI'						SI'	SI'	1	1	1	6	11 + 7 pueric.	503 ped. + 487 neon.	169	882 + 6980 p.s.
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Mercato S.S. - UO Pediatria e Nido	8	1	1																SI'	SI'	SI'	5	12	1000	19	1004
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Battipaglia	5 ped. 28 neon.	2 + 1	3	4 + 2	SI'				SI'	SI'		SI'							SI'	SI'	SI'	13	35	466 ped. 944 neon.	395	7165
AO Moscati AV	U.O.C. Pediatria e Pronto Soccorso Pediatrico	20	2	4	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	Dip. Mat. Infant.	U.O. Mal. Infett.	Dip. Onco Emat.	UO Cardiol.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	10	19	1605	250	10000

fonte: http://burc.regione.campania.it

46) PEDIATRIA

		Standard strutturali																				Standard organizzativi		Standard assistenziali		
		Fondamentali			Annessi														Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura							
Aziende	Struttura	Degenza	day hospital	Ambulatori	Terapia intensiva	Ecografia diagnostica e terapeutica	Radiologia interventistica	Nutrizione clinica	Immunoematologia	Ambulatoria di pediatria gastroenterologia	Ambulatorio di pediatria endocrinologica	Ambulatorio di pediatria neurologica	Ambulatorio di psichiatria infantile	Ambulatorio di genetica medica	Ambulatorio di infettivologia	Ambulatorio di pediatria oncoematologica	Ambulatorio di pediatria cardiologica	Ambulatorio di pediatria pneumologica	Ambulatorio di pediatria nefrologica	Radiologia e diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici specialisti	Infermieri	Degenze	Day hospital	Ambulatori
AO Rummo BN	U.O.C. di Pediatria e Adescentologia	18	2	4	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	7	15	1581	589	2285
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. Pediatria e Pronto Soccorso Pediatrico	14	2	5		SI'				SI'	SI'		SI'				SI'			SI'	SI'	SI'	12	22	1250	610	1000 + 300 dermat.
AO S.Sebastiano CE	U.O.C, Neonatologia con T.I.N. E T.N.E.	9	2 giorn.	2	6	SI'		SI'	SI'				SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	13	35	460	50	476 Neon 227 ec. 626 trasp
AO Cardarelli NA	UOC di Terapia Intensiva Neonatale con neonatologia	8 int. 8 sub int.	1	1	SI'	1 III livello	1 III livello	SI'	1 III livello	1	1	1		1			1	1	1	1	1	1	9	50	284 t.i. 1006 mat.	78	118
AO Cardarelli NA	UOC di Pediatria	20	10	4	1 rian. Ped. aut.	1 pad. Pediat.	1 c/o DEA		SI'	1 pad. Pediat.	1 pad. Pediat.	1 pad. Pediat.		1 c/o UOC gen.me d.				1 pad. Pediat.	1 pad. Pediat.	1 pad. Pediat.	1	c/o DEA	18	31	1881	4280 giornate	2279
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOC Neonatologia e Terapia Intensiva Neonatale	20	1	SI'	8	1						SI'								SI'	SI'		13	32	252	120	2200
AO Santobono-Pausillipon NA	P.O. Santobono - SC di Nefrologia e Dialisi	500	4500	1000	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9	23	500	4500	1000
AO Santobono-Pausillipon NA	P.O. Santobono - U.O.C. Pediatria	12 p.l.	2	3	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'			SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9	14	1800	600	1000
AO Santobono-Pausillipon NA	P.O. Santobono - U.O.C. di Neonatologia e T.I.N.	30	1 sett.	1 sett.	10	1		nutriz. Parent. Totale												SI'	SI'	SI'	13 + 1 resp.	SI'	>500	>60	>200
AO Santobono-Pausillipon NA	P.O. SS.Annunziata - II Div. Pediatria - P.S.Pediatrico	15	4	2	SI'	SI'	SI'	Ambul. Fenilch.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	16	30	1000	500	500
AO Santobono-Pausillipon NA	P.O. SS.Annunziata - II Div. Terapia Intensiva Neonatale	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	14	26	450	600	600
AO Ruggi SA	Struttura Complessa Pediatrica	28	3	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	10	18	1311	583	7800
Osp. Villa Betania NA	UOC T.I.N.	10	1	1	10	1														1	1	1	9	30	573	120	1
	UOS Neonatologia	10																							1672		
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento Materno-Infantile	8	2	4	8	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	In consul.					SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	14	26	2112	605	577
Osp. Fatebenefratelli NA	Unità Operativa Semplice di Pediatria	4 pl ped. 6 pl UTIN 14 pl ne.		2	6 UTIN	SI'	SI'	SI'												SI'	SI'	SI'	15	24 + 3 puer.	226 ped 37 UTIN 464 neon 806 nido		475 ped. 350 f.u

fonte: http://burc.regione.campania.it

47) PSICHIATRIA

Aziende	Struttura	Standard strutturali														Standard organizzativi					Ricoveri annui		Prestazioni per anno
		Fondamentali		Annessi									Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico		Personale sanitario					
		Degenze e/o Day Hospital	Ambulatori	Psicogeriatria	Psichiatria di consultazione	Neurologia	Psicofarmacologia clinica	Psicoterapia	Riabilitazione psichiatrica	Neuropsichiatria infantile	Ambulatori territoriali	Psicologia	Radiologia e diagnostica per immagini	Pronto soccorso di 1° e 2° livello	Neuroradiologia	Medicina di Laboratorio	Medici	Psicologi	Personale tecnico	Personale infermieristico	Personale dei servizi sociali	Degenze I	Day Hospital	Ambulatori
ASL AVELLINO - ex AV 1	Dipartimento di Salute Mentale	10 do 2+2 dh	2 CSM 1 n.inf,	2	2		2	2	1	1	3	2		1		3	20	3	1	49	2	224	239	22055
ASL AVELLINO - ex AV 2	Dipartimento di Salute Mentale	16	7	1	1	1	1	3	4	1	7	3	3	1	1	3	26	3	2	40	2	567		16000
ASL BENEVENTO	Dipartimento di Salute Mentale	23	6	SI'	SI'			SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	33	8	10	108	13	315	1167	68164
ASL CASERTA - ex CE 2	D.S.B. n. 36 - Villa di Briano - Centro di Salute Mentale	4	4	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'		SI'					4	1	1	19	1			
ASL CASERTA - ex CE 2	UOSM nn. 42-43 - Dipartim. Salute Mentale	4	2	2			2	2	2		2						6		1	20	1	SI'		7000
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Sessa Aurunca - Dipart. Salute Mentale	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'						SI'	SI'	SI'	SI'	3			16		202		
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - Servizio Psichiatrico Diagnosi e Cura	8			SI'		SI'					SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	4	1		20 + 7 OSS		189		
ASL CASERTA - ex CE 2	D.S.B. nn. 34-35 - Unità Oper. Sallute Mentale	12	2		SI'			SI'	SI'		2	2	1	1	1	1	8	3		20	1	234 189 SPDC 450 CSM	2000	1700
ASL CASERTA - ex CE 2	U.O. per la Tutela Salute Mentale n. 38 - S.Maria C.V.	4	5	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'		SI'	SI'					5	1	2	23	1			
ASL CASERTA - ex CE 2	UO di Salute Mentale Interd. Nn.39-40-41 Capua	4+ 2	2		1		1	1	1		1	1	4	4		4	6	1	1	25	1	374		4888
ASL NA 1 CENTRO	D.S.B. 29 - Unità Operativa Complessa di Salute Mentale	1	7		SI'		SI'	SI'	4		7	2					11	2	1 + 4	26		906		5173
ASL NA 1 CENTRO	D.S.B. 44 - UOC Salute Mentale	2	6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	12	5	1	SI'	1	1707		10000
ASL NA 1 CENTRO	D.S.B. 45 - UOC Salute Mentale	8	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	13	2	9	40	3	23	11	10535
ASL NA 1 CENTRO	D.S.B. 46 - Dipartimento di Salute Mentale	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	D.S.B. 48 - Unità Operativa di Salute Mentale	23	8	1	1	1	7	5	2	1	1	2	SI'	SI'	SI'	SI'	10	4		25	2	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	D.S.B. 51 - Unità Operativa di Salute Mentale	27	7	1	1	1	5	3	2	1	1	1	1	1	1	1	11	2	4	31	2	30		7325
ASL NA 1 CENTRO	D.S.B. 53 - Unità Operativa di Salute Mentale	44	8	1	1	1	1	1	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	11	2		31	1	36	235	8095
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	Dipartimento di salute mentale	5	5		SI'		SI'	SI'	5	SI'	5	SI'					39	11	30	170	5	86		72781
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	Ospedale S.Maria delle Grazie - Servizio Psichiatrico di Diagnosi e Cura	12	3	SI'	SI'		SI'	SI'				SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	7	1		23		270		1500

fonte: http://burc.regione.campania.it

47) PSICHIATRIA

Aziende	Struttura	Standard strutturali															Standard organizzativi							
		Fondamentali		Annessi									Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico		Personale sanitario			Ricoveri annui		Prestazioni per anno
		Degenze e/o Day Hospital	Ambulatori	Psicogeriatria	Psichiatria di consultazione	Neurologia	Psicofarmacologia clinica	Psicoterapia	Riabilitazione psichiatrica	Neuropsichiatria infantile	Ambulatori territoriali	Psicologia	Radiologia e diagnostica per immagini	Pronto soccorso di 1° e 2° livello	Neuroradiologia	Medicina di Laboratorio	Medici	Psicologi	Personale tecnico	Personale infermieristico	Personale dei servizi sociali	Degenze I	Day Hospital	Ambulatori
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	P.O. Frattaminore - Dipartimento Salute Mentale	14	5	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	2	1		2	24	3	4	38	4	80	217	12079
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	Dipartimento di Salute Mentale - Pomigliano d'Arco	5	7	4	2		4	4	5		7	4	SI'	SI'	SI'	SI'	45	7	2 soc. + 21 non dir.	147	8	405 SPDC	5912	17296
ASL NA 3 SUD - ex NA 5	Dipartimento di Salute Mentale - Castellammare di Stabia	7	6	6	6		6	6	6		6	6	4	5		5	48	10	3	129	6	151		10000
ASL SALERNO - ex SA 1	Dipartimento per la Tutela della Salute Mentale	3	8	2	2	2	8	8	8	1	11	8					47	6	43	130	13	390		130000
ASL SALERNO - ex SA 2	U.O. di Salute Mentale "F" - Mercato San Severino	1	2		1			1	1		1	1	1	1		1	8	1	3	15	1	174 ric. 1854 g.deg.		7554
ASL SALERNO - ex SA 2	U.O. di Salute Mentale "E" - Salerno	3	2		1		1	2	1	1	2	2		1			14	6	5	34	6	3132 CT 5383 SIR	1515	11437
ASL SALERNO - ex SA 2	U.O. di Salute Mentale "D" Pontecagnano	1	4	1	1		4	1	3	1	5	4					5	1		4	2	362		448
ASL SALERNO - ex SA 2	U.O. di Salute Mentale "C" Battipaglia	3	3	1	1		1	1	1	1	2			SI'			5		1	18	2	213		4800
ASL SALERNO - ex SA 2	U.O. di Salute Mentale "B" c/o AO Ruggi d'Aragona	1	1		1		1	1				1		1			6			15	1	446 CT - 5539 .deg.		400
ASL SALERNO - ex SA 2	U.O. di Salute Mentale "A" Buccino	4 + 2 DH	3	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'		3	SI'					7		3	16	3	34	125	4013
AO Monaldi – Cotugno – C.T.O. NA	Pres. Cotugno – UOC Psichiatria di Consultaz. Ed epidem. Comportament.		1		1			1				1	1	1		1	2	1		2				

fonte: http://burc.regione.campania.it

48) PSICOLOGIA CLINICA

		Standard strutturali												Standard organizzativi								
		Fondamentali			Annessi					Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico		Personale sanitario			Prestazioni/anno		
Aziende	Struttura	Ambulatori per colloqui e counselling	Ambulatori per psicoterapia individuale e di gruppo	Laboratorio di psicodiagnostica	Ambulatorio di valutazione psicologica	Ambulatorio di valutazione neuropsicologica	Ambulatorio di sostegno psicologico a pazienti oncologici	SERT	Ambulatorio di neuropsichiatria infantile	Radiologia e diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Servizio di indagine neurofisiopatologiche	Neurologia	Medici	Psicologi	Tecnici	Personale infermieristico	Personale dei servizi sociali	Ambulatori per esecuzione esami psicodiagnostica	Ambulatori per primi colloqui e counselling	Ambulatori per trattamento psicoterapeutico
ASL BENEVENTO	Dipartimento di Salute Mentale	12	6	12	SI'			SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	6	24	SI'	SI'	SI'	3958	8535	SI'
ASL CASERTA - ex CE 2	DSB n. 36 Villa di Briano - U. Operativa Salute Mentale	2	2		2				SI'					4	1	1	19	1		SI'	
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - Servizio Psich. Diagnosi e Cura	SI'			SI'			SI'		SI'			SI'	4	1		20 + 7 OSS				
ASL CASERTA - ex CE 2	D.S.B. 34-35 - Unità Operativa Salute Mentale	2	1	1	2			1		1		2	1	8	3		20	1	120	250	720
ASL CASERTA - ex CE 2	UOSR nn. 42-43 - Dipartimento Salute Mentale	2	2		SI'	SI'	SI'							3		1	20	1	100	100	500
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Sessa Aurunca - Dipart. Salute Mentale	1			1					SI'			SI'	3				16		1	
ASL CASERTA - ex CE 2	U.O. per la Tutela della Salute Mentale n. 38 - S.Maria C.V.	1	1	1										5	1	2	23	1			
ASL CASERTA - ex CE 2	UO di Salute Mentale Interd. Nn. 39-40-41 - Capua	4	2	1	1	1				4	1	1	4	6	1	1	25	1	250	150	600
ASL NA 1 CENTRO	D.S. 48 - U.O. Salute Mentale	4	4	6	6	4	1	1	4	SI'	SI'	SI'	SI'	19	7	3	20	3	900	1000	800
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	U.O.C. Formazione e Aggiornamento	18	6	15	18 c/o strutt. ASL	3 c/o strutt. ASL	1 c/o P.O. Pozz.	3 Ser.t. + 3 c. ascolto	9 c/o UOMI	6	3	2	2	42	22	2 tec. Neur.	122	14	480	9360	900
AO S.Sebastiano CE	U.O. Direzione M.P. - Psicologia	1	1	1	1	1	1			SI'	SI'	SI'	SI'		1			1	350	400	90
Osp. Villa Betania NA	Servizio di Psicologia	1	1	1	1		1			1	1				1				SI'	300	120
Osp. Fatebenefratelli BN	Direzione Sanitaria	1	1		SI'		SI'			SI'		SI'	SI'		1			1		131	35

fonte: http://burc.regione.campania.it

49) RADIOLOGIA DIAGNOSTICA E INTERVENTISTICA

		Standard strutturali													Standard organizzativi			Standard assistenziali								
		Fondamentali						Annessi			Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Pers. medico	Personale sanitario		Esami diagnostici e procedure interventistiche annue								
Aziende	Struttura	Radiologia tradizionale	Mammografia	Radiologia interventistica	Ecografia e Eco color doppler	Tomografia computerizzata	Risonanza magnetica	Angiografia	Densitometria ossea	Neuroradiologia	Fisica sanitaria	Pronto soccorso di 1° e 2° livello	Medicina nucleare	Medicina di Laboratorio	Medici	Infermieri	Tecnici Rx	Radiologia tradizionale	TC	Ecografia e Eco-color doppler	Vascolare e interventistica	RM	Mammografia	Neuroradiologia	Odonto+maxillo	Esami radiologici di pronto soccorso
ASL AVELLINO - ex AV 1	P.O. Criscuoli - S.Angelo dei Lombardi - UOC Diagnostica per Immagini	2	1	2 ECO TC	2	1	1			2		SI'		1	3 + 3 conv. Est.	4	7	9000	4000	4500		4000	3000	2000		10000
ASL AVELLINO - ex AV 2	P.O. Solofra - UOC Radiologia e Diagnostica per Immagini	2	1		2	1		1	1	1	1	1		1	6	1	9	21140	8807	12517	16		1750			10107
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa Unità Operativa Radiodiagnostica	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'			SI'		SI'		SI'	10	2	24	35000	6500	10000	50	2500	SI'	SI'		45000
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Ascalesi - UOC di Radiologia	14479	1000	1200	8801	10673	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	9	3		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Incurabili - Modulo di Diagnostica Radiologica	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	7	4		10000	2500	8000	250	100	1200	100	100	
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Loreto Mare - U.O. di Radiodiagnostica														11	6										
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Loreto Mare - U.O.C. di Neuroradiologia diagnostica	5	SI'	1	2	2	1	SI'	SI'	1	SI'	SI'	SI'	SI'	7	1		SI'	5000	SI'	160	5000	SI'	10000	SI'	40000
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UO Radiol. Vascolare Interventistica	1	SI'	2	2						SI'	SI'	SI'	SI'	2	3	8			12000	2000			SI'		10%
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UOC Diagnostica per Immafigini e Rad. Vascol. Interventistica	28313	3341	1204	15671	5452	1025	303	400	2803	1	1	1	1	14	5		28313	5452	15671	1204	1025	3341	2803	1370	21069
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - UOC di Radiologia	1	1	1	1	1	SI'	1	SI'	1	1	1	1	1	12	30		30534	7336	350	2020		1500			24358
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Giovanni Bosco - UOC di Neuroradiologia	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	8	13		1	1	1	1	SI'	1	1	1	SI'
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Gennaro - UOC di Radiologia	2	1	SI'	2	1	SI'	SI'	SI'	1	1	1	SI'	1	9	2		1	1	1	1	1	1	1	1	1
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Paolo - UOC di Radiologia	4	1	SI'	4	in via di istall.	in via di istall.	1	1	1	1	1	1	1	13	3	15	28257	18006	26001	14		1500	SI'		SI'
ASL NA 1 CENTRO	PSI Elena d'Aosta - UOC Diagnostica per Immagini	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	PSI C.so Vitt. Emanuele - Servizio Diagnostica per Immagini	3	1		3	1	1			SI'	SI'			SI'	17		7	7900	2900	6305	SI'	3470	4000	3000	1000	
ASL NA 1 CENTRO	PSI Barra - Area Diagnostica per Immagini	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	5	2		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	Dipartimento Radiologia	6	3	1	4	3	1	1	1			3		3	15	11	11	69486	15098	13630	250	3500	5880			49513
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.Giuliano - Giugliano UO Radiologia Diagnostica e Interventistica	2	1		1	1			1			SI'		SI'	4	1		25656	5056	5240			1325			17717
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. Rizzoli - Ischia - UOC Radiologia e Diagnostica	2	1		1	1						1		1	3	8		16725	4142	2990			1065			10796

fonte: http://burc.regione.campania.it

49) RADIOLOGIA DIAGNOSTICA E INTERVENTISTICA

Aziende	Struttura	Standard strutturali													Standard organizzativi			Standard assistenziali								
		Fondamentali						Annessi			Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Pers. medico	Personale sanitario		Esami diagnostici e procedure interventistiche annue								
		Radiologia tradizionale	Mammografia	Radiologia interventistica	Ecografia e Eco color doppler	Tomografia computerizzata	Risonanza magnetica	Angiografia	Densitometria ossea	Neuroradiologia	Fisica sanitaria	Pronto soccorso di 1° e 2° livello	Medicina nucleare	Medicina di Laboratorio	Medici	Infermieri	Tecnici Rx	Radiologia tradizionale	TC	Ecografia e Eco-color doppler	Vascolare e interventistica	RM	Mammografia	Neuroradiologia	Odonto+maxillo	Esami radiologici di pronto soccorso
ASL NA 2 NORD - ex NA 3	P.O. Frattaminore - U.O.C. Radiologia e Diagnostica per Immagini	6			2	2						SI'		SI'	8	2	16	28105	4123	3646						22717
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	P.O. Pollena Trocchia - (PSA) Dipartimento di Radiologia	2			1	1						SI'		SI'	4	2	12	21304	2405	6780						17045
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	P.O. Nola (DEA) - Dipartimento di Radiologia	3	1		3	2		1	SI'			SI'		SI'	9	2	19	47550	9092	8754			4503			41005
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - UOC di Radiologia	4	1	2	2	1			1	2	1	SI'		SI'	3	8		30000	5000	3000	250		1000	10000	1000	
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Mercato S.S. - UOC Radiologia e Diagnostica p.I.	3		SI'	1	1						SI'			2	2	11	27031	1519	5705						
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Giovanni da P. SA - UO di Radiologia	2	1	1	1	1					1			1	3	1		12600	4500	1500	150		200			
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Oliveto Citra - UOC Radiologia Diagnostica	1			1	1						1		1	3	2		21173	3727	6326						8933
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Battipaglia - UOC di Radiologia	5			1	1			1			1	1	1	5	2	11	34000	4700	3400					SI'	30000
AO Moscati AV	U.O.C. di Radiologia I	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	UO Nefr.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	15	7	21	45000	13500	12000	250	2700	2000	1600		22000
AO Moscati AV	U.O.C. di Radiologia II	2	Dipart.	1	1	1	Dipart.	Dipart.	UO Nefr.	Dipart.	SI'	SI'	SI'	SI'	4	1	7	14539	3276	6077				1922	208	
AO Rummo BN	Servizio Diagnostica per Immagini	60000	2000	700	12000	13000	1500	300		SI'	SI'	SI'		SI'	18	12		60000	16000	12000	700	1500	SI'	SI'	SI'	SI'
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. Diagnostica per Immagini	11	1	3	3	1	1	1		1		SI'	SI'	SI'	20	7		54680	13640	21171	1455	3125	3750	7550	3053	18750
AO Cardarelli NA	UO Radiologia Diagnostica ed Interventistica			1		2	1	1		1					15	12			27100		321	5582		33600		
AO Cardarelli NA	U.O.S.C. di Radiologia Generale e P.S.	115698		2084	42519	21264			1387		1	SI'		SI'	35	20		115698	21264	42519	2084				1500	
AO Cardarelli NA	U.O.C. Neuroradiologia	6	SI'	2	SI'	3	2	2	1	1		SI'	SI'		12	15			25.000			5.000		35.000		
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOC Radiologia	37099	3749	543	5208	9120		SI'					4000	SI'	10	6		37099	9120	5208	543		3749			
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	Pres. Cotugno - UO Radiologia diagnostica	1	1	1	1	1					1	1		1	3	7		5786		19175	SI'		53		52	SI'
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	P.O. C.T.O. U.O.C. di Radiologia	3	c/o altre strutt. ASL	c/o P.O. Pellegr.	2	1	c/o PSI C.V.E.	c/o P.O. Pellegr.	c/o PSI Elena Aosta	SI'	1	1	c/o PSI Elena Aosta	1	9	2	16	13520	3928	4184						24892
AO Santobono-Pausillipon NA	P.O. Santobono - UO Radiologia generale	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'			SI'		SI'		SI'	SI'		SI'	50136	550	20410		200				9253
AO Santobono-Pausillipon NA	P.O. SS.Annunziata - UO Radiologia	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	4	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1
AO Ruggi SA	Unità Operativa Complessa di Radiologia	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	15	8	32	21636	13296	457	SI'	473	1808	SI'	SI'	46438

fonte: http://burc.regione.campania.it

49) RADIOLOGIA DIAGNOSTICA E INTERVENTISTICA

		Standard strutturali													Standard organizzativi			Standard assistenziali								
		Fondamentali						Annessi			Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Pers. medico	Personale sanitario		Esami diagnostici e procedure interventistiche annue								
Aziende	Struttura	Radiologia tradizionale	Mammografia	Radiologia interventistica	Ecografia e Eco color doppler	Tomografia computerizzata	Risonanza magnetica	Angiografia	Densitometria ossea	Neuroradiologia	Fisica sanitaria	Pronto soccorso di 1° e 2° livello	Medicina nucleare	Medicina di Laboratorio	Medici	Infermieri	Tecnici Rx	Radiologia tradizionale	TC	Ecografia e Eco-color doppler	Vascolare e interventistica	RM	Mammografia	Neuroradiologia	Odonto+maxillo	Esami radiologici di pronto soccorso
Fondazione Pascale NA	Unità Operativa Complessa di Radiologia	5	4	1	5	2	1	SI'	SI'		SI'		SI'	SI'	14	8		11002	6424	16284	2556	2039	7348			
Fondazione Pascale NA	Dip.to Diagn. per imm.ni, Terapia Rad.te e Metabolica - Struttura Complessa di Radiodiagnostica 2	1 Telecomandato	2	1 Angiografo	3	1 multistrato		1	1		1		1	1	7	2		11924	9103	20811	2556		6310			
Fondazione SDN Ricerca e Alta Formazione in Diagnostica Nucleare		3	2	1	4	3	5		2	2	1		2	3	13	5		9000	32000	9100	100	24000	1600	12000	300	
Osp. Villa Betania NA	UOC Radiologia UOS Dipart. Diagnostica Gastroenterologica e Senol. UOS Diagnostica Neuroradiologica	2	1	1	3	1			1	1		1		1	4	1	10	21303	5919	3589	550		1445	1500		7333
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento dei Servizi Diagnostici	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	SI'	SI'		SI'	7	3	9	15000	4353	7252	300	600	764			10913
Osp. Fatebenefratelli NA	Unità Operativa Complessa di Radiologia	2	1	1	3	1		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		SI'	5	2	10	25000	3055	8000	82		144	917	119	12000
Osp. S.Maria della Pietà	Unità Operativa Complessa di Radiologia	3	1	1	3	1			SI'	SI'		SI'		SI'	3	1	5	15030	3066	14590	SI'		580		753	

fonte: http://burc.regione.campania.it

50) RADIOTERAPIA

Aziende	Struttura	Standard strutturali											Standard organizzativi			Standard assistenziali			
		Fondamentali				Annessi			Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura				Personale medico	Personale sanitario		Pazienti trattati ad anno		Ricoveri annui	
		Degenze e/o day hospital	Almeno due unità di alta energia	Ambulatori	Simulazione tradizionale e TC	Reparto di brachiterapia	Sezione dosimetria con TPS	Officina	Radiologia e diagnostica per immagini	Medicina nucleare	Anatomia patologica	Medicina di Laboratorio	Medici	Tecnici	Infermieri	Fasci esterni	Brachiterapia	Degenze	Day hospital
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Ascalesi - UOC Radioterapia	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	5		5	350		20	
AO Moscati AV	U.O.C. di Radioterapia	6	2	3	1	1	2	1	2 Azien.le	1 Azien.le	1 Azien.le	2 Azien.le	4+ 2 fisici	4	1	277 da aprile 2008		50	
AO Rummo BN	Unità Operativa Complessa di Radioterapia Oncologica	2 p.l.	1	2	2		1	1	SI'		SI'	SI	6	0	SI'	350			309
AO Ruggi SA	Unità Operativa di Radioterapia Oncologica	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	7	8	5	450	50	SI'	500
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Radioterapia	6	3	4	1 + 1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	7	4	14	760	51	64	

fonte: http://burc.regione.campania.it

51) REUMATOLOGIA

Aziende	Struttura	Standard strutturali									Standard organizzativi			Standard assistenziali	
		Fondamentali		Annessi				Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario		Ricoveri annui	Attività diagnostica annuale
		Degenza e/o day hospital	Ambulatori	Laboratorio immuno-reumatologia-malattie metaboliche dell'osso	Ecografia articolare	Capillaroscopia	Laboratorio per M.O.C.	Diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Anatomia patologica	Medici chirurgi	Personale tecnico	Personale infermieristico	Degenze + day hospital	Attività ambulatoriali reumatologiche
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - UOC Medicina Interna		1	1	1			2	1	1	2				1000
A.S.L. NA 1 - Centro	P.O. S. Giovanni Bosco U.O.S.Dipartimentale di Reumatologia	2 p.l. day hospital	3	1	1	1	2	2	1	1	3	SI'	SI'	308	1500
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. di Medicina Generale U.O.S, di Reumatologia	5 p.l. + 20 in DH	4 sett.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	2		SI'	300	1000
AO Cardarelli NA	UOC Medicina Interna ad Ind. Reumatologico ed Immunol.	30 p.l. + 2 D.H.	2	1	1	1	1	3	1	1	7		24	1500 + 500 DH	600
Fondazione Maugeri BN	Struttura di Reumatologia	13 p.l. + 2 DH	7			50	200	679	10915		3	6	9 inf. + 4 OTAA	150 ord. + 98 DH	1000

fonte: http://burc.regione.campania.it

52) SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

Aziende	Struttura	Standard strutturali							Standard organizzativi			Standard assistenziali		
		Fondamentali		Annessi			Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura		Personale			Visite e consulenze per anno		Attività di laboratorio per anno
		Ambulatorio di disturbi della nutrizione	Laboratorio chimico-tossicologico	Laboratorio di igiene e profilassi	Ambulatorio di dietologia	Laboratorio di intolleranza alimentare	Radiologia e Diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Tecnici laureati	Dirigenti medici	Tecnici/Infermieri	Valutazione dello statonutrizionale	Intervento dietetico-nutrizionale	Analisi diagnostiche
ASL CASERTA - ex CE 2	P.O. Moscati Aversa - UOD Dietologia - Endocrinologia	1		SI'	2	1	1	1	3	3	1	6204	6204	
ASL NA 1 CENTRO	Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione	1	c/o ARPAC		SI'		SI'	SI'		SI'	SI'	SI'	SI'	
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione	1	1		1	1	SI'	SI'		9 + 6 biologi	15	250	> 1000	270
ASL SALERNO - ex SA 2	Dipartimento di Prevenzione	1	1	SI'	SI'	SI'				7	10			
AO Moscati AV	SSD di Dietologia e Nutrizione Clinica	2	Aziend.		3	1	Aziend.	Aziend.	2	3	2	4000	4000	600 Connesse attiv_ DH
AO S.Sebastiano CE	U.O.S.D. Diabetologia Diab., Mal. Ric. E Nutrizione Clinica U.O.C. di Medicina Interna	SI'	SI'		2		SI'	SI'		1		SI'	SI'	SI'
Fondazione Pascale NA	S.S. di Dietologia	SI'			SI'		SI'	SI'		2	2	3000	1000	

fonte: http://burc.regione.campania.it

53) Statistica Sanitaria

Aziende	Struttura	Standard strutturali											Standard organizzativi	
		Fondamentali					Annessi			Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario
		Laboratorio di Statistica Medica e Biometria	Laboratorio di Informatica Medica	Laboratorio di Epidemiologia Clinica	Laboratorio di Epidemiologia generale e/o specialistica	Registri eventi di interesse sanitario	Unità operativa per il controllo di qualità di produzione di dati biomedici e/o sanitari	Unità Operativa per il controllo di qualità di gestione di sistemi sanitari	Unità operativa per la valutazioone economica di prestazioni sanitarie e management sanitario	Direzione sanitaria	Farmacia	Gestione di database di interesse sanitario (malattie, incidenti, consumo farmaci, fattori rischio, etc.)	Medici chirurghi	Personale infermieristico
ASL NA 1 Centro	Servizio Epidemiologia e Prevenzione				1	4				SI'	SI'	SI'	5	2
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	Dipartimento di Prevenzione - Servizio Epidemiologia - Brusciano	1	1	1	1	1		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	3 + 1 biologo	1 tecnico + 1 ammin.
ASL NA 3 SUD - ex NA 4	Registro Tumori Popolazione Regione Campania - Brusciano	1	1	1	1	1		SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	1	4 assist. Sanitari
ASL SALERNO - ex SA 2	Struttura Complessa di Epidemiologia				SI'	SI'				SI'	SI'	SI'	2	1
ASL SALERNO - ex SA 2	Dipartimento di Prevenzione	1			1	1							4	1
Fondazione Pascale NA	U.O.C, Sperimentazioni Cliniche			1						SI'	SI'	SI'	4	

fonte: http://burc.regione.campania.it

54) TOSSICOLOGIA MEDICA

		Standard strutturali										Standard organizzativi		Standard assistenziali		
		Fondamentali		Annessi					Servizi generali e diagnostici dell'Azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario	Ricoveri annui	Attività diagnostica annuale	
Aziende	Struttura	Degenze e/o day hospital	Ambulatori	Strutture di diagnosi, cura e recupero tossicodipendenze	Centro Antiveleni	Laboratorio di tossicologia sperimentale e tossicocinetica	Dosaggi farmaci	Laboratorio per la valutazione del rischio alimentare	Diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Pronto Soccorso di 1° e 2° livello	Medici chirurgi	Personale infermieristico	Degenze e/o day hospital	Ambulatori	Tossicologia di consultazione - Centro Antiveleni
ASL NA 1	D.S.B. n. 53 - SERT	150	5	1	1	1	1	1	1	1	1	6	2	500	20000	200
AO Cardarelli NA	C.A.V. - Centro Antiveleni	4	1		4		SI'		SI'	SI'	SI'	7	14	1000	120	3000

fonte: http://burc.regione.campania.it

55) Urologia

Aziende	Struttura	Standard strutturali											Standard organizzativi		STANDARD ASSISTENZIALI					
		Fondamentali				Annessi				Servizi generali e diagnostici dell'azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario	Interventi chirurgici annui				Ricoveri annui	
		Degenze	Day surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Ecografia diagnostica e terapeutica	Endoscopia diagnostica e terapeutica	Urodinamica	Oncologia urologica	Radiologia e diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Pronto soccorso di 1° e 2° livello	Medici chirurghi	Personale infermieristico	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Attività diagnostica mininvasiva	Degenze	Day hospital
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Ascalesi - UO Urologia	12	1	4	4	1	1	1	SI'	1	1	1	7	18	SI'	SI'	SI'	SI'	700	780
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Incurabili - UOC Urologia	15	12	7	7	500	500	400	400	1	1	1	6	20	50	400	500	500	600	200
ASL NA 1 CENTRO	P.O. Pellegrini - UOC Urologia	2	4	1	3	400	300	400		1	1	1	7	20	50	200	400	200	SI'	SI'
ASL NA 1 CENTRO	P.O. S.Gennaro - UO Urologia	1	1	3	1	1	1		1	1	1	1	6	16	10	330	100	50	370	700
ASL NA 2 NORD - ex NA 2	P.O. S.M.Grazie - Pozzuoli - UOS di Urologia	6	2	1	2		1	1	1	1	1	1	3	2	250	80	50	150	400	150
ASL NA 3 SUD - ex NA 5	Ospedali Riuniti dei due Golfi - Torre del Greco - Unità Operativa Compl. Urologia	13	1	3	1	1	1	1	1	SI'	SI'	SI' I livello	5	15	34	415	61	728	698	827
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Eboli - UOC Urologia	12	3	1	2	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	3	10	30	150	136	200	309	477
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Mercato S.S. - Unità Operativa Urologia	20	1	1	1	2	2	1	1	SI'	SI'	SI'	6	15	35	550	450	630	950	420
ASL SALERNO - ex SA 2	P.O. Oliveto Citra - UOC Urologia	14	3	1	1	TRUS	SI'	SI'	SI'	1	1	1	5	12	10	198	350	SI'	2716	1509
ASL SALERNO - ex SA 3	P.O. Polla - UOC Urologia	10	2	2	3	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	5	13 + 1 OSA	50	100	100	400	500	450
AO Moscati AV	U.O.C. di Urologia	28	4	2	2	1	2	1	2	SI'	SI'	SI'	11	27	118	508	629	1461	1394	1781
AO Rummo BN	U.O.C. di Urologia	14 p.l.	3 p.l.	3	8	1000	1000	1200	800	SI'	SI'	SI'	6	14	200	300	120	180	900	1300
AO S.Sebastiano CE	U.O.C. di Urologia	21	5	1	6	200	400	120	SI'	SI'	SI'	SI'	11	17 + 2 OTA	50	319	166	SI'	504	687
AO Cardarelli NA	U.O.C. di Urologia	24	4	2	5	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	21	36	524	747	497	439	1540	408
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	Pres. Monaldi – UOC Urologia	20 ord. + 4 d.h.	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'		6	27	SI'	SI'	SI'	SI'	855	1477
AO Monaldi – Cotugno - C.T.O. NA	P.O. CTO - UOC Urologia	8	4	2	6	1	1	1	1	1	1	1	9	13	60	110	50	10	230	50
AO Santobono NA	Struttura Complessa di Urologia	12	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	5	11	SI'	SI'	SI'	SI'	12	6
AO Ruggi SA	Struttura Complessa di Urologia	18	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	6	19	SI'	339	SI'	SI'	814	172
Fondazione Pascale NA	Struttura Complessa di Urologia	13		1		543	712	186	585	SI'	SI'		6	11	121	316	96	363	800	700

fonte: http://burc.regione.campania.it

55) Urologia

Aziende	Struttura	Standard strutturali											Standard organizzativi		STANDARD ASSISTENZIALI					
		Fondamentali				Annessi				Servizi generali e diagnostici dell'azienda che ospita la struttura			Personale medico	Personale sanitario	Interventi chirurgici annui				Ricoveri annui	
		Degenze	Day surgery	Sale operatorie	Ambulatori	Ecografia diagnostica e terapeutica	Endoscopia diagnostica e terapeutica	Urodinamica	Oncologia urologica	Radiologia e diagnostica per immagini	Medicina di Laboratorio	Pronto soccorso di 1° e 2° livello	Medici chirurghi	Personale infermieristico	Interventi di alta chirurgia	Interventi di media chirurgia	Interventi di piccola chirurgia	Attività diagnostica mininvasiva	Degenze	Day hospital
Osp. Fatebenefratelli BN	Dipartimento di Chirurgia Generale	10	6	3	2	1	1	1	1	SI'	SI'	SI'	7	17	60	120	180	56	416	85
Osp. Fatebenefratelli NA	Unità Operativa Semplice di Urologia	8	1	2	2	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	2	25	146	160	180	90	442	381
Osp. S.Maria della Pietà	Unità Operativa Complessa di Urologia	12	12	1	1	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	SI'	3	11	80	300	350	109	839	281

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 367 del 10/08/2011

A.G.C. 19 Piano Sanitario regionale e rapporti con le UU.SS.LL.

Settore 2 Aggiornamento e formazione del personale

Oggetto dell'Atto:

APPROVAZIONE DELLA GRADUATORIA DELL'AVVISO PUBBLICO PER L'AMMISSIONE IN SOVRANNUMERO AL CORSO TRIENNALE DI FORMAZIONE SPECIFICA IN MEDICINA GENERALE PER IL TRIENNIO 2011/2014 - LEGGE 29/12/2000, N. 401, ART. 3.

IL DIRIGENTE

PREMESSO:

- che il Corso di formazione specifica in Medicina Generale è stato istituito in attuazione della normativa comunitaria in materia di libera circolazione dei medici e di reciproco riconoscimento dei loro diplomi, certificati e altri titoli, che prevede, anche per l'esercizio della Medicina Generale, una formazione specialistica post laurea;
- che l'attuale disciplina del corso triennale per il conseguimento del diploma di formazione specifica è contenuta nel decreto legislativo 17 agosto 1999 n. 368, come modificato ed integrato dal decreto legislativo 8 luglio 2003 n. 277;
- che per i medici abilitati dopo il 31.12.1994 il possesso di tale diploma costituisce requisito per l'iscrizione alla graduatoria unica regionale per l'accesso alle convenzioni in qualità di medico di Medicina Generale;
- che la Legge n. 401 del 29/12/00 "Norme sull'organizzazione del personale sanitario" prevede all'art. 3 che “i laureati in medicina e chirurgia iscritti al corso universitario di laurea prima del 31/12/91 ed abilitati all'esercizio professionale sono ammessi a domanda in soprannumero ai corsi di formazione specifica in medicina generale di cui al decreto legislativo 8 agosto 1991, n. 256. I medici ammessi in soprannumero non hanno diritto a borsa di studio e possono svolgere attività libero-professionale compatibile con gli obblighi formativi";

CONSIDERATO:

- che in sede di Coordinamento interregionale durante le sedute del 17 gennaio e del 28 febbraio 2007 le Regioni, a livello tecnico, hanno convenuto che è necessario regolamentare l'ammissione dei soprannumerari ai corsi di Formazione Specifica in Medicina Generale stabilendo criteri e modalità comuni;
- che in sede di Coordinamento degli Assessori e di Conferenza dei Presidenti é stato approvato, sulla materia in questione, un avviso pubblico da pubblicare sui Bollettini Regionali;
- che tale avviso prevede, tra l'altro, per ciascun corso regionale, un contingente numerico di candidati da ammettere in soprannumero non superiore al 10% dei posti messi a concorso;
- che con Decreto Dirigenziale n. 202 del 02/3/2011 in Regione Campania è stato emanato il bando di concorso per l'ammissione al Corso di Formazione Specifica in Medicina Generale - triennio 2011/2014 - in cui è previsto un contingente di medici da ammettere al Corso pari a 50 unità.

CONSIDERATO, altresì, :

- che con decreto dirigenziale a firma dello scrivente n. 339 dell'1/6/2011 si è provveduto ad emanare l'avviso pubblico, secondo lo schema approvato in sede di Conferenza dei Presidenti, per l'ammissione in soprannumero al corso triennale di Formazione Specifica in Medicina Generale della Regione Campania relativo agli anni 2011/2014, ai sensi della legge n. 401 del 29/12/2000, di n. 5 (cinque) cittadini italiani o di altro Stato membro dell'Unione Europea, laureati in medicina e chirurgia, iscritti al corso universitario di laurea prima del 31/12/91 ed abilitati all'esercizio professionale;

RILEVATO

- che a seguito di pubblicazione del decreto dirigenziale in questione sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania n. 36 del 13/6/2011, sono pervenute a questo Settore nei termini previsti dal bando stesso n. 43 istanze avanzate da medici in possesso dei previsti requisiti per la partecipazione all’avviso pubblico;
- che è altresì pervenuta n. 1 istanza da parte del sotto indicato medico, che è risultato non essere in possesso dei previsti requisiti per la partecipazione all’avviso pubblico:

TORINO	**Leopoldo**	**Napoli**	**NA**	**11/05/76**	**Iscritto alla Facoltà di Medicina e Chirurgia nell'anno accademico 1995/96**

RILEVATO, altresì

- che l'art. 4 dell'avviso pubblico in questione prevedeva che, qualora il numero delle domande presentate fosse stato superiore a 5 **(cinque)**, sarebbe stata formulata una graduatoria regionale in base ai seguenti titoli valutabili:

a)	diploma di laurea conseguito con voto 110/110 e 110/110 e lode o 100/100 e 100/100 e lode;	p. 1,00
b)	diploma di laurea conseguito con voti da 105/110 a 109/110 o da 95/100 a 99/100;	p. 0,50
c)	diploma di laurea conseguito con voti da 100/110 a 104/110 o da 90/100 a 94/100;	p. 0,30
d)	attività nel campo delle cure primarie (incarico a tempo determinato di medico di assistenza primaria, di continuità assistenziale, di medicina dei servizi, di assistenza turistica e attività territoriali programmate). Per mese: *(Da valutare secondo i criteri previsti dall'A.C.N. della medicina generale per la formazione delle graduatorie regionali)*	p. 0,05
e)	specializzazione o libera docenza in discipline equipollenti o affini a quella di medicina generale ai sensi delle vigenti disposizioni: per ciascuna specializzazione o libera docenza:	p. 0,30
f)	anzianità di iscrizione all'albo professionale dei medici di un ordine dei medici chirurghi e degli odontoiatri: per ogni anno di iscrizione:	p. 0,01

- che lo stesso art. 4 dell'avviso pubblico in questione prevedeva che, in caso di parità di punteggio complessivo, prevalessero, nell'ordine, la minore età, il voto di laurea e, infine, l'anzianità di laurea;

CONSIDERATO

- che un apposito nucleo di valutazione identificato fra dirigenti e funzionari dello scrivente Settore ha provveduto all'esame delle istanze, alla valutazione dei titoli prodotti, all'elaborazione dei punteggi derivanti dai titoli stessi e alla redazione della graduatoria finale di merito;

RITENUTO

- di dover conseguentemente provvedere all'approvazione della suindicata graduatoria e di dover procedere all'ammissione alla frequenza in sovrannumero ai sensi della legge n. 401 del 29/12/2000 al Corso di Formazione Specifica in Medicina Generale 2011/2014, così come previsto dal bando approvato con decreto dirigenziale n. 339 dell'1/6/2011, dei n. 5 candidati collocatisi nei primi cinque posti della graduatoria;

VISTE:

- la L. R. 4.7.1991 n. 11;
- la deliberazione di Giunta Regionale n. 3466 del 3.6.2000;
- la Circolare dell'Assessore al Personale della Giunta Regionale n. 5 del 12.6.2000;
- il Decreto dirigenziale di delega a firma del Coordinatore dell'A.G.C. Piano Sanitario Regionale n. 1 del 12/7/2005;
- la Legge Regionale n. 24 del 29/12/2005, art. 4, commi 3,4,5,6;

- la nota esplicativa dell'Area Generale di Coordinamento Affari Generali della Giunta Regionale prot. n. 0078619 del 26/1/2006;

ALLA STREGUA dell'istruttoria compiuta dal Dirigente del Servizio 01 e dell'espressa dichiarazione di regolarità resa dallo stesso,

DECRETA

- di approvare la graduatoria dell'avviso pubblico per la partecipazione in sovrannumero ai sensi della legge n. 401 del 29/12/2000 al Corso di Formazione Specifica in Medicina Generale 2010/2013, di cui al bando approvato con decreto dirigenziale n. 339 dell'1/6/2011, pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania n. 36 del 13/06/2011, redatta sulla base dei punteggi derivanti dalla valutazione dei titoli prodotti dai candidati, che, allegata al presente provvedimento, ne costituisce parte integrante e sostanziale;

- di escludere dalla partecipazione all'avviso pubblico il sotto indicato medico, che è risultato non essere in possesso dei previsti requisiti per la partecipazione all'avviso pubblico:

TORINO	**Leopoldo**	**Napoli**	**NA**	**11/05/76**	**Iscritto alla Facoltà di Medicina e Chirurgia nell'anno accademico 1995/96**

- di procedere all'ammissione alla frequenza in sovrannumero, ai sensi della legge n. 401 del 29/12/2000, art. 3, al Corso di Formazione Specifica in Medicina Generale 2011/2014, così come previsto dal bando approvato con decreto dirigenziale n. 339 dell'1/6/2011, dei n. 5 candidati collocatisi nei primi cinque posti della graduatoria;

N.	Cognome	Nome	Nato a	Prov di nascita	Nato il	Stato dove nato	Totale punteggi
1	BRUNO	ALFONSO	LIBERI	CE	08/04/1962	ITA	9,87
2	D'AMATO	CINZIA	FOGGIA	FG	02/04/1964	ITA	9,06
3	TAGLIAFERRI	GIUSEPPE	LE LOCLE	SVI	21/10/1962	SVI	8,92
4	SANTORO	ANTONIO CARMELO MARIA	CASTELFRANCI	AV	18/07/1952	ITA	7,97
5	de FRANCHIS	MICHELE	NAPOLI	NA	15/08/1958	ITA	7,51

- di fare obbligo ai suindicati candidati vincitori, così come ai candidati che dovessero agli stessi subentrare per cancellazione, rinuncia, decadenza o altri motivi, di produrre idonea documentazione, in originale o copia autenticata nei modi di legge, relativa al possesso dei requisiti previsti per l'ammissione in sovrannumero al Corso di Formazione Specifica in Medicina Generale e in particolare:
    1. la data di iscrizione al corso di Laurea in Medicina in Chirurgia;

2. il possesso del diploma di laurea in medicina e chirurgia;
3. l'abilitazione all'esercizio professionale;
4. l'iscrizione all'albo professionale dei medici di un ordine provinciale dei medici chirurghi e degli odontoiatri della Repubblica Italiana:

nonché dei titoli dichiarati ai fini della valutazione dei punteggi per l'inserimento nella graduatoria;

- di ribadire, così come previsto dal bando approvato con decreto dirigenziale n. 339 dell'1/6/2011, che:
  1. i medici ammessi in soprannumero non hanno diritto alla borsa di studio e possono svolgere attività libero professionale compatibile con gli obblighi formativi.
  2. qualora un medico che ha diritto all'ammissione in soprannumero risulti vincitore del concorso per l'ammissione al corso, dovrà scegliere se frequentare il corso in soprannumero senza borsa di studio o come vincitore del concorso e quindi con borsa di studio, secondo le modalità ed i termini che verranno comunicate dalla Regione Campania.
  3. i candidati utilmente collocati nella graduatoria iscritti a scuole di specializzazione in medicina e chirurgia sono ammessi a frequentare il corso subordinatamente alla dichiarazione con la quale l'interessato manifesta:
     a) esplicita la volontà di intraprendere il corso triennale previsto per la formazione specifica in Medicina Generale, che comporta impegno a tempo pieno;
     b) rinuncia al percorso formativo specialistico già intrapreso, incompatibile.
  4. la graduatoria regionale dei soprannumerari potrà essere utilizzata fino al termine massimo di 10 (dieci) giorni dopo l'inizio del corso di formazione per assegnare, secondo l'ordine della graduatoria stessa, i posti che si siano resi vacanti per cancellazione, rinuncia, decadenza o altri motivi.
  5. entro tale limite la Regione Campania provvederà mediante comunicazione personale a convocare i candidati utilmente collocati in graduatoria, secondo l'ordine della graduatoria stessa, in relazione ai posti che si siano resi vacanti e da assegnare.

- di stabilire che l'onere finanziario derivante dall'esecuzione del presente Decreto cederà a carico dell'apposito fondo che sarà assegnato dal Ministero della Salute per il Corso di Formazione Specifica in Medicina Generale 2011/2014 e sarà a carico dell'U.P.B. 4.15.38 capitolo 7022;

- di trasmettere il presente provvedimento agli Ordini Provinciali dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri della Regione Campania;

- di inviare il presente provvedimento all'Assessore alla Sanità e al Settore Stampa - Documentazione e B.U.R.C. per la relativa pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Campania;

- di trasmettere il presente provvedimento al Settore 01 - Attività di assistenza alle sedute di Giunta, Comitati dipartimentali – Servizio 04 – Registrazione atti monocratici –Archiviazione decreti dirigenziali.

- Dott. Francesco P. Iannuzzi -

Graduatoria dell'avviso pubblico per l'ammissione in sovrannumero al Corso di Formazione Specifica in Medicina Generale - Triennio 2011/2014

N.	Cognome	Nome	Nato a	Prov di nascita	Nato il	Stato ove nato	Totale punteggi
1	BRUNO	ALFONSO	LIBERI	CE	08/04/1962	ITA	9,87
2	D'AMATO	CINZIA	FOGGIA	FG	02/04/1964	ITA	9,06
3	TAGLIAFERRI	GIUSEPPE	LE LOCLE	SVI	21/10/1962	SVI	8,82
4	SANTORO	ANTONIO CARMELO MARIA	CASTELFRANCI	AV	18/07/1952	ITA	7,97
5	de FRANCHIS	MICHELE	NAPOLI	NA	15/08/1958	ITA	7,51
6	LAMBERTI	ROSA	PISCIOTTA	SA	28/06/1964	ITA	7,33
7	FELEPPA	MARIO	BENEVENTO	BN	15/12/1963	ITA	6,90
8	FERRARA	PATRIZIA	SALERNO	NA	29/05/1965	ITA	6,82
9	SCHISANO	NUNZIA	NAPOLI	NA	08/04/1961	ITA	6,76
10	SALVATORE	STEFANIA	SALERNO	SA	16/04/1967	ITA	5,91
11	DE ROSA	PASQUALE	NAPOLI	NA	31/07/1957	ITA	5,90
12	MASTROIANNI	MARIA	CASAGIOVE	CE	24/03/1964	ITA	5,84
13	GALLO	ALBERTO	CASOLA DI NAPOLI	NA	09/07/1956	ITA	5,53
14	SALVATORE	IVANA	SALERNO	SA	14/05/1968	ITA	5,36
15	MARINO	FRANCESCO	SALERNO	SA	25/10/1965	ITA	5,10
16	PICARDI	SALVATORE	SALERNO	SA	18/08/1956	ITA	4,86
17	ROMITI	GIULIO	SALERNO	SA	09/09/1958	ITA	4,39
18	BELLAROSA	INNOCENZO	NAPOLI	NA	29/09/1965	ITA	4,37
19	PETRELLI	PIERPAOLO	PAGANI	SA	09/11/1962	ITA	4,19
20	FIANDRA	RAFFAELE	NAPOLI	NA	19/06/1973	ITA	3,90
21	FERRAIUOLO	MICHELE	MADDALONI	CE	19/02/1966	ITA	3,73
22	CATALDO	DONATO	NAPOLI	NA	14/04/1973	ITA	3,13
23	PERROTTA	MATTEO	NAPOLI	NA	10/12/1954	ITA	3,00
24	CEFALO	PAOLA	MONZA	MB	18/05/1972	ITA	2,96
25	ZITO	TERESA ROSA	SALERNO	SA	31/07/1957	ITA	2,65
26	D'ALESSANDRO	ROMEO	LUCCA	LC	23/07/1956	ITA	2,44
27	DAMIANO	VINCENZO	MONTESARCHIO	BN	29/05/1966	ITA	2,42
28	STARA	PATRIZIA	NAPOLI	NA	08/07/1955	ITA	2,24
29	CAUTIERO	PASQUALE	CERCOLA	NA	05/12/1966	ITA	2,07
30	RASERA	ANTONIO	CASALVELINO	SA	22/10/1962	ITA	1,97
31	BIANCO	DIEGO	NAPOLI	NA	21/05/1971	ITA	1,88
32	PONE	EDUARDO	SOMMA VESUVIANA	NA	13/08/1956	ITA	1,70
33	VUOTTO	ROSARIA	NAPOLI	NA	05/06/1964	ITA	1,60
34	CARFORA	MARIA	S.MARIA A VICO	CE	19/11/1969	ITA	1,48
35	ARIANO	PIERANGELA RITA	GENOVA	GE	04/06/1961	ITA	1,16
36	de PAOLA	ROSANNA	FOGGIA	FG	02/05/1966	ITA	1,02
37	RUOTOLO	ANTONIO	NAPOLI	NA	15/04/1971	ITA	1,01
38	SCALA	GIOVANNI GIUSEPPE ANTONIO	LIVERI	NA	22/08/1963	ITA	1,00

Graduatoria dell'avviso pubblico per l'ammissione in sovrannumero al Corso di Formazione Specifica in Medicina Generale - Triennio 2011/2014

39	SCALZO	CLEMENTINA	ARIANO IRPINO	AV	18/12/1951	ITA	0,76
40	SPANO	CONCETTA	SORRENTO	NA	29/07/1962	ITA	0,67
41	NAPOLITANO	SALVATORE	CASTELLO DI CISTERNA	NA	07/12/1956	ITA	0,50
42	MONTANARO	ERACLIO	PIETRAVAIRANO	CE	26/08/1961	ITA	0,40
43	CUTILLO	ESTER	MARCIANISE	CE	27/03/1956	ITA	0,01

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 159 del 08/08/2011

A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria

Settore 1 Prevenzione, Assist. Sanitaria - Igiene sanitaria

Oggetto dell'Atto:

REGISTRO REGIONALE DEI LABORATORI DI ANALISI NON ANNESSI ALLE INDUSTRIE ALIMENTARI CHE EFFETTUANO PROVE ANALITICHE RELATIVE ALL'AUTOCONTROLLO - D.G.R.C. 12/05/2006 N. 592 - PRESA D'ATTO CAMBIO DEL DIRETTORE DEL LABORATORIO "SANNIOLAB S.R.L.".

IL DIRIGENTE

VISTA la delibera di Giunta Regionale n. 3466 del 03/06/2000;

PREMESSO che con decreto dirigenziale n. 51 del 20/03/2009 e s.m.i. il Dirigente del Settore Assistenza Sanitaria, Prevenzione, Igiene Sanitaria ha provveduto ad iscrivere nel Registro Regionale dei Laboratori di analisi non annessi alle industrie alimentari che effettuano l'autocontrollo, di cui alla D.G.R.C. n. 592/2006, il Laboratorio "Sanniolab s.r.l." diretto dalla dott. Iacomino Pasquale con sede in Viale Aurora 2/4 del Comune di Telese Terme (BN);

CONSIDERATO che con nota del 27/06/2011 e successiva integrazione, acquisita in data 28/06/2011 al protocollo n. 504618 di questo Settore, il legale rappresentante sig. Fappiano Giorgio del succitato Laboratorio ha comunicato che il direttore del laboratorio dott.ssa Di Cesare Francesca è stato sostituito dal dott. Lombardi Vincenzo;

VISTA la documentazione ad essa allegata e quella prodotta ad integrazione;

VISTE le risultanze dell'istruttoria concernente la verifica, su base documentale, dei requisiti richiesti dalla D.G.R.C. n. 592/2006;

RITENUTO, pertanto, di dover procedere alla sostituzione del Direttore del Laboratorio;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Servizio 06

D E C R E T A

Per i motivi di cui in premessa e che qui si intendono integralmente riportati:

1. di prendere atto della sostituzione, come richiesto dal Legale Rappresentante del Laboratorio "Sanniolab s.r.l." con sede in Telese Terme (BN), del direttore del laboratorio dott.ssa Di Cesare Francesca con il dott. Lombardi Vincenzo;
2. di lasciare invariato l'elenco delle prove o gruppi di prove riportate nell'allegato al presente provvedimento di cui costituisce parte integrante e sostanziale;
3. di notificare copia del presente provvedimento al succitato Laboratorio nonché all'A.S.L. Benevento per quanto di competenza;
4. di inviare copia al Settore Veterinario Regionale ed al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione.

Il Dirigente del Settore
Dr. Mario VASCO

Numero di iscrizione	051/2009/LAB e s.m.i.
Denominazione	Sanniolab s.r.l.
Sede legale	Viale Aurora 2/4 del Comune di Telese Terme (BN)
Sede operativa	Viale Aurora 2/4 del Comune di Telese Terme (BN)
Direttore responsabile laboratorio	Dott. Lombardi Vincenzo

ELENCO PROVE

Materiale / Prodotto / Matrice	Denominazione della prova	Norma / Metodo	Accreditata / In Accreditamento ISS ORL
Acque destinate al consumo umano	Numerazione degli enterococchi		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Numerazione dei microrganismi a 22 °C e a 37 °C		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Numerazione di coliformi totali		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Numerazione di Clostridium perfringens (spore comprese)		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Numerazione di Escherichia coli		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Numerazione di Pseudomonas aeruginosa		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Numerazione di Staphylococcus patogeni		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Ammonio		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Cloro libero		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Cloro totale		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Cloruri		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Concentrazione ioni idrogeno (pH)		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Conducibilità elettrica specifica		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Durezza totale		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Ferro		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Manganese		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Nitrati		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Nitriti		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Ossidabilità		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Residuo fisso a 180°		In Accreditamento
Acque destinate al consumo umano	Solfati		In Accreditamento

fonte: http://burc.regione.campania.it

Materiale / Prodotto / Matrice	Denominazione della prova	Norma / Metodo	Accreditata / In Accreditamento ISS ORL
Acque destinate al consumo umano	Torbidità		In Accreditamento
Alimenti ad uso umano	Numerazione dei microrganismi aerobi mesofili		In Accreditamento
Alimenti ad uso umano	Numerazione di coliformi totali		In Accreditamento
Alimenti ad uso umano	Numerazione di Enterobacteriaceae totali		In Accreditamento
Alimenti ad uso umano	Numerazione di Escherichia coli		In Accreditamento
Alimenti ad uso umano	Numerazione di Stafilococchi coagulasi-positivi		In Accreditamento
Alimenti ad uso umano	Determinazione quantitativa delle Tossine Stafilococciche		In Accreditamento
Alimenti ad uso umano	Ricerca di Clostridi solfito riduttori		In Accreditamento
Alimenti ad uso umano	Numerazione di Clostridium perfringens		In Accreditamento
Alimenti ad uso umano	Ricerca di Escherichia coli O157:H7		In Accreditamento
Alimenti ad uso umano	Ricerca di Listeria monocytogenes		In Accreditamento
Alimenti ad uso umano	Ricerca di Salmonella spp.		In Accreditamento
Alimenti ad uso umano	Numerazione di Lieviti e Muffe		In Accreditamento
Ambiente e superfici	Numerazione dei microrganismi aerobi mesofili		In Accreditamento
Ambiente e superfici	Numerazione dei coliformi totali		In Accreditamento
Ambiente e superfici	Ricerca di Salmonella spp.		In Accreditamento
Ambiente e superfici	Numerazione delle Enterobacteriaceae totali		In Accreditamento
Ambiente e superfici	Numerazione di Lieviti e Muffe		In Accreditamento
Carcasse animali	Numerazione dei microrganismi aerobi mesofili		In Accreditamento
Carcasse animali	Numerazione delle Enterobacteriaceae totali		In Accreditamento
Carcasse animali	Ricerca qualitativa di Salmonella spp.		In Accreditamento
Latte e prodotti derivati	Numerazione di Brucella		In Accreditamento
Latte e prodotti derivati	Acidità		In Accreditamento
Latte e prodotti derivati	Lattosio		In Accreditamento
Latte e prodotti derivati	Densità		In Accreditamento
Latte e prodotti derivati	Determinazione Aflatossina M1		In Accreditamento

fonte: http://burc.regione.campania.it

Materiale / Prodotto / Matrice	Denominazione della prova	Norma / Metodo	Accreditata / In Accreditamento ISS ORL
Latte e prodotti derivati	Grasso totale		In Accreditamento
Latte e prodotti derivati	Proteine totali		In Accreditamento
Latte e prodotti derivati	Indice crioscopico		In Accreditamento
Latte e prodotti derivati	Sostanze inibenti		In Accreditamento
Latte e prodotti derivati	Ricerca di Listeria monocytogenes		In Accreditamento
Latte e prodotti derivati	Ricerca di Salmonella spp.		In Accreditamento
Latte e prodotti derivati	Ricerca di Campylobacter termotolleranti		In Accreditamento
Latte e prodotti derivati	Numerazione delle Cellule Somatiche		In Accreditamento
Olio	Determinazione del numero di perossidi		In Accreditamento
Olio	Determinazione dell'acidità		In Accreditamento
Vino	Determinazione del pH		In Accreditamento
Vino	Determinazione del titolo alcolometrico volumico totale		In Accreditamento
Vino	Determinazione dell'acidità totale		In Accreditamento

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 160 del 08/08/2011

A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria

Settore 1 Prevenzione, Assist. Sanitaria - Igiene sanitaria

Oggetto dell'Atto:

LABORATORIO "FORAGRI S.N.C. DI SENESE ANTONIO & C." CON SEDE NEL COMUNE DI BELLIZZI (SA) - REGISTRO REGIONALE DEI LABORATORI DI ANALISI NON ANNESSI ALLE INDUSTRIE ALIMENTARI CHE EFFETTUANO PROVE ANALITICHE RELATIVE ALL'AUTOCONTROLLO - D.G.R.C. 12/05/2006 N. 592 - PRESA D'ATTO SOSTITUZIONE DEL DIRETTORE DEL LABORATORIO E AGGIORNAMENTO PROVE ACCREDITATE.

IL DIRIGENTE

VISTA la delibera di Giunta Regionale n. 3466 del 03/06/2000.

PREMESSO

a. che con decreto 195 del 17/07/2009 e s.m.i il Dirigente del Settore Assistenza Sanitaria, Prevenzione, Igiene Sanitaria ha provveduto ad iscrivere nel Registro Regionale dei Laboratori di analisi non annessi alle industrie alimentari che effettuano l'autocontrollo, di cui alla D.G.R.C. n. 592/2006, il laboratorio "Foragri s.n.c. di Senese Antonio & C." diretto dal dott. Guerriero Salvatore con sede in Via Olmo n. 30 del Comune di Bellizzi – 84092 - (SA);

CONSIDERATO

a. che con nota prot. 72 del 14/03/2011e successive integrazioni, acquisita in data 06/04/2011 al protocollo n. 276235 di questo Settore, il legale rappresentante sig. Senese Antonio del succitato Laboratorio ha comunicato che il dr. De Fedele Alfonso ha sostituito la dr. Guerriero Salvatore nella carica di Responsabile del Laboratorio in parola;
b. che con la predetta nota il sig. Senese Antonio ha, tra l'altro, trasmesso la copia conforme dell'elenco prove o gruppi di prove accreditate dall'Ente Italiano di accreditamento "Accredia" e quelle in fase di accreditamento.

VISTA

a. la documentazione ad essa allegata e quella prodotta ad integrazione;
b. le risultanze dell'istruttoria concernente la verifica, su base documentale, dei requisiti richiesti dalla D.G.R.C. n. 592/2006.

RITENUTO, pertanto, di dover prendere atto della sostituzione del Direttore del Laboratorio ed dell'aggiornamento delle prove o gruppi di prove.

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Servizio 03 del Settore Prevenzione, Assistenza Sanitaria, Igiene Sanitaria

D E C R E T A

Per i motivi di cui in premessa e che qui si intendono integralmente riportati:

1. Di prendere atto del cambio del Direttore del Laboratorio "Foragri s.n.c. di Senese Antonio & C." con sede in Via Olmo n. 30 del Comune di Bellizzi – 84092 - (SA), dal dott. Guerriero Salvatore al dott. De Fedele Alfonso così come richiesto dal sig. Senese Antonio con nota prot. 72 del 14/03/2011e successive integrazioni, acquisita in data 06/04/2011 al protocollo n. 276235 di questo Settore.
2. Di prendere atto del nuovo elenco delle prove o gruppi di prove così come comunicato dal Legale Rappresentante di detto Laboratorio e sostituirlo con quello aggiornato allegato al presente decreto che forma parte integrante e sostanziale.
3. Di notificare copia del presente provvedimento al laboratorio "Foragri s.n.c. di Senese Antonio & C." nonché all'A.S.L. Salerno per quanto di competenza.
4. Di inviare copia al Settore Veterinario Regionale ed al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione.

Dr. Mario VASCO

Numero di iscrizione	195/2009/LAB s.m.i.
Denominazione	Laboratorio "Foragri s.n.c. di Senese Antonio & C."
Sede legale	Via Olmo n. 30 - 84092 - Bellizzi (SA)
Sede operativa	Via Olmo n. 30 - 84092 - Bellizzi (SA)
Direttore responsabile laboratorio	Dr. De Fedele Alfonso

ELENCO PROVE

Materiale / Prodotto / Matrice	Denominazione della prova	Norma / Metodo	Accreditata / In Accreditamento ACCREDIA
Acque superficiali, di fiume, di lago e acque reflue	Clostridium perfrigens		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Acque superficiali, di fiume, di lago e acque reflue	Shighella		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Acque superficiali, di fiume, di lago e acque reflue	Vibro Spp		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Acque superficiali, di fiume, di lago e acque reflue	Aeromonas Spp		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Acque naturali e di scarico	Azoto organico		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Acque naturali e di scarico	Cloro totale		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Acque naturali e di scarico	Cloro attivo libero		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Acque naturali e industriali	Anidride carbonica		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Acque naturali, dolci, marine, salmastre e sotterranee	Azoto ammoniacale		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Acque naturali, marine e di scarico	Azoto nitroso		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Acque naturali e di scarico domestico e industriale	Azoto nitrico		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Alimenti	Numerazione di microrganismi a 30℃		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Alimenti	COLIFORMI TOTALI		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Alimenti	ESCHERICHIA COLI		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Alimenti	LISTERIA MONOCYTOGENES		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Alimenti	Muffe e lieviti		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Alimenti	Clostridium perfrigens		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Alimenti	Campylobacter termoresistenti		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Alimenti	Yersinia enterocolitica		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Alimenti	Vibro Spp		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Alimenti	Stabilità delle conserve		IN FASE DI ACCREDITAMENTO

fonte: http://burc.regione.campania.it

Materiale / Prodotto / Matrice	Denominazione della prova	Norma / Metodo	Accreditata / In Accreditamento ACCREDIA
Alimenti	Bacillus cereus		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Conserve alimentari vegetali	Umidità		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Conserve alimentari vegetali	Anidride solforosa		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Latte	Grasso		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Latte	Acidità		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Latte	Proteine totali		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Latte e derivati	CARICA BATTERICA 30°		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Latte e derivati	COLIFORMI TOTALI		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Latte e derivati	LISTERIA MONOCYTOGENES		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Latte e derivati	YERSINIA		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Latte e derivati	BRUCELLA		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Latte e derivati	INIBITORI		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Mangimi	PROTEINE GREGGE		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Mangimi	CELLULOSA GREZZA		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Mangimi	RESIDUO SECCO		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Olii	SPETTROFOTOMETRICA NELL' ULTRAVIOLETTO		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Superfici	CARICA MICROBICA MESOFILA AEROBIA		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Superfici	COLIFORMI TOTALI		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Superfici	ENTEROBATTERI		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Superfici	SALMONELLA Spp		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Superfici	LISTERIA MONOCYTOGENES		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Terreno	TERRA FINE		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Terreno	MOLIBDENO		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Terreno	BORO		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Terreno	ACIDITA'		IN FASE DI ACCREDITAMENTO
Acque di mare	Conducibilità	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque di scarico	Acidità	APAT CNR IRSA 2010 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque di scarico	Alcalinità	APAT CNR IRSA 2010 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque di scarico	COD	APAT CNR IRSA 5130 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque di scarico	pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque di scarico	Conducibilità	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003	ACCREDITATA

fonte: http://burc.regione.campania.it

Materiale / Prodotto / Matrice	Denominazione della prova	Norma / Metodo	Accreditata / In Accreditamento ACCREDIA
Acque di scarico, superficiali e sotteranee	CLORURO	APAT CNR IRSA 4090 A1 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque di scarico, superficiali, sorgive e di mare	OSSIGENO DISCIOLTO	APAT CNR IRSA 4120 A1/A2/A3 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque di tutti i tipi	SOLIDI FISSI E VOLATILI A 600°	APAT CNR IRSA 2090 D Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque dolci e di scarico	SOLIDI SEDIMENTABILI	APAT CNR IRSA 2090 C Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque dolci e di scarico	SOLIDI TOTALI DISCIOLTI	APAT CNR IRSA 2090 A Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali	Durezza	APAT CNR IRSA 2040 B Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali	Acidità	APAT CNR IRSA 2010 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali	Alcalinità	APAT CNR IRSA 2010 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali	COD	APAT CNR IRSA 5130 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali	pH	APAT CNR IRSA 2060 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali e di scarico	CADMIO	APAT CNR IRSA 3120 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali e di scarico	CALCIO	APAT CNR IRSA 3130 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali e di scarico	CROMO TOTALE	APAT CNR IRSA 3150 A/B1 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali e di scarico	FERRO	APAT CNR IRSA 3160 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali e di scarico	MAGNESIO	APAT CNR IRSA 3180 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali e di scarico	MANGANESE	APAT CNR IRSA 3190 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali e di scarico	NICHEL	APAT CNR IRSA 3220 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali e di scarico	PIOMBO	APAT CNR IRSA 3230 A/B Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali e di scarico	POTASSIO	APAT CNR IRSA 3240 Man 29 2003	ACCREDITATA

fonte: http://burc.regione.campania.it

Materiale / Prodotto / Matrice	Denominazione della prova	Norma / Metodo	Accreditata / In Accreditamento ACCREDIA
Acque naturali e di scarico	RAME	APAT CNR IRSA 3250 A/B Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali e di scarico	SODIO	APAT CNR IRSA 3270 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali e di scarico	SOLIDI SOSPESI TOTALI	APAT CNR IRSA 2090 B Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali e di scarico	ZINCO	APAT CNR IRSA 3320 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque naturali e di scarico poco inquinate	RICHIESTA BIOCHIMICA DI OSSIGENO (BOD_5)	APAT CNR IRSA 5120 A Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque sotterranee	Conducibilità	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque superficiali	Conducibilità	APAT CNR IRSA 2030 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque superficiali(dolci o marine) e acque reflue	ESCHERICHIA COLI	APAT CNR IRSA 7030 F Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque superficiali, di fiume, di lago e acque reflue anche sottoposte a trattamento	COLIFORMI FECALI	APAT CNR IRSA 7020 B Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque superficiali, di fiume, di lago e acque reflue anche sottoposte a trattamento	COLIFORMI TOTALI	APAT CNR IRSA 7010 C Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque superficiali, di fiume, di lago e acque reflue anche sottoposte a trattamento	SALMONELLA Spp	APAT CNR IRSA 7080 Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque superficiali, di fiume, di lago e acque reflue anche sottoposte a trattamento	STREPTOCOCCHI FECALI ED ENTEROCOCCHI	APAT CNR IRSA 7040 C Man 29 2003	ACCREDITATA
Acque superficiali, di fiume, di lago e acque reflue anche sottoposte a trattamento	CONTEGGIO DELLE COLONIE SU AGAR A 36℃ E 22℃	APAT CNR IRSA 7050 Man 29 2003	ACCREDITATA
ALIMENTI E MANGIMI	SALMONELLA Spp	UNI EN ISO 6579:2008	ACCREDITATA
ALIMENTI E MANGIMI	STAFILOCCHI COAGULASI-POSITIVI (STAPHYLOCOCCUS AUREUS ED ALTRE SPECIE)	UNI EN ISO 6888-2:2004	ACCREDITATA
ALIMENTI PER GLI ANIMALI (MANGIMI)	CENERI GREZZE	Reg. (CE) n°152/2009 27/01/2009 GU L54 26/02/2009 All III. M	ACCREDITATA

fonte: http://burc.regione.campania.it

Materiale / Prodotto / Matrice	Denominazione della prova	Norma / Metodo	Accreditata / In Accreditamento ACCREDIA
ALIMENTI PER GLI ANIMALI (MANGIMI)	OLII E GRASSI GREGGI	Reg. (CE) n°152/2009 27/01/2009 GU L54 26/02/2009 All III. H	ACCREDITATA
ALIMENTI PER GLI ANIMALI (MANGIMI) esclusi quelli composti contenenti più del 4% di saccarosio o lattosio e più del 25% di Sali minerali	UMIDITA'	Reg. (CE) n°152/2009 27/01/2009 GU L54 26/02/2009 All III. A (escluso punto 4.2.3)	ACCREDITATA
Alimenti Vegetali	ESCHERICHIA COLI BETA-GLUCURONIDASI POSITIVA	ISO 16649-2:2001	ACCREDITATA
Concimi	pH	Reg. (CE) n°2003/2003 13/10/2003 GU L 304 21/11/2003 All III Met. 4	ACCREDITATA
Conserve alimentari vegetali	ACIDITA' TOTALE	DM 03/02/1989 GU SO n.168 20/07/1989 Met 15	ACCREDITATA
Conserve alimentari vegetali	CENERI	DM 03/02/1989 GU SO n.168 20/07/1989 Met 13	ACCREDITATA
Conserve alimentari vegetali	PESO NETTO	DM 03/02/1989 GU SO n.168 20/07/1989 Met 3	ACCREDITATA
Conserve alimentari vegetali	PESO DEL PRODOTTO SGOCCIOLATO	DM 03/02/1989 GU SO n.168 20/07/1989 Met 4	ACCREDITATA
Conserve alimentari vegetali	PESO SPECIFICO	DM 03/02/1989 GU SO n.168 20/07/1989 Met 11 A	ACCREDITATA
Conserve alimentari vegetali	pH	DM 03/02/1989 GU SO n.168 20/07/1989 Met 17	ACCREDITATA
Conserve alimentari vegetali	SOSTANZA SECCA	DM 03/02/1989 GU SO n.168 20/07/1989 Met 5	ACCREDITATA
FRUTTA FRESCA O CONGELATA E FRUTTA A GUSCIO: agrumi, frutta a guscio, pomacee, drupacee, bacche e piccola futta, frutta varia; ORTAGGI FRESCHI O CONGELATI: ortaggi a radice e tubero, ortaggi a bulbo, ortaggi a frutto, cavoli, ortaggi a foglia, erbe fresch	Aldrin, 2,4'-ddd, 4,4'-ddd, 2,4'-dde, 4,4'-dde, 2,4'-ddt, 4,4'-ddt, Azinphos-etile, Azinphos-metile, Bifentrin*, Boscalid, Captano, Chlorfenson, Chlorothalonil, Chlorpyriphos, Cypermetrina, Cyprodinil*, Diazinon, Dichofluanid, Dicloran, Dicofol, Dieldrin	UNI EN 15662:2009	ACCREDITATA

Materiale / Prodotto / Matrice	Denominazione della prova	Norma / Metodo	Accreditata / In Accreditamento ACCREDIA
Latte	AFLATOSSINA M1	UNI EN ISO 14501:2008	ACCREDITATA
Latte	CENERI	AOAC 945.46 + AOAC 925.21	ACCREDITATA
Latte	INDICE CRIOSCOPICO	ISO 5764/IDF 108:2009	ACCREDITATA
Latte	RESIDUO SECCO	AOAC 925.23 I + AOAC 925.21	ACCREDITATA
Latte e derivati	ESCHERICHIA COLI BETA-GLUCURONIDASI POSITIVA	ISO 16649-2:2001	ACCREDITATA
Latte e derivati	SALMONELLA Spp	UNI EN ISO 6785:2008	ACCREDITATA
OLI D'OLIVA	ACIDI GRASSI LIBERI	Reg. CEE 2568/1991 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All II Reg. CE 702/2007 21/06/2007 GU CE L161 22/06/2007	ACCREDITATA
OLI D'OLIVA E GRASSI ANIMALI E VEGETALI	NUMERO DI PEROSSIDI	Reg. (CEE) n°2568/91 11/07/1991 GU CEE L248 05/09/1991 All III	ACCREDITATA
Ortaggi a frutta: pomodoro, peperone, melanzana; Ortaggi a foglia e erbe fresche: lattuga, scarola, indivia, cicoria, radicchio, valeriana, prezzemolo, rucola; Ortaggi a stelo: finocchio; Frutta: fragola.	Metalaxil, Procimidone, Tolclofos metile, Clorpirifos, Etoprofos, Piperonil-butossido, Bifentrin, Propizamide, Trifluralin. (>0,01 mg/Kg)	UNI EN 12393-1:2009 + UNI EN 12393-2:2009 + UNI EN 12393-3:2009	ACCREDITATA
Superfici	ESCHERICHIA COLI BETA-GLUCURONIDASI POSITIVA	ISO 18593:2004+ISO 16649-2:2001	ACCREDITATA
Suolo	Carbonio Organico	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 met VII.3 DM 25/03/2002 GU n°84 10/04/2002	ACCREDITATA
Suolo	Conduttività elettrica	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 met IV.1	ACCREDITATA
Suolo	Grado di reazione (pH)	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 met III.1 DM 25/03/2002 GU n°84 10/04/2002	ACCREDITATA

fonte: http://burc.regione.campania.it

Materiale / Prodotto / Matrice	Denominazione della prova	Norma / Metodo	Accreditata / In Accreditamento ACCREDIA
Suolo	AZOTO TOTALE	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met XIV.2+XIV.3 DM 25/03/2002 GU n°84 10/04/2002	ACCREDITATA
Suolo	CALCARE TOTALE	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met V.1	ACCREDITATA
Suolo	CALCIO SCAMBIABILE	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met XIII.5 DM 25/03/2002 GU n°84 10/04/2002	ACCREDITATA
Suolo	CADMIO	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met XI.1	ACCREDITATA
Suolo	COBALTO	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met XI.1	ACCREDITATA
Suolo	CROMO	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met XI.1	ACCREDITATA
Suolo	CAPACITA' DI SCAMBIO CATIONICO	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met XIII.2 DM 25/03/2002 GU n°84 10/04/2002	ACCREDITATA
Suolo	FERRO	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met IX.1	ACCREDITATA
Suolo	MAGNESIO SCAMBIABILE	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met XIII.5 DM 25/03/2002 GU n°84 10/04/2002	ACCREDITATA
Suolo	MANGANESE	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met XI.1	ACCREDITATA
Suolo	NICHEL	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met XI.1	ACCREDITATA

fonte: http://burc.regione.campania.it

Materiale / Prodotto / Matrice	Denominazione della prova	Norma / Metodo	Accreditata / In Accreditamento ACCREDIA
Suolo	PIOMBO	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met XI.1	ACCREDITATA
Suolo	POTASSIO SCAMBIABILE	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met XIII.5 DM 25/03/2002 GU n°84 10/04/2002	ACCREDITATA
Suolo	RAME	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met XI.1	ACCREDITATA
Suolo	SABBIA-LIMO-ARGILLA	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met II.5	ACCREDITATA
Suolo	SCHELETRO	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met II.1	ACCREDITATA
Suolo	SODIO SCAMBIABILE	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met XIII.5 DM 25/03/2002 GU n°84 10/04/2002	ACCREDITATA
Suolo	ZINCO	DM 13/09/1999 SO n°185 GU n°248 21/10/1999 Met XI.1	ACCREDITATA
Vegetali	CENERI	AOAC 930.05 + AOAC 942.05	ACCREDITATA
Vegetali	CLORURI	AOAC 915.01 + AOAC 928.04A	ACCREDITATA
Vini	ACIDITA' TOTALE	OIV-MA-AS313-01 R2009	ACCREDITATA

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 151 del 27/07/2011

A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria

Settore 1 Prevenzione, Assist. Sanitaria - Igiene sanitaria

Oggetto dell'Atto:

REGISTRO REGIONALE DEI LABORATORI DI ANALISI NON ANNESSI ALLE INDUSTRIE ALIMENTARI CHE EFFETTUANO PROVE ANALITICHE RELATIVE ALL'AUTOCONTROLLO - D.G.R.C. 12/05/2006 N. 592 - LABORATORIO LABORATORIO "CENTRO DIAGNOSTICO DI ROSELLI MICHELE S.A.S." CON SEDE OPERATIVA IN VIA CIRCUMVALLAZIONE S.N. DEL COMUNE DI SPERONE (AV) - PRESA D'ATTO ACCREDITAMENTO DELLE PROVE O GRUPPI DI PROVE.

IL DIRIGENTE

VISTA la delibera di Giunta Regionale n. 3466 del 03/06/2000;

PREMESSO che con decreto dirigenziale n. 147 del 30/07/2008 il Dirigente del Settore Prevenzione, Assistenza Sanitaria, Igiene Sanitaria ha provveduto ad iscrivere nel Registro Regionale dei Laboratori di analisi non annessi alle industrie alimentari che effettuano l'autocontrollo, di cui alla D.G.R.C. n. 592/2006, il laboratorio "Centro Diagnostico di Roselli Michele s.a.s." diretto dal dott. Pedron Gian Piero con sede legale in Via E. De Nicola n. 16 del comune di Tufino (NA) e sede operativa in Via Circumvallazione s.n. del Comune di Sperone (AV);

CONSIDERATO che con nota datata 16/06/2011 acquisita al protocollo n. 2011.475386 di questo Settore, il legale rappresentante dr. Roselli Michele Ciro del laboratorio "Centro Diagnostico di Roselli Michele s.a.s.", ha trasmesso la copia conforme del Certificato di accreditamento (n. 092) rilasciato dall'Istituto Superiore di Sanità – Organismo di Riconoscimento dei Laboratori (ORL) con scadenza 31/03/2015, nonché copia conforme all'originale dell'elenco delle prove o gruppi di prove accreditate;

RITENUTO, pertanto, di prendere atto dell'accreditamento delle prove o gruppi di prove per le quale il Laboratorio in parola è stato iscritto nel Registro Regionale;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Servizio 03 del Settore Prevenzione, Assistenza Sanitaria, Igiene Sanitaria

D E C R E T A

Per i motivi di cui in premessa e che qui si intendono integralmente riportati:

1. di prendere atto dell'accreditamento delle prove o gruppi di prove, che in allegato costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, per le quali il laboratorio "Centro Diagnostico di Roselli Michele s.a.s." diretto dal dott. Pedron Gian Piero con sede legale in Via E. De Nicola n. 16 del comune di Tufino (NA) e sede operativa in Via Circumvallazione s.n. del Comune di Sperone (AV), è stato iscritto nel Registro Regionale dei Laboratori di Analisi, di cui alla D.G.R.C. n. 592/2006;

2. di precisare che l'iscrizione nel Registro Regionale è valida fino al permanere delle condizioni in base alle quali essa è stata effettuata;

3. di riservarsi, in qualunque momento, di richiedere l'effettuazione di verifiche ispettive al Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. attraverso i propri servizi (Sian e Servizi Veterinari congiuntamente);

4. di notificare copia del presente provvedimento al succitato Laboratorio nonché all'A.S.L. Avellino ai fini dell'espletamento dell'attività di vigilanza, così come disciplinata dal punto 6.2 della D.G. R. 592/2006;

5. di inviare copia al Settore Veterinario Regionale ed al Settore Stampa, Documentazione, Informazione e Bollettino Ufficiale per la pubblicazione.

Il Dirigente del Settore
Dr. Mario VASCO

Allegato

Numero di iscrizione	147/2008/LAB e s.m.i.
Denominazione	Centro Diagnostico di Roselli Michele s.a.s.
P. Iva	1294711211
Sede legale	Via E. De Nicola n. 16 del comune di Tufino (NA)
Sede operativa	Via Circumvallazione s.n. del Comune di Sperone (AV)
Direttore responsabile laboratorio	Dott. Pedron Gian Piero

ELENCO PROVE

Materiale / Prodotto / Matrice	Denominazione della prova	Norma / Metodo	Accreditata / In Accreditamento ISS-ORL
Acqua destinate al consumo umano	Determinazione dei cloruri	APAT IRSA-CNR Manuale 29/2003 met. 4090 A1	ACCREDITATA
Acqua destinate al consumo umano	Determinazione dei floruri	APAT IRSA-CNR Manuale 29/2003 met. 4100 A	ACCREDITATA
Acqua destinate al consumo umano	Determinazione dei solfati	APAT IRSA.CNR Manuale 29/2003 met. 4140 B	ACCREDITATA
Acqua destinate al consumo umano	Determinazione del calcio	Rapporti ISTISAN 07/31 met. ISS. BEC. 041 Rev. 00	ACCREDITATA
Acqua destinate al consumo umano	Determinazione del cromo esavalente	APAT IRSA-CNR Manuale 29/2003 met. 3150 C	ACCREDITATA
Acqua destinate al consumo umano	Determinazione del pH	Rapporti ISTISAN 07/31 met. ISS. BAC. 023 Rev. 00	ACCREDITATA
Acqua destinate al consumo umano	Determinazione del rame	APAT IRSA-CNR Manuale 29/2003 met. 3250 A	ACCREDITATA
Acqua destinate al consumo umano	Determinazione del residuo fisso a 180° C	Rapporti ISTISAN 07/31 met. ISS. BFA. 032 Rev. 00	ACCREDITATA
Acqua destinate al consumo umano	Determinazione della conducibilità elettrica	Rapporti ISTISAN 07/31 met. ISS. BDA. 022 Rev. 00	ACCREDITATA
Acqua destinate al consumo umano	Determinazione dell'azoto nitrico	APAT IRSA-CNR Manuale 29/2003 met. 4040 A1	ACCREDITATA
Acqua destinate al consumo umano	Determinazione dell'azoto nitroso	APAT IRSA-CNR Manuale 29/2003 met. 4050	ACCREDITATA

fonte: http://burc.regione.campania.it

Materiale / Prodotto / Matrice	Denominazione della prova	Norma / Metodo	Accreditata / In Accreditamento ISS-ORL
Acqua destinate al consumo umano	Determinazione dello stagno	APAT IRSA-CNR Manuale 29/2003 met. 3280 A	ACCREDITATA
Acqua destinate al consumo umano	Determinazione dello zinco	APAT IRSA-CNR Manuale 29/2003 met. 3320 A	ACCREDITATA

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 103 del 05/08/2011

A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria

Settore 8 Settore tecnico amm.vo provinciale Caserta - A.G.C. 20

Oggetto dell'Atto:

REGOLAMENTO (CE) N° 853/2004 - ALLEGATO III SEZIONE IX - DITTA "CASEIFICIO TRE C SRL" LEGALE RAPPRESENTANTE SIG. CILENTO CARLO - COMUNE DI CELLOLE - VARIAZIONE DELLA RAGIONE SOCIALE IN DITTA "LA NUOVA TRE C SRL - SOCIETA' UNIPERSONALE" E LEGALE RAPPRESENTANTE NELLA PERSONA DEL SIG. DI TORO LORENZO.

IL DIRIGENTE

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 – ALLEGATO III SEZIONE IX – DITTA "CASEIFICIO TRE C SRL" LEGALE RAPPRESENTANTE SIG. CILENTO CARLO - COMUNE DI CELLOLE - VARIAZIONE DELLA RAGIONE SOCIALE IN DITTA "LA NUOVA TRE C SRL – SOCIETA' UNIPERSONALE" E LEGALE RAPPRESENTANTE NELLA PERSONA DEL SIG. DI TORO LORENZO.

PREMESSO

- che con decreto dirigenziale n**.** 137/SAN./STAP–CE del 28.12.2009 è stato confermato il numero di riconoscimento **15 707** allo stabilimento della ditta "**CASEIFICIO TRE C di CILENTO SRL**" con sede operativa in Cellole, via Domitiana Km. 9.900, avente come attività la produzione e la commercializzazione di **mozzarella di bufala, trecce di mozzarella di bufala, fior di latte, provola (vaccina e di bufala), mozzarella di latte vaccino e bufalino, ricotta, scamorze, scamorzine, provola e caciocavallo affumicato;**

- che con Decreto Dirigenziale n. 6/SAN./STAP-CE del 25/01/2011 è stata sospesa l'attività produttiva della ditta "*de quo*" su richiesta del legale rappresentante a causa di un incendio verificatosi nei locali di produzione;
- che con Decreto Dirigenziale n. 79/SAN./STAP-CE del 09/06/2011 è stata ripresa l'attività lavorativa della ditta in argomento;

PRESO ATTO

- della nota prot. n. 233 del 16.07.2011, con la quale il Responsabile del Servizio Veterinario del Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L./CE - già ASL CE/2 di Aversa -, ha trasmesso l'istanza formulata dal Sig. Cilento Carlo, intesa ad ottenere la variazione della denominazione sociale e del legale rappresentante della succitata ditta;

VISTA

- la documentazione allegata all'istanza suddetta dalla quale si rileva che il Sig. Di Toro Lorenzo, nato a Minturno il 06.03.1966 e residente a Cellole alla via Moravia C1, è subentrato in qualità di legale rappresentante della costituita ditta **"LA NUOVA TRE C SRL – SOCIETA' UNIPERSONALE"** con sede legale in Cellole via Domitiana Km. 9.900 (Partita IVA n. 03715960617);

VISTO

- il verbale di sopralluogo effettuato in data 16.07.2011 dai Veterinari appartenenti al Servizio Veterinario dell'ASL CE nel quale viene espresso il parere favorevole all'aggiornamento dell'atto di riconoscimento dello stabilimento "*de quo*" e la persistenza dei requisiti igienico-sanitari e tecnico strutturali previsti dal Regolamento (CE) n. 853/2004, nonché la nomina del dott. Michele Chiuchiolo quale Veterinario Ufficiale;

DATO ATTO

- che la documentazione acquista agli atti di questo Settore corrisponde a quella prescritta dalla normativa vigente ai fini del rilascio della richiesta autorizzazione;

RITENUTO

- dover provvedere in merito alla richiesta di variazione della denominazione sociale e del legale rappresentante;

VISTO

- l'art. 4 del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO

- l'art. 114 del D. L.vo n. 112 del 31 marzo 1998 che conferisce alle Regioni e Province Autonome tutte le funzioni e i compiti amministrati in tema di sanità veterinaria, salvo quelli espressamente mantenuti allo Stato;

VISTO

- il D.P.C.M. del 26.05.2000 ad oggetto: Individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali ed organizzative da trasferire alle Regioni in materia di salute umana e sanità veterinaria, ai sensi del titolo IV, capo I, del D. L.vo n. 112/98;

VISTA

- la deliberazione della Giunta Regionale n. 3466 del 03.06.2000 con la quale sono stati attribuiti, in attuazione del D.L.vo n. 29/93, ai dirigenti delle Aree Generali di Coordinamento tutti i compiti, compresa l'adozione di atti che impegnano l'Amministrazione verso l'esterno, di attuazione degli obiettivi e dei programmi definiti con gli atti di indirizzo adottati dagli Organi di Governo ed analiticamente indicati nella delibera stessa;

VISTA

- la circolare n. 5 in data 12.06.2000 dell'Assessore alle Risorse Umane in ordine alle procedure attuative della soprarichiamata deliberazione della Giunta Regionale n. 3466 del 03.06.2000;

VISTA

- la deliberazione di G.R. n. 795 del 16.06.2006;
- la deliberazione di G.R. n. 1838 del 20.11.2008;

ALLA STREGUA dell' istruttoria compiuta dall' Unità Organica Operativa Veterinaria nonché della espressa dichiarazione di regolarità della stessa, resa dal funzionario responsabile della relativa posizione organizzativa;

D E C R E T A

per le motivazioni di cui in premessa, che qui si intendono integralmente riportate e trascritte:

- di **confermare** il numero di riconoscimento **15/707** alla costituita ditta "**LA NUOVA TRE C SRL – SOCIETA' UNIPERSONALE**", con sede operativa in Cellole, via Domitiana km. 9.900, avente come attività la produzione e la commercializzazione di **mozzarella di bufala, trecce di mozzarella di bufala, fior di latte, provola (vaccina e di bufala), mozzarella di latte vaccino e bufalino, ricotta, scamorze, scamorzine, provola e caciocavallo affumicato;**

- di **notificare** il presente decreto, per il tramite del Servizio Veterinario dell'A.S.L./CE, già ASL CE/2 di Aversa, alla ditta "**LA NUOVA TRE C SRL – SOCIETA' UNIPERSONALE**" e di inviare copia dello stesso all'A.G.C. n. 20 Assistenza Sanitaria, al Settore Veterinario Regionale e al B.U.R.C. per la relativa pubblicazione.

Dott. Mario VASCO

fonte: http://burc.regione.campania.it

Decreto Dirigenziale n. 104 del 08/08/2011

A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria

Settore 8 Settore tecnico amm.vo provinciale Caserta - A.G.C. 20

Oggetto dell'Atto:

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 - ALLEGATO III SEZIONE IX - DITTA "EUROBUFALINA SOCIETA' AGRICOLA A RL" - COMUNE DI GRAZZANISE - AMPLIAMENTO LINEE DI PRODUZIONE.

IL DIRIGENTE

REGOLAMENTO (CE) N. 853/2004 – ALLEGATO III SEZIONE IX – DITTA "EUROBUFALINA SOCIETA' AGRICOLA a RL" - COMUNE DI GRAZZANISE -
AMPLIAMENTO LINEE DI PRODUZIONE.

PREMESSO

- che con decreto dirigenziale n. 4/SAN./STAP-CE del 18.01.2007, è stato confermato il numero di riconoscimento **15 680** allo stabilimento della ditta "**EUROBUFALINA SOCIETA' AGRICOLA a R.L."** con sede operativa in Grazzanise, S.P. 333 (ex S.S. 264) Km. 12+300 Loc. Mazzarelle, avente come attività la produzione e la commercializzazione di **mozzarella, ricotta, panna da burrificare, formaggi freschi, formaggi stagionati a pasta filata e centro di raccolta latte;**

PRESO ATTO

- della nota prot. n. 264 del 22.07.2011, con la quale il Responsabile del Dipartimento di Prevenzione Settore Lattiero Caseario dell'A.S.L. /CE – già ASL CE/2 di AVERSA - ha trasmesso la richiesta formulata dal Signor Consalvo Gerardo, legale rappresentante della succitata ditta, intesa ad ottenere l'aggiornamento dell'atto di riconoscimento per l'attivazione dell'ulteriore attività di **Stoccaggio Latte, Invio al Congelamento, Scongelamento**;

VISTO

- il verbale di sopralluogo effettuato in data 15.07.2011 dal Veterinario appartenente al Dipartimento di Prevenzione - Settore Lattiero Caseario - dell' A.S.L. /CE – già ASL CE/2 di Aversa nel quale viene espresso parere favorevole all'aggiornamento dell'atto di riconoscimento dello stabilimento "*de quo*" a seguito dell'attivazione dell'ulteriore attività di **Stoccaggio Latte, Invio al Congelamento, Scongelamento** confermando la persistenza dei requisiti igienico-sanitari e tecnico-strutturali previsti dal Reg. CE n°853/2004;

VISTA

- la nota prot. n. 321 del 04/08/2011 con la quale il Responsabile del Dipartimento di Prevenzione Servizio Veterinario dell I.A.O.A. Settore Lattiero Caseario dell'A.S.L. /CE – già ASL CE/2 di Aversa -, ha individuato il dott. Tortorelli Michele, quale Veterinario Ufficiale presso la ditta sopra citata;

DATO ATTO

- che la documentazione acquisita agli atti di questo Settore, corrisponde a quella prescritta dalla normativa vigente ai fini del rilascio della richiesta autorizzazione;

RITENUTO

- pertanto di dover procedere all'aggiornamento dell'atto di riconoscimento a seguito dell'ampliamento delle linee di produzione apportate allo stabilimento succitato;

VISTO

- l'art. 4 del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

VISTO

- l'art. 114 del D. L.vo n. 112 del 31 marzo 1998 che conferisce alle Regioni e Province Autonome tutte le funzioni e i compiti amministrati in tema di sanità veterinaria, salvo quelli espressamente mantenuti allo Stato;

VISTO

- il D.P.C.M. del 26.05.2000 ad oggetto: Individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali ed organizzative da trasferire alle Regioni in materia di salute umana e sanità veterinaria, ai sensi del titolo IV, capo I, del D. L.vo n. 112/98;

VISTA

- la deliberazione della Giunta Regionale n. 3466 del 03.06.2000 con la quale sono stati attribuiti, in attuazione del D.L.vo n. 29/93, ai dirigenti delle Aree Generali di Coordinamento tutti i compiti, compresa l'adozione di atti che impegnano l'Amministrazione verso l'esterno, di attuazione degli obiettivi e dei programmi definiti con gli atti di indirizzo adottati dagli Organi di Governo ed analiticamente indicati nella delibera stessa;

VISTA

- la circolare n. 5 in data 12.06.2000 dell'Assessore alle Risorse Umane in ordine alle procedure attuative della soprarichiamata deliberazione della Giunta Regionale n. 3466 del 03.06.2000;

VISTA

- la deliberazione di G.R. n. 795 del 16.06.2006;
- la deliberazione di G.R. n. 1838 del 20.11.2008;

ALLA STREGUA dell' istruttoria compiuta dall' Unità Organica Operativa Veterinaria nonché della espressa dichiarazione di regolarità della stessa, resa dal funzionario responsabile della relativa posizione organizzativa;

D E C R E T A

per le motivazioni di cui in premessa, che qui si intendono integralmente riportate e trascritte:

- di **CONFERMARE** il numero di riconoscimento **15 680** alla ditta **"EUROBUFALINA SOCIETA' AGRICOLA a R.L."** con stabilimento sito in Grazzanise, S.P. 333 (ex S.S. 264) Km. 12+300 Loc. Mazzarelle, avente come attività la produzione e la commercializzazione di **mozzarella, ricotta, panna da burrificare, formaggi freschi, formaggi stagionati a pasta filata e centro di raccolta latte;**

- di **AUTORIZZARE** alla ditta succitata l'attivazione di**: Stoccaggio Latte, Invio al Congelamento, Scongelamento;**

- di **NOTIFICARE** il presente decreto, per il tramite del Servizio Veterinario dell'A.S.L./CE – già ASL CE/2 di AVERSA, alla ditta **""EUROBUFALINA SOCIETA' AGRICOLA a R.L."** e di inviare copia dello stesso all'A.G.C. n. 20 Assistenza Sanitaria, al Settore Veterinario Regionale e al B.U.R.C. per la relativa pubblicazione.

dott. Mario VASCO

Decreto Dirigenziale n. 82 del 04/08/2011

A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria

Settore 4 Farmaceutico

Oggetto dell'Atto:

COMUNE DI OLEVANO SUL TUSCIANO - PIANTA ORGANICA DELLE FARMACIE (REVISIONE 2010) - RICHIESTA ISTITUZIONE SEDE NR. 3 IN APPLICAZIONE DELL'ART. 2 DELLA LEGGE NR. 362/1991 - DINIEGO - ERRATA CORRIGE

IL DIRIGENTE

alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Funzionario del Servizio Istituzione e Gestione delle Farmacie e dalla espressa dichiarazione di regolarità della stessa espressa dal Funzionario medesimo

VISTA la delibera di Giunta Regionale nr. 3466 del 3.6.2000 ad oggetto: "Attribuzione di funzioni ai dirigenti della Giunta Regionale";

VISTA altresì la circolare nr. 5 del 12.6.2000 dell'Assessore alle Risorse Umane della Regione Campania;

VISTI gli artt. 65 e 66 dello Statuto della Regione Campania approvato con L.R. nr. 6 del 28.5.2009;

VISTA la D.G.R. nr. 1337 del 31.7.2009 conferimento incarico di responsabile del Settore Farmaceutico;

PREMESSO che con D.D. nr. 44 del 22.6.2011 si è proceduto, in regime di revisione della pianta organica delle farmacie riferita all'anno 2010, al diniego della richiesta avanzata dall'Amministrazione di OLEVANO sul TUSCIANO circa la istituzione di una 3^ sede farmaceutica da allocare nella Frazione MONTICELLI;

CONSIDERATO che per mero errore di battitura, sia nell'oggetto che nella parte motiva e, quindi nel dispositivo del suddetto D.D. nr. 44/2011 è stato, erroneamente, riportato "***omississ….. istituzione di una 2^ sede farmaceutica"*** anziché "***omississ….. istituzione di una 3^ sede farmaceutica"***;

ACCERTATO che trattasi di mero errore materiale, dovuto alla elaborazione computerizzata dei dati in questione e che in genere l'errore materiale non esige altro che la correzione del provvedimento amministrativo, allorché l'errore stesso non abbia prodotto effetto sull'esercizio del potere e perciò sul contenuto disposto del provvedimento stesso, così come da indirizzo del C.d.S. Sez. VI, 5.9.1996, nr. 1181;

CONSIDERATO che può farsi ricorso all'istituto della regolarizzazione, che consiste nella eliminazione di imperfezioni formali o errori materiali;

RITENUTO di dover, quindi, procedere alla eliminazione dell'errore materiale riscontrato ed alla necessaria correzione, confermando tutto quanto altro previsto dal D.D. 44 del 22.6.2011, nella parte in cui viene riportato "….. istituzione di una 2^ sede farmaceutica" ;

RITENUTO di dover a tanto, congiuntamente provvedere;

VISTA la normativa vigente in materia, con particolare riguardo a quella di settore;

D E C R E T A

per le motivazioni espresse in premessa, che qui si intendono integralmente riportate e trascritte, di:

- provvedere, relativamente all'errore materiale riportato sia nell'oggetto che nella parte motiva e, quindi nel dispositivo del suddetto D.D. nr. 44/2011, alla seguente rettifica che, fermo restando tutto quanto altro dichiarato e descritto, deve essere letto: "***omississ….. istituzione di una 3^ sede farmaceutica"*** anziché "***omississ….. istituzione di una 2^ sede farmaceutica";***
- confermare la vigente pianta organica del Comune di OLEVANO SUL TUSCIANO che, a seguito di revisione relativa all'anno 2010, per la quale si interviene con il presente atto, risulta così stabilita:

OLEVANO SUL TUSCIANO

ABITANTI	NR.	6.993
FARMACIE SPETTANTI (ex art. 1 L. 362/91)	NR.	1
FARMACIE ESISTENTI	NR.	2
SEDI FARMACEUTICHE	NR.	2

con le seguenti circoscrizioni:

1^ sede: CAPOLUOGO - FRAZIONE ARIANO.

2^ sede: FRAZIONE SALITTO - BORGATE BALLE CASTAGNETO – BUSOLINO – CAPO CASALE – CASTAGNETO - PONTA.

Il presente decreto sarà comunicato all'Assessore alla Sanità ed al Settore "Stampa, Documentazione ed informazione e Bollettino Ufficiale" per la integrale pubblicazione. Lo stesso decreto sarà trasmesso al Comune interessato, alla A.S.L. di Salerno, al Settore Tecnico Amministrativo Provinciale di Salerno e all'Ordine Provinciale dei Farmacisti di Salerno, per l'affissione ai rispettivi albi, per quindici giorni consecutivi.

- Dott.ssa Margherita DE FLORIO -

REGIONE CAMPANIA

Decreto Dirigenziale n. 39 del 29/06/2011

A.G.C. 20 Assistenza Sanitaria

Settore 2 Veterinario

Oggetto dell'Atto:

REGOLAMENTO CE N. 854/2004 DEL 29 APRILE 2004 - ALLEGATO II - RICLASSIFICAZIONE DEGLI SPECCHI D'ACQUA SEDE DI BANCHI NATURALI DI MOLLUSCHI BIVALVI AI FINI DELLA PRODUZIONE SITI NEI COMUNI DI MONTE DI PROCIDA, BACOLI, POZZUOLI (NA).

IL DIRIGENTE

Il Dirigente del Settore, alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Settore Veterinario nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità resa dal Dirigente Responsabile del Servizio

VISTI

1 il Regolamento CE n° 852/2004 del 29 aprile 2004 st abilisce norme sull'igiene dei prodotti alimentari;
2 la Sezione VII dell'allegato III del Regolamento CE n° 853/2004 del 29 aprile 2004 stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
3 il Regolamento CE n° 854/2004 del 29 aprile 2004 st abilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
4 il Regolamento CE n° 2073 del 15 novembre 2005, e s ucc. modifiche, definisce le metodiche di analisi per la determinazione di escherichia coli e di salmonella;
5 il Regolamento CE n° 2074 del 5 dicembre 2005 defin isce le metodiche di analisi per la ricerca delle biotossine marine;
6 il Decreto Legislativo 3 aprile 2006 n°152 reca no me in materia ambientale;
7 il Regolamento CE 1881 del 19 dicembre 2006 definisce i tenori massimi di taluni contaminanti nelle derrate alimentari;
8 la delibera della Giunta Regionale n. 229 del 31.05.2011 ha recepito l'Intesa dell' 8 Luglio 2010 tra Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente le "*Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n.854/2004 e del Regolamento (CE) n.853/2004 nel Settore dei molluschi bivalvi*";
9 il decreto dirigenziale n°12 del 11/03/2011 dell'A .G.C. Assistenza Sanitaria - Settore Veterinario "*Disciplina del controllo sanitario dei punti di sbarco e di scarico del pescato nella Regione Campania;*
10 le delibere di Giunta Regionale n. 3584 del 19/07/2002 e n. 520 del 02/04/2004 con le quali furono classificate le zone di produzione di molluschi bivalvi vivi nelle acque antistanti il litorale flegreo e domitio;

PREMESSO che

1. le linee guida regionali approvate con la citata delibera n. 229/2011 prevedono che, trascorsi tre anni dalla classificazione, è necessario procedere alla riclassificazione delle zone di produzione di molluschi bivalvi, sulla base dei dati derivanti dal monitoraggio periodico svolto dai Servizi Veterinari delle AA.SS.LL. e delle notizie aggiornate fornite dall'A.R.P.A.C., sulle fonti di contaminazione prossime all'area;
2. le citate delibere n. 3584/2002 e 520/2004 con le quali erano stati classificati gli specchi d'acqua sede di banchi naturali, non prevedevano il monitoraggio periodico su tutte le zone di produzione di molluschi bivalvi a cura dei Servizi Veterinari delle AA.SS.LL., istituito solo con le linee guida approvate con delibera di Giunta Regionale n. 342/2006;
3. i Servizi Veterinari, all'entrata in vigore delle predette linee guida del 2006, per mancanza di risorse autonome, non hanno potuto effettuare il monitoraggio sui banchi naturali di molluschi bivalvi;
4. per risolvere tale impedimento, il Settore Veterinario nel corso di riunioni tenute il 3 e 11/12/2008, in accordo con il Consorzio Gestione Molluschi (Co.Ge.Mo.) e con i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL., ha ritenuto di poter procedere alla riclassificazione sulla scorta della valutazione di dati già in possesso delle AA.SS.LL. e di quelli derivanti dal monitoraggio intensivo per almeno due mesi, con frequenza quindicinale, anziché mensile, effettuato con l'ausilio di mezzi messi a disposizione dagli operatori afferenti al Co.Ge.Mo.;

CONSIDERATO che

1. le difficoltà nel coordinamento tra gli operatori del Co.Ge.Mo. ed i Servizi Veterinari delle AA.SS.LL., hanno ritardato l'inizio delle attività del monitoraggio;

2. solo in data 09/08/2010 con la nota n. 29890 l'A.R.P.A.C. ha trasmesso all'A.S.L. Napoli 2 Nord i dati relativi all'ubicazione e descrizione della tipologia di fonte di contaminazione prossima ai banchi naturali di molluschi bivalvi nelle acque antistanti i Comuni di Giugliano, Pozzuoli, Bacoli, Monte di Procida;
3. i soli dati relativi al monitoraggio effettuato per la riclassificazione dei banchi naturali in questione non consentono di valutare l'incidenza sugli stessi della circolazione degli inquinanti;

ATTESO che

1. la delibera di Giunta Regionale n. 229 del 31/05/2011 prevede di procedere, in via transitoria, nelle more dell'acquisizione di dati relativi alla circolazione degli inquinanti, alla classificazione di nuove aree garantendo in ogni caso la sicurezza alimentare attraverso l'intensificazione del monitoraggio chimico e microbiologico successivo alla classificazione per almeno 12 mesi, con le seguenti frequenze:
   - trimestrale per la determinazione degli esami chimici, anziché la frequenza semestrale prevista dalle Linee guida allegate;
   - quindicinale per la determinazione dei parametri microbiologici, anziché la frequenza mensile prevista dalle Linee guida allegate;
2. analogamente alla classificazione di nuove aree, i banchi naturali da riclassificare di cui alle delibere n. 3584/2002 e 520/2004 sono ad esse assimilabili e, pertanto, soggette al predetto monitoraggio intensivo;

PRESO ATTO

1. della nota n° 5800/A del 31/05/2011 con la quale l'A.S.L. Napoli 2 Nord, integrata dalla nota n. 1747/A del 29/6/2011, valutati:
   - la documentazione relativa alla localizzazione dei banchi naturali da riclassificare, evidenziata dalle planimetrie esibite dal Co.Ge.Mo.,
   - la relazione fornita dall'A.R.P.A.C. sulle fonti di contaminazione prossime agli specchi d'acqua da riclassificare,
   - gli esiti degli accertamenti effettuati sui campioni di molluschi bivalvi prelevati negli specchi d'acqua in questione,

   esprime parere favorevole per l'assegnazione della classe B a tutte le zone da riclassificare per le quali è stato effettuato il monitoraggio per almeno due mesi, con frequenza quindicinale;

TENUTO CONTO

1. degli esiti del monitoraggio, ancora in corso per parte degli specchi d'acqua compresi nella documentazione trasmessa dall'A.S.L. Napoli 2 Nord, che consentono al momento la riclassificazione solo della zona di produzione antistante i Comuni di Procida, Monte di Procida, Bacoli, località Capo Miseno per la raccolta di Piè d'asino (*Glycimeris glycimeris*), e della zona di produzione antistante il Comune di Pozzuoli (località Rione Terra- Pontile Nord Bagnoli) per la raccolta di Fasolari *(Callista Chione),* specificate nelle planimetrie allegate al presente decreto;

RITENUTO OPPORTUNO

- riclassificare, ai fini della produzione, gli specchi d'acqua sede di banchi naturali di molluschi bivalvi vivi siti nei Comuni di Pozzuoli, Bacoli, Monte di Procida;

VISTA

- la D.G.R. n° 3466 del 3 giugno 2000 avente per oggetto "*Attribuzioni di funzioni di Dirigenti della Giunta Regionale*" e successiva integrazione con D.G.R. n° 3593 del 9 settembre 2002, esecutiva;

D E C R E TA

per i motivi precedentemente formulati e che si intendono qui integralmente riportati:

1. di riclassificare, ai fini della raccolta per il consumo umano,

Zona di Classe B

gli specchi d'acqua di seguito identificati dalle relative planimetrie, per la produzione di molluschi bivalvi delle specie indicate per ciascuna zona di produzione, identificati dalle seguenti coordinate geografiche riportate nelle planimetrie allegate, che formano parte integrante e sostanziale del presente atto:

Area Geografica: Comuni di Procida, Monte di Procida, Bacoli, località Capo Miseno Zona di produzione classificata per la raccolta di: Piè d'asino (*Glycimeris glycimeris*) *Raccolta da effettuarsi con operatori subacquei* Coordinate vertici perimetrali:		
	Latitudine	*Longitudine*
Ta1	**40°47'19.51"N**	**14°2' 31.25"E**
Ta2	**40°47'16.22"N**	**14°1'58.27"E**
Ta3	**40°46'19.03"N**	**14°0'5 7.47"E**
Ta4	**40°46'17.66"N**	**14°1'43.88"E**
Ta5	**40°46'34.58"N**	**14°5'17.47"E**
Ta6	**40°47'2.09"N**	**14°4'53.22"E**

Area Geografica: Comune di Pozzuoli Zona di produzione classificata per la raccolta di: Fasolari (*Callista Chione*)		
	Latitudine	*Longitudine*
Ta1	**40°47'19.51"N**	**14°2'31.25"E**
Ta2	**40°47'16.22"N**	**14°1'58.27"E**
Ta3	**40°46'19.03"N**	**14°0'57.47"E**
Ta4	**40°46'17.66"N**	**14°1'43.88"E**
Ta5	**40°46'34.58"N**	**14°5'17.47"E**
Ta6	**40°47'2.09"N**	**14°4'53.22"E**

2. di stabilire che il prodotto raccolto sarà sbarcato, salvo casi di condizioni meteo-marine sfavorevoli, presso i punti di sbarco identificati ed elencati nel decreto dirigenziale n. 9 del 24/02/2011 dell'A.G.C. Trasporti e Viabilità - Settore Demanio marittimo, navigazione, porti, aeroporti e opere marittime, e disciplinati;

3 di incaricare l'ASL Napoli 2 Nord dell'esecuzione del monitoraggio intensivo per almeno 12 successivi alla presente riclassificazione secondo le procedure previste dalle linee guida approvate con DGRC 229/2011;

4 di prevedere la riclassificazione delle restanti aree comprese nelle delibere n. 3584/2002 e 520/2004 in conseguenza dell'esito del monitoraggio effettuato dall'ASL per almeno due mesi, con frequenza quindicinale;

4 di incaricare il Co.Ge.Mo. di fornire i mezzi e risorse umane a supporto dei controlli ufficiali svolti dall'A.S.L. Napoli 2 Nord;

5 di stabilire che la classificazione formalizzata con il presente decreto ha durata triennale e che sarà cura del Co.Ge.Mo. presentare istanza almeno sessanta giorni prima della scadenza della validità, secondo le procedure previste dalla citata delibera di Giunta Regionale n°229/2011;

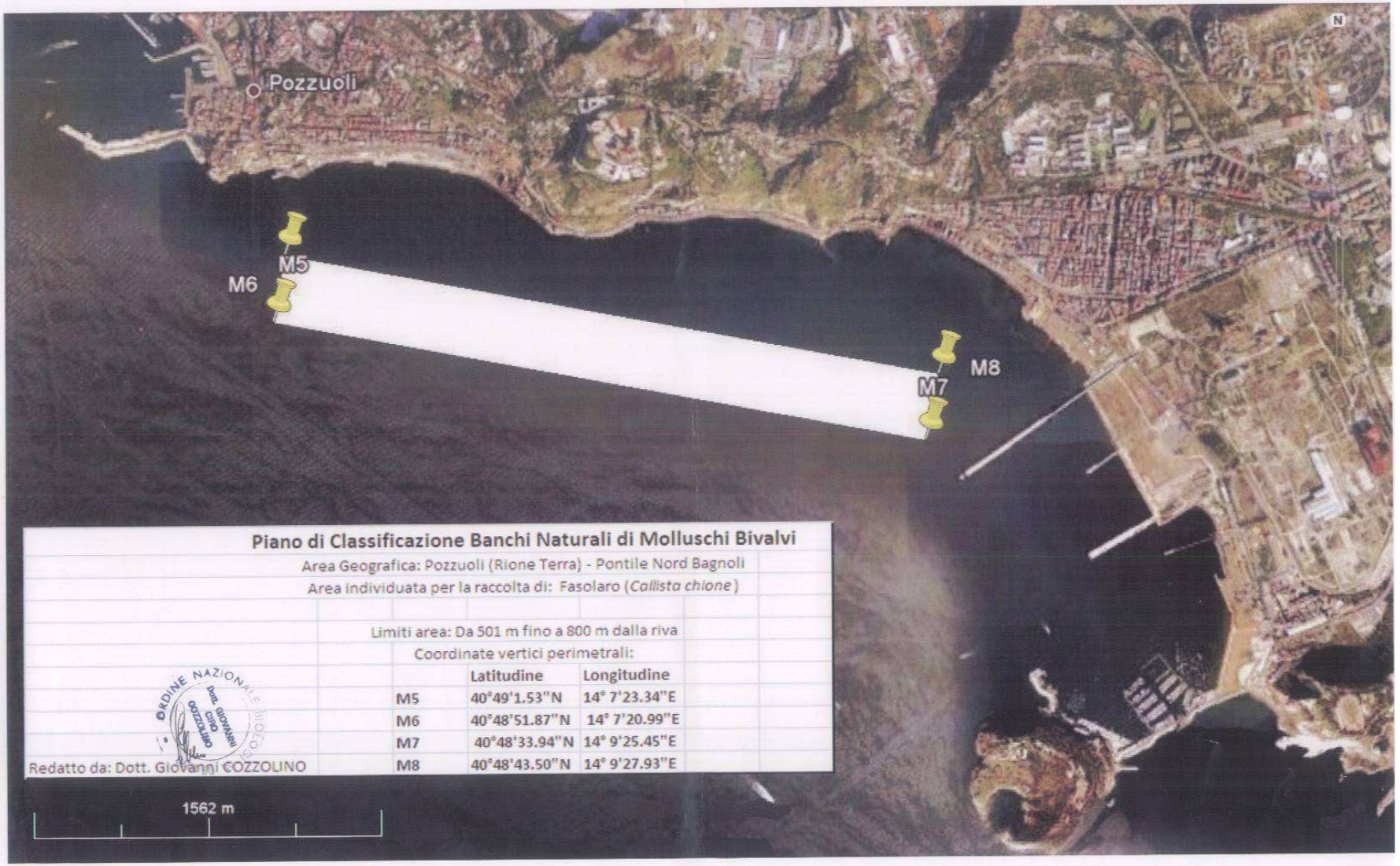
6 di inviare il presente provvedimento al Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. Napoli 2 Nord, all'A.R.P.A.C., ai Comuni di Monte di Procida, Bacoli, Pozzuoli (NA), alla Direzione Marittima di Napoli, al Co.Ge.Mo., all'Osservatorio Regionale per la Sicurezza Alimentare (O.R.S.A.), al Bollettino Ufficiale per la successiva pubblicazione.

Il Dirigente del Settore
- dott. Paolo Sarnelli-

FID	Shape *	COMUNE	LATITUDINE	LONGITUDINI	Y	X	DESCRIZION
0	Point	PROCIDA	40°45'49.257"	14°03'02.244"	4511439	419802	scarico civile Sancio Cattolico (condotta sottomarina)
1	Point	PROCIDA	40°45'56.948"	14°01'49.282"	4513213	418163	scarico di troppo pieno Sancio Cattolico
2	Point	PROCIDA	40°45'55.706"	14°01'55.600"	4513174	418311	scarico di troppo pieno Sancio Cattolico ter
3	Point	PROCIDA	40°45'56.348"	14°01'38.179"	4513198	417902	scarico di troppo pieno Sancio Cattolico quater
4	Point	PROCIDA	40°46'06.701"	14°01'22.223"	4513521	417532	scarico di troppo pieno Scoglio del Cannone - condotta sotto
5	Point	PROCIDA	40°45'51.199"	14°00'26.056"	4513058	416210	scarico di troppo pieno Pozzo Vecchio (condotta sottomarin
6	Point	BACOLI	40°47'15.2"	14°03'08.57"	4515606	420048	condotta sottomarina (acque meteoriche) A
7	Point	BACOLI	40°48'05.04"	14°04'51.65	4517117	422480	marina grande
8	Point	BACOLI	40°49'02.62"	14°04'18.29"	4518901	421717	porto di baia
9	Point	BACOLI	40°49'45.29"	14°04'58.38"	4520207	422670	foce lucrino
10	Point	BACOLI	40°49'31.54"	14°03'33.70"	4519804	420682	lago fusaro
11	Point	POZZUOLI	40°49'04.79"	14°09'13.27"	4518898	428628	Via Napoli-altezza travesa Falvella
12	Point	POZZUOLI	40°49'35.60"	14°07'30.44"	4519878	425610	Mercato Ittico - Punto di sbarco
13	Point	POZZUOLI	40°49'43.49"	14°06'52.14"	4520124	425334	Sud Cantieri (ex banchina Ansaldo)
14	Point	POZZUOLI	40°49'14.56"	14°07'30.44"	4519223	426222	Vincenzo a mare
15	Point	POZZUOLI	40°49'14.77"	14°07'41.15"	4519227	426473	Via Barletta
16	Point	POZZUOLI	40°49'13.26"	14°07'55.66"	4519193	462817	Gerolomini Terme
17	Point	POZZUOLI	40°49'06.57"	14°08'41.70"	4518960	427889	Parco Pacifico
18	Point	POZZUOLI	40°49'05.40"	14°09'21.37"	4518915	428818	via napoli alt. Civ. 181
19	Point	POZZUOLI	40°49'01.33"	14°09'31.79"	4518799	489070	ex dazio
20	Point	POZZUOLI	40°49'15.30"	14°07'07.93"	4519251	425695	via darsena
21	Point	POZZUOLI	40°49'53.95"	14°06'08.84"	4520457	424323	via Annecchino (alt. V.Emanuele)
22	Point	POZZUOLI	40°49'54.21"	14°06'16.18"	4520463	424495	via Annecchino (alt. Civico 152)
23	Point	POZZUOLI	40°49'53.59"	14°06'19.99"	4520443	424584	via Annecchino (cantiere)
24	Point	POZZUOLI	40°49'50.67"	14°05'22.00"	4520367	423225	Lido Monte Nuovo
25	Point	POZZUOLI	40°49'45.61"	14°05'05.68"	4520215	422841	Lido Napoli
26	Point	BACOLI	40°47'14.4"	14°03'04.71"	4515582	419957	condotta sottomarina (acque meteoriche) B
27	Point	MONTE_DI_PROCIDA	40°47'19.751"	14°03'06.17"	4515723	419992	impianto sollevamento
28	Point	MONTE_DI_PROCIDA	40°47'32.89"	14°02'38.34"	4516159	419345	impianto sollevamento
29	Point	MONTE_DI_PROCIDA	40°47'36.78"	14°02'35.55"	4516280	419281	impianto sollevamento
30	Point	MONTE_DI_PROCIDA	40°47'51.46"	14°02'31.79"	4516733	419198	impianto sollevamento
31	Point	MONTE_DI_PROCIDA	40°48'51.46"	14°02'32.46"	4518583	419234	impianto sollevamento
32	Point	POZZUOLI	40°51'02.968"	14°02'50.72"	4522634	419706	foce depuratore Cuma
33	Point	POZZUOLI	40°51'27.96"	14°02'45.79"	4523406	419599	foce fine via sibilia
34	Point	POZZUOLI	40°52'16.65"	14°02'34.00"	4524972	419340	foce alveo di quarto
35	Point	CASTELVOLTURNO	40°54'53.33"	14°01'27.91"	4529759	417846	foce lago patria

fonte: http://burc.regione.campania.it

fonte: http://burc.regione.campania.it



Piano di Classificazione Banchi Naturali di Molluschi Bivalvi

Area Geografica: Pozzuoli (Rione Terra) - Pontile Nord Bagnoli

Area individuata per la raccolta di: Fasolaro (*Callista chione*)

Limiti area: Da 501 m fino a 800 m dalla riva

Coordinate vertici perimetrali:

	Latitudine	Longitudine
M5	40°49'1.53"N	14° 7'23.34"E
M6	40°48'51.87"N	14° 7'20.99"E
M7	40°48'33.94"N	14° 9'25.45"E
M8	40°48'43.50"N	14° 9'27.93"E

ORDINE NAZIONALE BIOLOGI Dott. GIOVANNI COZZOLINO

Redatto da: Dott. Giovanni COZZOLINO

fonte: http://burc.regione.campania.it

Piano di Classificazione Banchi Naturali di Molluschi Bivalvi

Area Geografica: Procida, Monte di Procida, Capo Miseno

Area individuata per la raccolta: Piè d'asino (*Glycimeris glycimeris*)

Raccolta da effettuarsi con operatori subacquei

Coordinate vertici perimetrali:

	Latitudine	Longitudine
Ta1	40°47'19.51"N	14° 2'31.25"E
Ta2	40°47'16.22"N	14° 1'58.27"E
Ta3	40°46'19.03"N	14° 0'57.47"E
Ta4	40°46'17.66"N	14° 1'43.88"E
Ta5	40°46'34.58"N	14° 5'17.47"E
Ta6	40°47'2.09"N	14° 4'53.22"E

Redatto da: Dott. Giovanni LOZZOLINO

ORDINE NAZIONALE BIOLOGI
Dott. GIOVANNI CIRO LOZZOLINO

fonte: http://burc.regione.campania.it

REGIONE CAMPANIA – Giunta regionale – Assessorato ai Trasporti e Viabilità – Area Generale di coordinamento Trasporti e Viabilità – Settore Demanio Marittimo – Navigazione – Porti – Aeroporti – Opere Marittime

Porto di Marina di Policastro - Comune di Santa Marina - Pubblicazione avviso - Istanza di rilascio di concessione demaniale marittima - Comune di Santa Marina

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

VISTI :

- l'art. 18 del d.P.R. 15 febbraio 1952, n°328;
- gli artt. 8,9 e 10 legge 7 agosto 1990, n°241 e s. m.i.;
- la legge 16/03/01 n°88;
- il Decreto Dirigenziale n°133 del 05.10.10;
- il Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2011;
- la Delibera di G.R.C. del 17/05/2002, n°2000;
- la Delibera di G.R.C. del 30/09/2004 n° 1806;
- la Delibera di G:R:C: del 19/06/2008, n. 1047

RENDE NOTO

- che con istanze prot. n. 0512324 del 30.06.2011 e n. 0556703 del 15.07.011, il Comune di Santa Marina, con sede legale alla Via Santa Croce sn del Comune di Santa Marina, ha chiesto alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, il rilascio di concessione demaniale marittima, ricadente nel Porto di Policastro – Comune di Santa Marina di una superficie di mq. 431,51 per la gestione della struttura polifunzionale nonché per il posizionamento di barriere mobili ;
- che la concessione demaniale scadrà il 31.12.2014;
- che l'istanza è depositata presso la Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli 19° piano, rif. Geom. Luigi Carrucola tel. n° 081/7969237, con ricevimento il mercoledì dalle ore 10.00 alle 13.00;
- che entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente Avviso sul BURC, possono essere presentate osservazioni o domande concorrenti alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli, secondo le modalità indicate nel Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2 011 pubblicato sul B.u.r.c. n. 27 del 02.05.2011.

arch. Massimo Pinto

REGIONE CAMPANIA – Giunta regionale – Assessorato ai Trasporti e Viabilità – Area Generale di coordinamento Trasporti e Viabilità – Settore Demanio Marittimo – Navigazione – Porti – Aeroporti – Opere Marittime

Porto di Capri - Pubblicazione avviso - Istanza di variazione di concessione demaniale marittima con ampliamento - Soc. Bar Corallo di Fiore Pasquale S.n.c.

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

VISTI :

- l'art. 18 del d.P.R. 15 febbraio 1952, n°328;
- gli artt. 8,9 e 10 legge 7 agosto 1990, n°241 e s. m.i.;
- la legge 16/03/01 n°88;
- il Decreto Dirigenziale n°133 del 05.10.10;
- il Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2011;
- la Delibera di G.R.C. del 17/05/2002, n°2000;
- la Delibera di G.R.C. del 30/09/2004 n° 1806;
- la Delibera di G:R:C: del 19/06/2008, n. 1047

RENDE NOTO

- che con istanza prot. n. 0109480 del 10/02/2011 e successiva integrazione prot. n° 0174931 del 04/03/2011 la Soc. Bar Corallo di Fiore Pasquale S.n.c., con sede in via Cristoforo Colombo ,35 del Comune di Capri, ha chiesto alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo la variazione della concessione demaniale marittima n°20/10 per ampliare la stessa di una superficie di mq. 16 , ricadente nel Porto di Capri del Comune di Capri allo scopo di posizionare un tavolato in legno per la collocazione di espositori , tavolini e sedie il tutto asservito al retrostante locale ristorante ;
- che la durata della concessione demaniale marittima n° 20/10 chiesta in variazione è di 48 mesi e scade il 10/05/2012;
- che l'istanza è depositata presso la Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli 19° piano, rif. Dr. Rosario Ferretti tel. n ° 081/7969649, con ricevimento il mercoledì dalle ore 10.00 alle 13.00;
- che entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente Avviso sul BURC, possono essere presentate osservazioni alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli, secondo le modalità indicate nel Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2011 pubblicato sul B. u.r.c. n. 27 del 02.05.2011.

arch. Massimo Pinto

REGIONE CAMPANIA – Giunta regionale – Assessorato ai Trasporti e Viabilità – Area Generale di coordinamento Trasporti e Viabilità – Settore Demanio Marittimo – Navigazione – Porti – Aeroporti – Opere Marittime

Porto di Casamicciola - Pubblicazione avviso - Istanza di rinnovo di concessione demaniale marittima - Soc. SNAV S.p.A.

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

VISTI :

- l'art. 18 del d.P.R. 15 febbraio 1952, n°328;
- gli artt. 8,9 e 10 legge 7 agosto 1990, n°241 e s. m.i.;
- la legge 16/03/01 n°88;
- il Decreto Dirigenziale n°133 del 05.10.10;
- il Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2011;
- la Delibera di G.R.C. del 17/05/2002, n°2000;
- la Delibera di G.R.C. del 30/09/2004 n° 1806;
- la Delibera di G:R:C: del 19/06/2008, n. 1047

RENDE NOTO

- che con istanza prot. n. 0248896 del 30/03/2011 la Soc. SNAV S.p.a., con sede al molo Angioino Stazione Marittima Napoli, ha chiesto alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo il rinnovo della concessione demaniale marittima n°90/07 ricadente nel Porto di Casamicciola – Comune di Casamicciola Terme per una superficie di mq. 572,00 di cui mq. 142 ricoperti da una tettoia in legno allo scopo di utilizzare un pontile a mare per l'attracco degli aliscafi appartenenti alla SNAV S.p.a., scaduta il 27/06/2011;
- che la durata della concessione demaniale marittima è di 48 (quarantotto) mesi;
- che l'istanza è depositata presso la Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli 19° piano, rif. Dr. Rosario Ferretti tel. n ° 081/7969649, con ricevimento il mercoledì dalle ore 10.00 alle 13.00;
- che entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente Avviso sul BURC, possono essere presentate osservazioni alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli.

arch. Massimo Pinto

REGIONE CAMPANIA – Giunta regionale – Assessorato ai Trasporti e Viabilità – Area Generale di coordinamento Trasporti e Viabilità – Settore Demanio Marittimo – Navigazione – Porti – Aeroporti – Opere Marittime

Porto di Torre del Greco - Pubblicazione avviso - Istanza di rinnovo di concessione demaniale marittima - Sig. Lavela Francesco

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

VISTI :

- l'art. 18 del d.P.R. 15 febbraio 1952, n°328;
- gli artt. 8,9 e 10 legge 7 agosto 1990, n°241 e s. m.i.;
- la legge 16/03/01 n°88;
- il Decreto Dirigenziale n°133 del 05.10.10;
- il Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2011;
- la Delibera di G.R.C. del 17/05/2002, n°2000;
- la Delibera di G.R.C. del 30/09/2004 n° 1806;
- la Delibera di G:R:C: del 19/06/2008, n. 1047

RENDE NOTO

- che con istanza prot. n. 0513008 del 30/06/2011, il sig. Lavela Francesco *…omissis…*, in qualità di legale rappresentante della Soc. "LAVELA S.R.L." con sede in Torre del Greco alla Via Montagnelle n°12, P.IVA 03690511211, ha chiesto alla Regione C ampania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo il rinnovo della concessione demaniale marittima n. 101/08, di mq. 8,63, rilasciata nel Porto di Torre del Greco – Comune di Torre del Greco, al fine di mantenere un'arcata adibita a deposito attrezzi, scaduta il 31/12/2010;
- che la durata della concessione demaniale marittima è di 48 (quarantotto) mesi;
- che l'istanza è depositata presso la Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli 19° piano, rif. Geom. De Simone Matteo, tel. n° 081/7969657, con ricevimento il mercoledì d alle ore 10.00 alle 13.00;
- che entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente Avviso sul BURC, possono essere presentate osservazioni o domande concorrenti alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli, secondo le modalità indicate nel Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2 011 pubblicato sul B.u.r.c. n. 27 del 02.05.2011.

arch. Massimo Pinto

REGIONE CAMPANIA – Giunta regionale – Assessorato ai Trasporti e Viabilità – Area Generale di coordinamento Trasporti e Viabilità – Settore Demanio Marittimo – Navigazione – Porti – Aeroporti – Opere Marittime

Porto di Torre del Greco - Pubblicazione avviso - Istanza di rinnovo di concessione demaniale marittima - Sig.ra Starace Angelina

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

VISTI :

- l'art. 18 del d.P.R. 15 febbraio 1952, n°328;
- gli artt. 8,9 e 10 legge 7 agosto 1990, n°241 e s. m.i.;
- la legge 16/03/01 n°88;
- il Decreto Dirigenziale n°133 del 05.10.10;
- il Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2011;
- la Delibera di G.R.C. del 17/05/2002, n°2000;
- la Delibera di G.R.C. del 30/09/2004 n° 1806;
- la Delibera di G:R:C: del 19/06/2008, n. 1047

RENDE NOTO

- che con istanza prot. n. 0574267 del 21/07/2011, la sig.a Starace Angelina *…omissis…*, in qualità di legale rappresentante della Soc. "CO.ME.NA. S.R.L." con sede in Torre del Greco alla Via Spiaggia del Porto n° 10, P.IVA 01241851219, ha chiesto all a Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo il rinnovo della concessione demaniale marittima n. 102/08, di mq. 2.300,00, rilasciata nel Porto di Torre del Greco – Comune di Torre del Greco, al fine di mantenere un cantiere navale per costruzione e riparazione di scafi, scaduta il 31/12/2010;
- che la durata della concessione demaniale marittima è di 48 (quarantotto) mesi;
- che l'istanza è depositata presso la Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli 19° piano, rif. Geom. De Simone Matteo, tel. n° 081/7969657, con ricevimento il mercoledì d alle ore 10.00 alle 13.00;
- che entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente Avviso sul BURC, possono essere presentate osservazioni o domande concorrenti alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli, secondo le modalità indicate nel Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2 011 pubblicato sul B.u.r.c. n. 27 del 02.05.2011.

arch. Massimo Pinto

REGIONE CAMPANIA – Giunta regionale – Assessorato ai Trasporti e Viabilità – Area Generale di coordinamento Trasporti e Viabilità – Settore Demanio Marittimo – Navigazione – Porti – Aeroporti – Opere Marittime

Porto di Amalfi - Pubblicazione avviso - Istanza di variazione di concessione demaniale marittima - Sig.ra Rispoli Maria Maddalena

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

VISTI :

- l'art. 18 del d.P.R. 15 febbraio 1952, n. 328;
- gli artt. 8, 9 e 10 l. 7 agosto 1990, n. 241 e s.m.i.;
- la l. 16/03/01 n. 88;
- il D.D. n. 133 del 05/10/2010;
- la delibera di G.R.C. del 17/05/2002, n. 2000;
- la delibera di G.R.C. del 30/09/2004, n. 1806;
- la delibera di G.R.C. del 19/06/2008, n. 1047.

RENDE NOTO

- che la Sig.ra Rispoli Maria Maddalena *…omissis…*, legalmente rappresenta dalla Sig.ra Carrano Daniela *…omissis…,* (giusta procura speciale rep. n. 24228 del 30/04/2010 a firma del Dr. Andrea Pansa notaio in Amalfi), titolare della concessione demaniale marittima n. 45/10 con validità al 31/12/2011, allo scopo di mantenere nell'ambito del porto di Amalfi un soggiorno all'aperto di mq. 213,40, nonché un chiosco bar di mq. 9,46 a servizio dell'adiacente hotel "Aurora" il tutto per una superficie complessiva di mq. 222,86, ha chiesto, alla Regione Campania, ai sensi dell'art. 24 del Reg. Cod. Nav., un ampliamento di superficie, complementare e funzionale all'attività già svolta, per ulteriori mq. 10,00 allo scopo di utilizzare una piccola area, adiacente la terrazza/soggiorno, quale parcheggio per l'autovettura di servizio dell'hotel "Aurora";
- che la documentazione è depositata presso la Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli 19° piano, rif. Responsabile del procedimento Dr. Rosario Ferretti tel. n° 081/79696 49, con ricevimento il mercoledì dalle ore 10.00 alle 13.00;
- che entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente Avviso sul BURC, possono essere presentate osservazioni alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli.

arch. Massimo Pinto

REGIONE CAMPANIA – Giunta regionale – Assessorato ai Trasporti e Viabilità – Area Generale di coordinamento Trasporti e Viabilità – Settore Demanio Marittimo – Navigazione – Porti – Aeroporti – Opere Marittime

Porto di Monte di Procida - Concessione Demaniale Marittima N° 39/10 - Avviso di presentazione di istanza di affidamento attivita' Ex Art. 45 Bis Cod. Nav.

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

VISTI :

- l'art. 18 del d.P.R. 15 febbraio 1952, n. 328;
- gli artt. 8, 9 e 10 l. 7 agosto 1990, n. 241 e s.m.i.;
- la l. 16/03/01 n. 88;
- il D.D. n. 133 del 05/10/2010;
- la delibera di G.R.C. del 17/05/2002, n. 2000;
- la delibera di G.R.C. del 30/09/2004, n. 1806;
- la delibera di G.R.C. del 19/06/2008, n. 1047.

RENDE NOTO

- che il Comune di Monte di Procida, nella titolarità della concessione demaniale marittima n° 39/10, come integrata dalla concessione n. 44/11, con validità al 31/12/2013, rilasciata allo scopo di gestire alcune aree del Porto di Monte di Procida per una superficie totale di mq. 90.339,10, distinta nel senso seguente:
    a) mq. 71.242,80 complessivi di specchio acqueo, così ripartito:
        1) mq. 32.319,50 per finalità di area a servizio del diporto nautico per il periodo stagionale;
        2) mq. 23.113,40, per ormeggio di imbarcazioni da diporto, da effettuarsi con l'installazione di n. 4 pontili galleggianti di lunghezza pari a ml. 84,00 x 3 + 1 x 48,00, distinti nelle zone OR001, OR002, OR003 e OR009 per una superficie di mq. 750,00;
        3) mq. 5.599,90 di specchio acqueo interno alla darsena dei pescatori da destinare all'ormeggio delle unità da pesca e da diporto esclusivamente di proprietà e/o armate da residenti nel Comune di Monte di Procida con stazionamento da realizzarsi lungo le banchine esistenti;
        4) mq. 10.210,00 destinati a lavori.
    b) mq. 18.127,30 complessivi di aree a terra, così ripartite:
        1) mq. 4.123,00, identificati come zona ZD002, da destinare a parcheggio autovetture;
        2) mq. 3.651,60, identificati come zona ZD006 da destinare a parcheggio autovetture;
        3) mq. 128,00, identificati come ZD007 da destinarsi a scivolo alaggio/varo natanti;
        4) mq. 50,00, identificati come ZD008 da destinarsi a servizi ulteriori;
        5) mq. 10.174,70 destinate a lavori.
    c) mq. 969,00 per opere da realizzare (OR).

- che, con istanza acquisita al protocollo d'Ufficio al n. 479153 del 17/06/2011, il Comune di Monte di Procida, in attuazione della dichiarazione resa con nota prot. n. 15294 del 4.11.10 (prot. 890461 del 8.11.10) e della determinazione del Responsabile del Settore n. 168 del 26/11/2010 – Reg. Gen n. 1048 del 26/11/2010, ha chiesto alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo il rilascio dell'autorizzazione ad affidare a terzi, nell'ambito della concessione demaniale marittima di cui sopra e fino al 31/12/2013, le attività di vigilanza, assistenza agli ormeggi e manutenzione dei pontili, campo boe e darsena e servizio navetta al campo boe al RTI GDM S.p.A. con sede in Napoli, via Filangieri, 48 P. IVA 07436570639 - Marinedi S.p.A. con sede in Roma, via Gaeta 15 P. IVA 10703881002, aggiudicatario della relativa procedura;

- che la documentazione è depositata presso la Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli 19° piano, rif. Responsabile del procedimento Dr. Rosario Ferretti tel. n° 081/79696 49, con ricevimento il mercoledì dalle ore 10.00 alle 13.00;
- che entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente Avviso sul BURC, possono essere presentate osservazioni alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli.

arch. Massimo Pinto

REGIONE CAMPANIA – Giunta regionale – Assessorato ai Trasporti e Viabilità – Area Generale di coordinamento Trasporti e Viabilità – Settore Demanio Marittimo – Navigazione – Porti – Aeroporti – Opere Marittime

Porto di Sapri - Pubblicazione avviso - Istanza di ampliamento e variazione di concessione demaniale marittima - Sig. Cafiero Mario

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

VISTI :

- l'art. 18 del d.P.R. 15 febbraio 1952, n°328;
- gli artt. 8,9 e 10 legge 7 agosto 1990, n°241 e s. m.i.;
- la legge 16/03/01 n°88;
- il Decreto Dirigenziale n°133 del 05.10.10;
- il Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2011;
- la Delibera di G.R.C. del 17/05/2002, n°2000;
- la Delibera di G.R.C. del 30/09/2004 n° 1806;
- la Delibera di G:R:C: del 19/06/2008, n. 1047

RENDE NOTO

- che con istanza prot. n .0570392 del 20.07.011. il Sig. Cafiero Mario ,titolare della concessione demaniale marittima n. 109/210 ha chiesto alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo ampliamento e variazione della concessione demaniale marittima ai sensi dell'art. 24 del Codice della Navigazione, ricadente nel porto di Sapri – Comune di Sapri su mq. 26,00 per la posa di un chiosco da adibire a punto informativo turistico per l'attività di locazione/noleggio unità da diporto dalle dimensioni di mq. 5,15x 2,50;
- che la concessione demaniale suppletiva scadrà il 31.12.2013;
- che l'istanza è depositata presso la Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli 19° piano, rif. Geom. Luigi Carrucola tel. n° 081/7969237, con ricevimento il mercoledì dalle ore 10.00 alle 13.00;
- che entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente Avviso sul BURC, possono essere presentate osservazioni o domande concorrenti alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli, secondo le modalità indicate nel Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2 011 pubblicato sul B.u.r.c. n. 27 del 02.05.2011.

arch. Massimo Pinto

REGIONE CAMPANIA – Giunta regionale – Assessorato ai Trasporti e Viabilità – Area Generale di coordinamento Trasporti e Viabilità – Settore Demanio Marittimo – Navigazione – Porti – Aeroporti – Opere Marittime

Porto di Sapri - Pubblicazione avviso - Istanza di ampliamento e variazione di concessione demaniale marittima – Sig. Giannetti Pietro

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

VISTI :

- l'art. 18 del d.P.R. 15 febbraio 1952, n°328;
- gli artt. 8,9 e 10 legge 7 agosto 1990, n°241 e s. m.i.;
- la legge 16/03/01 n°88;
- il Decreto Dirigenziale n°133 del 05.10.10;
- il Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2011;
- la Delibera di G.R.C. del 17/05/2002, n°2000;
- la Delibera di G.R.C. del 30/09/2004 n° 1806;
- la Delibera di G:R:C: del 19/06/2008, n. 1047

RENDE NOTO

- che il Sig. Giannetti Pietro ,titolare della concessione demaniale marittima n. 85/2010 ha chiesto alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo ampliamento e variazione della concessione demaniale marittima ai sensi dell'art. 24 del Codice della Navigazione, ricadente nel porto di Sapri – Comune di Sapri su mq. 20,00 per la posa di un chiosco da adibire a punto di accoglienza per frequentatori pontili dalle dimensioni di mq. 8,05x 2,50;
- che la concessione demaniale suppletiva scadrà il 31.12.2011;
- che l'istanza è depositata presso la Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli 19° piano, rif. Geom. Luigi Carrucola tel. n° 081/7969237, con ricevimento il mercoledì dalle ore 10.00 alle 13.00;
- che entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente Avviso sul BURC, possono essere presentate osservazioni o domande concorrenti alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli, secondo le modalità indicate nel Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2 011 pubblicato sul B.u.r.c. n. 27 del 02.05.2011.

arch. Massimo Pinto

REGIONE CAMPANIA – Giunta regionale – Assessorato ai Trasporti e Viabilità – Area Generale di coordinamento Trasporti e Viabilità – Settore Demanio Marittimo – Navigazione – Porti – Aeroporti – Opere Marittime

Porto di Scario - Pubblicazione avviso - Istanza di variazione di concessione demaniale marittima - Gen. Antonio Gagliardi (Lega Navale Italiana Sezione Scario)

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

VISTI :

- l'art. 18 del d.P.R. 15 febbraio 1952, n°328;
- gli artt. 8,9 e 10 legge 7 agosto 1990, n°241 e s. m.i.;
- la legge 16/03/01 n°88;
- il Decreto Dirigenziale n°133 del 05.10.10;
- il Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2011;
- la Delibera di G.R.C. del 17/05/2002, n°2000;
- la Delibera di G.R.C. del 30/09/2004 n° 1806;
- la Delibera di G:R:C: del 19/06/2008, n. 1047

RENDE NOTO

- che con istanza prot. n .0584013 del 26.07.2011 il Generale Antonio Gagliardi, in qualità di presidente della Lega Navale Italiana Sezione Scario, titolare della concessione demaniale marittima n. 85/2011 ha chiesto alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo variazione della concessione demaniale marittima ai sensi dell'art. 24 del Codice della Navigazione, ricadente nel Porto di Scario – Comune di San Giovanni a Piro per installare cancello di accesso al pontile galleggiante;
- che la concessione demaniale suppletiva scadrà il 31.12.2014;
- che l'istanza è depositata presso la Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli 19° piano, rif. Geom. Luigi Carrucola tel. n° 081/7969237, con ricevimento il mercoledì dalle ore 10.00 alle 13.00;
- che entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente Avviso sul BURC, possono essere presentate osservazioni o domande concorrenti alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli, secondo le modalità indicate nel Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2 011 pubblicato sul B.u.r.c. n. 27 del 02.05.2011.

arch. Massimo Pinto

REGIONE CAMPANIA – Giunta regionale – Assessorato ai Trasporti e Viabilità – Area Generale di coordinamento Trasporti e Viabilità – Settore Demanio Marittimo – Navigazione – Porti – Aeroporti – Opere Marittime

Porto di Agropoli - Pubblicazione avviso - Istanza di rinnovo di concessione demaniale marittima - Comune di Agropoli

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

VISTI :

- l'art. 18 del d.P.R. 15 febbraio 1952, n°328;
- gli artt. 8,9 e 10 legge 7 agosto 1990, n°241 e s. m.i.;
- la legge 16/03/01 n°88;
- il Decreto Dirigenziale n°133 del 05.10.10;
- il Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2011;
- la Delibera di G.R.C. del 17/05/2002, n°2000;
- la Delibera di G.R.C. del 30/09/2004 n° 1806;
- la Delibera di G:R:C: del 19/06/2008, n. 1047

RENDE NOTO

- che con istanza prot. n .0492781 del 23.06.2011 il Comune di Agropoli, con sede legale a Piazza della Repubblica, 3 del Comune di Agropoli, ha chiesto alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo il rinnovo della concessione demaniale marittima n. 152/2007 e suppletiva 47/2008, per una superficie complessiva di mq. 12.121,00 ricadente nel Porto di Agropoli – Comune di Agropoli per gestire uno specchio d'acqua adibito all'ormeggio di imbarcazioni, che comprende n. 4 pontili in c.a., n. 2 pontili galleggianti, n. 6 cancelli di ingresso e parte della banchina di riva.
- che la concessione demaniale suppletiva scadrà il 31.12.2014;
- che l'istanza è depositata presso la Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli 19° piano, rif. Geom. Luigi Carrucola tel. n° 081/7969237, con ricevimento il mercoledì dalle ore 10.00 alle 13.00;
- che entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente Avviso sul BURC, possono essere presentate osservazioni o domande concorrenti alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli, secondo le modalità indicate nel Decreto Dirigenziale n° 25 del 27.04.2 011 pubblicato sul B.u.r.c. n. 27 del 02.05.2011.

arch. Massimo Pinto

REGIONE CAMPANIA – Giunta regionale – Assessorato ai Trasporti e Viabilità – Area Generale di coordinamento Trasporti e Viabilità – Settore Demanio Marittimo – Navigazione – Porti – Aeroporti – Opere Marittime

Porto di Torre Annunziata - Pubblicazione avviso - Istanza di rilascio di concessione demaniale marittima - Comune di Torre Annunziata

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

VISTI :

- l'art. 18 del D.P.R. 15 febbraio 1952, n°328;
- gli artt. 8, 9 e 10 legge 7 agosto 1990, n°241 e s.m.i.;
- la legge 16/03/01, n. 88;
- il Decreto Dirigenziale n. 133 del 05/10/2010;
- il Decreto Dirigenziale n. 25 del 27/04/2011;
- la delibera di G.R.C. del 17/05/2002, n. 2000;
- la delibera di G.R.C. del 30/09/2004, n. 1806;
- la delibera di G.R.C. del 19/06/2008, n. 1047;

RENDE NOTO

- che con istanza acquisita al protocollo del Settore al n. 2011.0514210 del 30/06/2011, il Comune di Torre Annunziata", con sede in Torre Annunziata (NA) alla via Vittorio Emanuele III n. 293, C.F. 00581960630, ha chiesto in concessione un'area demaniale marittima di complessivi mq. 1.080,30, al fine di realizzare un tratto della bretella di collegamento porto – autostrada ricadente in ambito demaniale marittimo, nel porto di Torre Annunziata, Comune di Torre Annunziata (NA);
- che la durata della concessione demaniale marittima di cui alla richiesta sarà di 48 mesi con decorrenza dalla data di rilascio del provvedimento;
- che l'istanza è depositata presso la Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli 19° piano, rif. geom. de Simone, tel. n.081/7969657, con ricevimento il mercoledì dalle ore 10,00 alle 13,00;
- che entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso sul BURC, possono essere presentate osservazioni o domande concorrenti indirizzandole alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli, secondo le modalità indicate nel Decreto Dirigenziale n. 25 del 27/04/2011 pubblicato sul B.U.R.C. n. 27 del 02/05/2011.

arch. Massimo Pinto

REGIONE CAMPANIA – Giunta regionale – Assessorato ai Trasporti e Viabilità – Area Generale di coordinamento Trasporti e Viabilità – Settore Demanio Marittimo – Navigazione – Porti – Aeroporti – Opere Marittime

Porto di Torre Annunziata - Pubblicazione avviso - Istanza di rilascio di concessione demaniale marittima - Associazione pro Molo di Ponente Porto di Torre Annunziata

IL DIRIGENTE DEL SETTORE

VISTI :

- l'art. 18 del D.P.R. 15 febbraio 1952, n°328;
- gli artt. 8, 9 e 10 legge 7 agosto 1990, n°241 e s.m.i.;
- la legge 16/03/01, n. 88;
- il Decreto Dirigenziale n. 133 del 05/10/2010;
- il Decreto Dirigenziale n. 25 del 27/04/2011;
- la delibera di G.R.C. del 17/05/2002, n. 2000;
- la delibera di G.R.C. del 30/09/2004, n. 1806;
- la delibera di G.R.C. del 19/06/2008, n. 1047;

RENDE NOTO

- che con istanza acquisita al protocollo del Settore al n. 2011.0415316 del 26/05/2011, l'"Associazione pro Molo di Ponente Porto di Torre Annunziata" , con sede in Torre Annunziata (NA) alla via Marconi n. 10, C.F. 90072340632, ha chiesto in concessione un'area demaniale marittima di complessivi mq. 2.698,30 ubicata lungo la diga foranea del molo di ponente del porto di Torre Annunziata, Comune di Torre Annunziata (NA), al fine di utilizzarla come area di parcheggio dei diportisti clienti o soci delle ditte titolari di concessioni demaniali marittime antistanti la banchina del molo di ponente;
- che la durata della concessione demaniale marittima di cui alla richiesta sarà di 48 mesi con decorrenza dalla data di rilascio del provvedimento;
- che l'istanza è depositata presso la Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli 19° piano, rif. geom. de Simone, tel. n.081/7969657, con ricevimento il mercoledì dalle ore 10,00 alle 13,00;
- che entro 15 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso sul BURC, possono essere presentate osservazioni o domande concorrenti indirizzandole alla Regione Campania, AGC Trasporti e Viabilità, Settore Demanio Marittimo, Centro Direzionale di Napoli, Isola C/3, Napoli, secondo le modalità indicate nel Decreto Dirigenziale n. 25 del 27/04/2011 pubblicato sul B.U.R.C. n. 27 del 02/05/2011.

arch. Massimo Pinto

MINISTERO PER I BENI E LE ATTIVITÀ CULTURALI - Direzione Regionale per I Beni Culturali e Paesaggistici della Campania - **Decreto Direttore Regionale N. 1089 del 29.07.2011.**

- Il Direttore Regionale per i Beni Culturali e Paesaggistici della Campania -

-

Visto l'art. 1 c. 1 della L. 78/1997;
Visto il D.M. 507/1997;
Visto il D. Lgs. 368/1998;
Visto il D.Lgs. 42/2004 e s.m.i.;
Visto il D.P.R. 233/2007 e s.m.i.;
Visti gli artt. 3 e 4 del D.M. 222/2005;
Vista la nota prot. 19741 della Soprintendenza BAPSAE di Napoli;
Visto il parere del Comitato Regionale per i Servizi di Biglietteria della Campania istituito con D.D.R. n. 9/2006, espresso nella riunione del 29.07.2011;

DECRETA

Per il periodo 1 agosto 2011 al 31 dicembre 2011 il costo del biglietto per gli Appartamenti Storici di palazzo reale di Napoli è fissato ad € 2,00.

Il Direttore Regionale
Gregorio Angelini

STATUTO DEL COMUNE DI TORRECUSO

INDICE

TITOLO I - PRINCIPI GENERALI E FORME DI RELAZIONE CON ALTRI ENTI
Capo I - I principi generali
ART.1 - Il Comune
ART.2 - Il territorio del Comune
ART.3 - Stemma, gonfalone e logo del Comune
ART.4 - Albo pretorio
ART.5 - Funzioni

Capo II - Forme di relazione con altri Enti
ART.6 - Collaborazione del Comune con altri Enti Locali e forme di relazione

TITOLO II - VALORI FONDAMENTALI E PARTECIPAZIONE
Capo I - I Valori Fondamentali
ART.7 - Valori ispiratori dell'azione comunale

Capo II - Gli Istituti di Partecipazione
ART.8 - Organismi di partecipazione dei cittadini
ART.9 - Forme di consultazione della popolazione
ART.10 - Referendum
ART.11 - Partecipazione ai procedimenti amministrativi
ART.12 - Pubblicità ed accesso agli atti
ART.13 - Comunicazione istituzionale ed informazioni ai cittadini
ART.14 - Comitato di protezione civile

TITOLO III - ORGANI DI GOVERNO E LORO ATTIVITÀ
Capo I - Gli Organi di Governo del Comune
ART.15 - Organi di governo

Capo II - Il Consiglio Comunale
ART.16 - Il Consiglio Comunale
ART.17 - Competenze del Consiglio Comunale
ART.18 - Elezione, composizione e durata
ART.19 - Prima seduta del Consiglio Comunale
ART.20 - Elezione e revoca del Presidente del Consiglio Comunale. Esercizio delle funzioni vicarie
ART.21 - Ruolo e funzioni del Presidente del Consiglio Comunale
ART.22 - Consigliere anziano
ART.23 - Diritto di informazione dei Consiglieri
ART.24 - Gruppi consiliari
ART.25 - Commissioni Consiliari
ART.26 – Consiglio in "adunanza aperta"
ART.27 - Consiglio comunale dei ragazzi

Capo III - Il Sindaco
ART.28 - Elezione, ruolo istituzionale e funzioni del Sindaco
ART.29 - Rappresentanza legale
ART.30 - Attribuzioni del Sindaco
ART.31 - Vice Sindaco ed esercizio di funzioni vicarie del Sindaco
ART.32 - Consiglieri delegati dal Sindaco
ART.33 - Mozione di sfiducia e dimissioni

Capo IV - La Giunta
ART.34 - Composizione della Giunta e nomina degli Assessori
ART.35 - Ruolo e competenze della Giunta

ART.36 - Funzionamento della Giunta
ART.37 - Ruolo e compiti degli Assessori
ART.38 - Dimissioni degli Assessori e loro revoca

Capo V - Condizione giuridica, diritti e doveri degli Amministratori del Comune - Cause di incompatibilità e di ineleggibilità, dimissioni, rimozione e decadenza degli Amministratori
ART.39 - Condizione giuridica degli Amministratori del Comune
ART.40 - Incompatibilità ed ineleggibilità degli Amministratori
ART.41 - Dimissioni, rimozione, sospensione dalla carica e decadenza dei consiglieri per assenza ingiustificata

Capo VI – Disposizioni comuni
ART.42 - Divieto generale di incarichi e consulenze ed obblighi di astensione
ART.43 - Nomine

Capo VII - Linee programmatiche per il mandato amministrativo e modalità per l'esercizio delle funzioni di indirizzo politico-amministrativo e di controllo
ART.44 - Linee programmatiche per il mandato amministrativo
ART.45 - Definizione delle linee programmatiche
ART.46 – Piano generale di sviluppo

TITOLO IV - ORDINAMENTO DEGLI UFFICI E DIRIGENZA
Capo I - Ordinamento degli Uffici ed assetto organizzativo dell'Amministrazione Comunale
ART.47 - Ordinamento degli Uffici e dei Servizi
ART.48 - Principi strutturali ed organizzativi
ART.49 - Struttura organizzativa

Capo II - I ruoli di responsabilità
ART.50 - I Responsabili di Settore
ART.51 – Funzioni e competenze dei Responsabili
ART.52 - Incarichi dirigenziali e di alta specializzazione
ART.53 - Collaborazioni esterne
ART.54 - Responsabilità di risultato
ART.55 – Il Segretario comunale

TITOLO V - I SERVIZI PUBBLICI
ART.56 – Principi generali

TITOLO VI - STRUMENTI ECONOMICO-FINANZIARI E CONTROLLI INTERNI
Capo I - Gli strumenti economico-finanziari del Comune
ART.57 - Risorse economico-finanziarie
ART.58 - Rapporti finanziari e risorse per l'esercizio di funzioni conferite
ART.59 - Gli strumenti contabili
ART.60 - Revisione economico-finanziaria
ART.61 - Gestione dei beni comunali

Capo II - Il sistema dei controlli interni
ART.62 - Il sistema dei controlli interni
ART.63 - Modalità di sviluppo del controllo di gestione

TITOLO VII - DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI
ART.64 - Limiti all'autonomia statutaria e adeguamento dello statuto
ART.65 - Pubblicità dello Statuto
ART.66 – Entrata in vigore

TITOLO I - PRINCIPI GENERALI E FORME DI RELAZIONE CON ALTRI ENTI
Capo I - I principi generali

ART.1 - Il Comune
1. Il Comune di Torrecuso é un ente locale autonomo, rappresenta la propria comunità, ne cura gli interessi e ne promuove lo sviluppo intendendo perseguire il benessere della popolazione amministrata attraverso un'azione efficiente, efficace e trasparente. Per il perseguimento di tali finalità è impegnato nella valorizzazione delle risorse e delle realtà locali e nella intensificazione dei rapporti di collaborazione con le realtà economiche, scolastiche, di volontariato, ricreative e religiose presenti sul territorio.
2. Il Comune si avvale della sua autonomia, nel rispetto della Costituzione e dei princìpi generali dell'ordinamento, per lo svolgimento della propria attività ed il perseguimento dei suoi fini istituzionali.

ART.2 - Il territorio del Comune
1. Il territorio del Comune ha una estensione di kmq. 26,47 ed è così delimitato*:*
- a **ovest** dal territorio dei Comuni di Paupisi, Vitulano e Foglianise;
- a **est** dal territorio del Comune di Benevento;
- a **sud** dal territorio dei Comuni di Foglianise, Vitulano e Benevento;
- a **nord** dal territorio dei Comuni di Ponte e di Fragneto Monforte;

2. Gli organi del Comune si riuniscono nella sede comunale, che è ubicata nel palazzo civico. In casi particolari, il Consiglio può riunirsi in altro luogo diverso dalla sede comunale.

ART.3 - Stemma, gonfalone e logo del Comune
1. Lo stemma del Comune è depositato presso la Casa comunale ed è rappresentato, su sfondo argento, da un castello rosso con due finestre, mattonato di nero, munito di tre torri, ciascuna con una finestra, merlate alla guelfa di tre, il tutto sormontato dall'ombra di sole rosso, meridiana con sette raggi d'oro, e circondato, a destra da ramo di alloro e a sinistra da ramo di quercia, legati con nastro tricolore.
2. Il gonfalone del Comune è parimenti depositato presso la Casa Comunale ed è costituito da un drappo partito di rosso e di nero caricato dello stemma sopra descritto ed ornato di ricchi fregi d'argento, con l'iscrizione centrata in alto, sullo stemma, in argento: COMUNE DI TORRECUSO. Le parti in metallo ed i cordoni sono argentati.
3. Il Sindaco può disporre che il gonfalone del Comune venga esibito al di fuori della sede Comunale in occasioni di particolare rilevanza o per rappresentare l'Amministrazione in celebrazioni ufficiali.
4. Il Comune utilizza un logo distintivo che ne caratterizza i documenti e gli strumenti di comunicazione istituzionale.

ART.4 - Albo pretorio
1. Nel palazzo comunale, in luogo accessibile al pubblico, è individuato apposito spazio da destinare ad "Albo pretorio" per la pubblicazione degli atti previsti dalla legge, dallo Statuto e dai regolamenti, nonché per le comunicazioni ai cittadini.
2. Il Comune, inoltre, si dota di un Albo Pretorio da pubblicare sul proprio sito Internet istituzionale, in esecuzione dell'articolo 32 della legge 69/2009.

ART.5 - Funzioni
1. Il Comune è titolare ed esercita le funzioni ed i compiti ad esso attribuiti, nonché quelli conferiti con legge dello Stato e della Regione.
2. Il Comune esercita tutte le funzioni amministrative che riguardano la popolazione ed il territorio comunale, con particolare riferimento ai servizi alla persona e alla comunità, all'assetto ed all'utilizzo del territorio, nonché allo sviluppo economico, fatte comunque salve le competenze degli altri livelli istituzionali di governo, definite per legge.

Capo II - Forme di relazione con altri Enti

ART.6 - Collaborazione del Comune con altri Enti Locali e forme di relazione
1. Il Comune può formalizzare intese o accordi di collaborazione con altri Enti Locali e con Pubbliche Amministrazioni al fine di:
a) coordinare e migliorare l'esercizio delle funzioni e dei compiti a ciascuno attribuiti;
b) sostenere lo sviluppo di progettualità qualificate;
c) razionalizzare l'utilizzo degli strumenti di programmazione.

2. Il Comune può stipulare convenzioni con altri Enti Locali, per l'esercizio in modo coordinato od in forma associata di servizi e funzioni.
3. Esso utilizza altresì gli accordi di programma come strumenti attraverso i quali favorire, in particolare, il coordinamento della propria azione con quella di altri soggetti pubblici. Può sempre promuovere la conclusione di accordi di programma qualora ciò risulti necessario per garantire l'attuazione degli obiettivi della propria programmazione o per la realizzazione di progetti specifici di particolare rilevanza per la comunità locale.

TITOLO II - VALORI FONDAMENTALI E PARTECIPAZIONE
Capo I - I Valori Fondamentali

ART.7 - Valori ispiratori dell'azione comunale
1. L'azione dell'Amministrazione comunale si ispira ai **valori fondamentali** della Costituzione Italiana e ai principi esplicitati nella Dichiarazione Universale dei diritti dell'uomo secondo la quale il fondamento della libertà, della giustizia e della pace nel mondo consiste nel riconoscimento della dignità di ogni essere umano.
2. Partendo da tali presupposti, il Comune pone in essere un'azione finalizzata alla crescita sociale, culturale ed economica della comunità, riconoscendo e favorendo l'impegno educativo e formativo della scuola e delle altre formazioni sociali in cui si sviluppa la personalità dell'individuo.
3. Il Comune si identifica nei valori etici, sociali, culturali, religiosi, familiari presenti nella propria tradizione. Partecipa, collaborando particolarmente con i Comuni contermini, con la Provincia e con la Regione, alla realizzazione di un efficiente sistema delle autonomie locali quale primo strumento di democrazia e di promozione sociale.
4. Il Comune valorizza le forme di **associazionismo** e di collaborazione, consapevole che, qualunque sia il campo di azione, queste sono rivolte alla crescita ed al miglioramento dei servizi della città, con effettivo spirito volontario, e contribuiscono al raggiungimento del benessere personale e sociale ed alla pacifica convivenza fra le persone.
5. Il Comune riconosce **la famiglia** e l'importanza dei bambini, si impegna a realizzarne il sostegno, anche attraverso il buon funzionamento dei servizi scolastici.
6. Il Comune, anche mediante la sensibilizzazione dei cittadini, promuove opportune iniziative per rimuovere le cause **dell'emarginazione sociale economica e culturale**, di concerto con altri enti e istituzioni. A tal fine favorisce tutte le iniziative delle associazioni socio-culturali presenti sul suo territorio. Si adopera per l'abbattimento delle barriere architettoniche.
7. Il Comune considera **gli anziani** come un prezioso patrimonio di sapienza, di conoscenza e di esperienze, risorsa per il miglioramento complessivo della qualità della vita e per lo sviluppo ulteriore del territorio. Promuove la partecipazione diretta degli anziani alla vita collettiva associativa, al fine di migliorare, estendere e qualificare l'azione nei loro confronti.
8. Il Comune valorizza **il patrimonio culturale** di Torrecuso in tutte le sue forme, opera per la tutela, la conservazione e la valorizzazione del patrimonio monumentale, artistico, archivistico, documentale e librario e per garantire alla cittadinanza il diritto alla fruizione ed alla consultazione di tale patrimonio. Promuove la ricerca storica delle radici della cultura e delle tradizioni del paese e favorisce le iniziative che fanno riferimento alla tradizione storica locale. Sostiene le nuove forme di espressione culturale, di comunicazione e di creatività.
9. Il Comune attua tutte le azioni possibili per far sì che il **diritto allo studio** ed alla conoscenza possano affermarsi, rimuovendo gli ostacoli che impediscono il raggiungimento di questo obiettivo. Sostiene le attività e le iniziative di qualificazione e di rinnovamento della scuola locale in direzione dell'integrazione con la società, attivando iniziative in collaborazione con le scuole che permettano l'estensione del diritto allo studio ed alla formazione critica dei ragazzi.
10. Il Comune persegue la realizzazione di condizioni di **pari opportunità** tra uomini e donne, in ogni settore della vita e sostiene la partecipazione delle donne e degli uomini alla vita sociale, culturale, economica e politica della città.
11. Il Comune riconosce e valorizza **l'ambiente, il territorio e il paesaggio** come beni e risorse da salvaguardare sia nelle loro componenti naturalistiche che storiche e culturali. Adotta tutte le misure per contrastare e ridurre l'inquinamento atmosferico, elettromagnetico, acustico e delle acque; considera le risorse idriche un bene comune universale da difendere e tutelare.
12. Riconosce l'efficace azione educativa, formativa, di crescita sociale e di tutela della salute svolta dallo **sport** e ne favorisce la diffusione e la pratica.

13. Il Comune, nel rispetto dei principi costituzionali, considera **il lavoro** un diritto fondamentale, elemento costitutivo di una società democratica. Si adopera per far sì che i diritti dei lavoratori siano garantiti all'interno delle aziende operanti nel suo territorio ed per garantire le migliori condizioni di lavoro, a tutela della salute, quale bene primario costituzionalmente garantito.
14. Il Comune, compatibilmente con le sue disponibilità finanziarie e con le sue competenze, promuove lo **sviluppo economico e sociale** del territorio con l'obiettivo della più ampia occupazione. A tal fine, sostiene le attività artigianali e commerciali operanti sul suo territorio, promuove lo sviluppo dell'agricoltura. Promuove, altresì, lo sviluppo turistico, accrescendo la propria visibilità e conoscenza, in collaborazione ed di concerto con gli altri Comuni, la Regione, l'Unione Europea, gli Istituti e le Associazioni culturali. Tutela e promuove lo sviluppo delle attività produttive e professionali; favorisce l'organizzazione razionale dell'apparato distributivo. Pone particolare attenzione al miglioramento dei servizi e delle infrastrutture viarie e di trasporto, anche con una politica di integrazione tra le comunità.

Capo II - Gli Istituti di Partecipazione

ART.8 - Organismi di partecipazione dei cittadini

1. Il Comune favorisce la partecipazione democratica di tutti i cittadini alle attività di promozione dello sviluppo civile, sociale ed economico della comunità, all'esercizio delle relative funzioni ed alla formazione ed attuazione dei propri programmi.
2. Ai fini di cui al comma precedente l'Amministrazione comunale promuove:
   a) organismi di partecipazione di realtà omogenee presenti sul territorio (Scuole, giovani, anziani)
   b) lo svolgimento di riunioni e di assemblee, mettendo a disposizione dei cittadini, gruppi ed organismi sociali e politici che ne facciano richiesta, strutture o spazi idonei.
3. Gli organismi di partecipazione possono avere la forma di comitati per la gestione sociale dei servizi, consulte o comitati tematici, per specifici problemi o situazioni locali.

ART.9 – Forme di consultazione della popolazione del Comune

1. Al fine di acquisire elementi utili alle scelte di competenza degli organi comunali, su materie di esclusiva competenza locale, l'Amministrazione può consultare la popolazione mediante assemblee generali, di contrada, di categorie o gruppi sociali.
2. L'Amministrazione comunale può indire consultazioni anche a mezzo di questionari o in altre forme, sempre che siano garantite l'informazione alla popolazione interessata e la libera espressione del voto.
3. Le modalità di indizione delle consultazioni, la loro ammissibilità, i modi di attuazione, i criteri di validità e le materie che non possono formarne oggetto vengono stabilite con apposito regolamento.

ART.10 – Referendum

1. La partecipazione della popolazione alla determinazione delle scelte fondamentali del Comune può essere sviluppata anche attraverso referendum consultivi, propositivi od abrogativi.
2. Non possono essere comunque sottoposti a referendum, in qualsiasi sua forma:
a) gli atti politici o di indirizzo;
b) il bilancio preventivo nel suo complesso e il conto consuntivo;
c) i provvedimenti concernenti le tariffe ed i tributi locali;
d) i provvedimenti inerenti l'assunzione di mutui, o l'emissione di prestiti;
e) i provvedimenti di nomina, designazione, o revoca dei rappresentanti del Comune presso società, istituzioni od altri organismi dipendenti, controllati o partecipati;
f) gli atti concernenti la salvaguardia e la tutela di minoranze etniche, religiose o di soggetti socialmente deboli;
g) gli atti e i provvedimenti relativi al personale o all'organizzazione degli uffici e dei servizi;
h) le attività amministrative vincolate da riserva di legge statale e/o regionale;
i) i problemi che sono già stati oggetto di referendum nell'ultimo triennio e tutte le materie escluse dall'apposito regolamento.
3. Dopo l'indizione del referendum, il Consiglio Comunale deve astenersi dal deliberare sulla stessa materia oggetto della consultazione referendaria.
4. Il referendum diventa improcedibile quando l'Amministrazione adotti provvedimenti recanti innovazioni sostanziali e corrispondenti alla volontà espressa dai firmatari.
5. Il referendum abrogativo e quello propositivo sono validi se partecipa alla votazione la maggioranza degli aventi diritto al voto ed hanno esito positivo se è raggiunta la maggioranza dei voti validamente espressi.

6. In caso di esito positivo del referendum consultivo, il Sindaco o il Presidente del Consiglio adottano gli atti necessari per promuovere l'iscrizione all'ordine del giorno del Consiglio Comunale nella prima seduta successiva della questione che è stata oggetto della consultazione referendaria. Nel caso del referendum propositivo ed abrogativo il Consiglio Comunale è tenuto ad adottare gli atti coerenti con la volontà manifestata dagli elettori.
7. Le modalità di indizione, i requisiti di ammissibilità, i tempi, le condizioni di accoglimento della proposta referendaria, le modalità di organizzazione della consultazione e lo svolgimento del referendum sono disciplinati dallo specifico regolamento.
8. All'onere finanziario per le spese necessarie a sostenere l'iniziativa, l'amministrazione dovrà far fronte con fondi appositamente previsti nel bilancio di previsione.
9. Le norme dello Statuto comunale possono essere sottoposte esclusivamente a referendum consultivo, onde acquisire l'orientamento dei cittadini sulle proposte di modifica o di integrazione.

ART.11 - Partecipazione ai procedimenti amministrativi
1. Il Comune assicura la partecipazione ai procedimenti amministrativi da parte dei destinatari e dei soggetti comunque interessati, secondo i principi stabiliti dalla legge e nel rispetto delle disposizioni del presente Statuto.
2. Nei procedimenti amministrativi, attivati sia su istanza di parte sia d'ufficio, il soggetto destinatario del provvedimento finale può prendere parte al procedimento mediante presentazione di memorie e rapporti, salvo che ricorrano oggettive ragioni di somma urgenza. Egli ha altresì diritto ad essere ascoltato dal responsabile del procedimento stesso su fatti e temi rilevanti ai fini dell'adozione del provvedimento finale, nonché ad assistere ad accertamenti ed ispezioni condotti in sede di istruttoria procedimentale.
3. Il Comune assicura la partecipazione dei cittadini ai processi di pianificazione e programmazione secondo i principi del giusto procedimento.
4. La partecipazione degli interessati è garantita anche in relazione ai procedimenti tributari, nel rispetto dei principi stabiliti dalla legislazione speciale di settore.
5. Il regolamento disciplina in dettaglio le modalità e gli strumenti mediante i quali viene esercitata dagli interessati la possibilità di prendere parte al procedimento amministrativo.

ART.12 - Pubblicità ed accesso agli atti
1. Tutti gli atti ed i documenti amministrativi del Comune di Torrecuso sono pubblici, ad eccezione di quelli riservati in tutto o in parte per espressa disposizione di legge o di regolamento.
2. Sono pubblici i provvedimenti finali adottati da organi e responsabili dei servizi del Comune.
3. Il Comune garantisce a chiunque vi abbia interesse per la tutela di situazioni giuridicamente rilevanti l'accesso ai documenti amministrativi, nel rispetto dei principi stabiliti dalla legge, dalle norme del presente Statuto e secondo le modalità definite da apposito regolamento opportunamente divulgato e disponibile in ogni ufficio del Comune.
4. Il regolamento disciplina comunque l'esercizio del diritto di accesso e individua le categorie di documenti per i quali l'accesso può comunque essere limitato, negato o differito per ragioni di riservatezza, nonché detta le misure organizzative volte a garantire l'effettività del diritto.

ART.13 - Comunicazione istituzionale ed informazioni ai cittadini
1. Il Comune garantisce il diritto all'informazione in relazione alla propria attività e a tale scopo sviluppa adeguate forme di comunicazione istituzionale, anche per via telematica, promuovendo, altresì, lo sviluppo di iniziative e progetti, coinvolgenti le altre Pubbliche Amministrazioni operanti sul proprio territorio.

ART.14 - Comitato di protezione civile
1. Il Comune si attiva per costituire un Comitato per la protezione civile, di supporto al C.O.C.. Ad esso possono partecipare cittadini volontari adeguatamente formati o associazioni di volontariato che si rendano disponibili sia per avviare attività di prevenzione e di sensibilizzazione della popolazione sia per offrire un aiuto nel caso di eventuali emergenze sul territorio.
2. Il Comitato ha sede nel Comune ed è presieduto dal Sindaco o dall'Assessore delegato.

TITOLO III - ORGANI DI GOVERNO E LORO ATTIVITÀ
Capo I - Gli Organi di Governo del Comune

ART.15 - Organi di governo

fonte: http://burc.regione.campania.it

1. Sono Organi di governo del Comune: il Consiglio, il Sindaco e la Giunta.
2. Le relazioni istituzionali tra gli Organi del Comune sono ispirate ai principi dell'efficienza dell'attività amministrativa, della trasparenza e dell'efficacia nel perseguimento degli obiettivi dell'Amministrazione comunale.
3. Gli amministratori, nell'esercizio delle proprie funzioni, improntano il proprio comportamento a criteri di imparzialità e buona amministrazione, nel pieno rispetto della distinzione tra le funzioni, le competenze e le responsabilità proprie rispetto a quelle dei Responsabili dei servizi.

Capo II - Il Consiglio Comunale

ART.16 - Il Consiglio Comunale
1. Il Consiglio Comunale, espressione elettiva della comunità locale, è l'organo che determina l'indirizzo politico - amministrativo del Comune e che ne controlla l'attuazione.

ART.17 - Competenze del Consiglio Comunale
1. Le competenze del Consiglio, tradotte in atti fondamentali, normativi e d'indirizzo, di programmazione e di controllo, sono individuate dalla legge.
2. Nelle materie di competenza del Consiglio non possono essere adottate deliberazioni in via d'urgenza da altri organi del Comune, fatte salve le eccezioni stabilite dalla legge.

ART.18 - Elezione, composizione e durata
1. L'elezione del Consiglio comunale, il numero e la posizione giuridica dei consiglieri, nonché le cause di ineleggibilità, incompatibilità e decadenza sono regolati dalla legge.
2. Il funzionamento del Consiglio è disciplinato da apposito regolamento, approvato a maggioranza assoluta, che prevede, in particolare:
- i termini e le modalità per la convocazione, per la consultazione degli atti e delle proposte di deliberazione da parte dei consiglieri, per la presentazione e la discussione delle proposte, nonché ogni altra disposizione necessaria al regolare funzionamento dell'organo;
- le modalità di svolgimento della discussione e della votazione;
- la formazione dei gruppi consiliari;
- le modalità di esercizio della funzione di indirizzo e controllo politico-amministrativo, nonché il funzionamento delle commissioni consiliari.

3. Il regolamento indica, altresì, il numero dei consiglieri necessario per la validità delle sedute, prevedendo che in ogni caso debba esservi la presenza di almeno un terzo dei consiglieri assegnati, senza computare a tale fine il sindaco.
4. I consiglieri entrano in carica all'atto della proclamazione ovvero, in caso di surrogazione, non appena adottata dal Consiglio la relativa deliberazione.
5. Le sedute del consiglio e delle commissioni sono pubbliche salvi i casi previsti dal regolamento.
6. In occasione delle riunioni del Consiglio sono esposte all'esterno dell'edificio in cui si tiene l'adunanza, oltre alla bandiera recante lo stemma civico, la bandiera della Repubblica italiana e quella dell'Unione europea per il tempo in cui l'Organo esercita le proprie funzioni ed attività.
7. Nella sala in cui si tiene il Consiglio è esposto il Gonfalone.

ART.19 - Prima seduta del Consiglio Comunale
1. La prima seduta del Consiglio Comunale dopo le elezioni è convocata e presieduta dal Sindaco nel termine di dieci giorni dalla proclamazione degli eletti e deve tenersi entro 10 giorni dalla diramazione dell'invito di convocazione.
2. Prima di deliberare su qualsiasi altro oggetto, l'Assemblea procede alla convalida dei Consiglieri eletti e del Sindaco, esaminando la loro condizione e dichiarando eventualmente la loro ineleggibilità, secondo quanto previsto dalla legge in materia, provvedendo secondo la procedura indicata dall'art.69 del TUEL.
3. La seduta prosegue con il giuramento del Sindaco, con la comunicazione da parte del Sindaco della composizione della Giunta, con la nomina del Presidente del Consiglio, con la costituzione e nomina della Commissione elettorale comunale, con la costituzione e nomina delle commissioni consiliari permanenti e, quindi, con la trattazione degli altri eventuali argomenti iscritti all'ordine del giorno.

ART.20 - Elezione del Presidente del Consiglio Comunale. Esercizio delle funzioni vicarie
1. Il Consiglio Comunale, nella sua prima seduta, elegge tra i suoi componenti un Presidente dell'assemblea, che resta in carica sino allo scioglimento del Consiglio stesso.

2. Il Presidente è eletto, con voto segreto, a maggioranza dei due terzi dei consiglieri assegnati. Se dopo due scrutini nessun candidato ottiene la maggioranza prevista, si procede con una terza votazione nella quale per l'elezione è sufficiente la maggioranza assoluta dei Consiglieri assegnati.
3. In caso di impedimento del Presidente, le funzioni vicarie sono esercitate dal Vicepresidente, eletto nella medesima seduta, con le medesime modalità.
4. In caso di assenza di quest'ultimo la presidenza è assunta temporaneamente da Consigliere anziano, individuato ai sensi del successivo articolo 22.

ART.21 - Ruolo e funzioni del Presidente del Consiglio Comunale
1. Il Presidente del Consiglio, in conformità a quanto previsto dalla legge e dal regolamento:
a) rappresenta il Consiglio Comunale;
b) convoca e fissa le date delle riunioni del Consiglio, presiede le sedute e ne dirige i lavori;
c) interviene, ispirandosi a criteri di imparzialità, a tutela delle prerogative dei singoli Consiglieri;
d) decide sull'ammissibilità delle questioni pregiudiziali e delle eccezioni procedurali, salvo che non intenda promuovere sulle stesse la decisione del Consiglio;
e) sottoscrive il verbale delle sedute insieme al Segretario comunale;
g) vigila sul funzionamento delle commissioni consiliari;
h) esercita ogni altra funzione demandatagli dallo Statuto o dai regolamenti dell'ente.
2. Il Presidente del Consiglio Comunale è tenuto a riunire il Consiglio entro un termine non superiore a venti giorni inserendo all'ordine del giorno le questioni richieste, quando lo richiedano un quinto dei Consiglieri assegnati o il Sindaco.
3. Esercita le sue funzioni con imparzialità, nel rispetto delle prerogative del Consiglio e dei diritti dei singoli Consiglieri.

ART.22 - Consigliere anziano
1. Il Consigliere anziano è colui che ha ottenuto la maggior cifra elettorale individuale, con esclusione del Sindaco neo-eletto e dei candidati alla stessa carica proclamati Consiglieri.

ART.23 - Diritto di informazione dei Consiglieri
1. I Consiglieri Comunali hanno diritto di ottenere dagli Uffici nei quali si articola la struttura organizzativa del Comune, tutte le notizie ed informazioni in loro possesso, utili all'espletamento del proprio mandato. In ordine alle notizie ed alle informazioni acquisite, i Consiglieri sono tenuti al segreto nei casi specificamente determinati dalla legge ed, in ogni caso, a garantirne un utilizzo finalizzato esclusivamente all'esercizio dei compiti di Consigliere comunale.
2. L'acquisizione delle informazioni e delle notizie di cui al precedente comma 1 da parte dei Consiglieri Comunali, realizzabile anche mediante la consultazione di atti e documenti, deve avvenire con le modalità stabilite dal regolamento sul diritto di accesso, che siano tali da non incidere negativamente sulla normale attività delle strutture dell'Amministrazione Comunale.

ART.24 - Gruppi consiliari
1. Entro dieci giorni dalla proclamazione i Consiglieri comunicano al Sindaco la costituzione dei Gruppi, la composizione ed il funzionamento dei quali sono disciplinati da regolamento.
2. Dopo la convalida degli eletti, ciascun Consigliere dichiara a quale gruppo intenda appartenere.
3. Ciascun gruppo deve essere costituito da almeno due Consiglieri comunali.
4. I gruppi consiliari hanno diritto di riunirsi nei locali comunali.

ART.25 - Commissioni Consiliari
1. Il Consiglio Comunale può istituire nel proprio seno Commissioni permanenti, per settori organici di materie, con funzioni preparatorie e referenti per gli atti di competenza consiliare. Le competenze e le funzioni di ciascuna commissione sono determinate dal regolamento sul funzionamento del Consiglio e dalla deliberazione di istituzione.
2. Le Commissioni sono composte dai consiglieri con criteri idonei a garantire la proporzionalità e la rappresentanza di tutti i gruppi.
3. Le Commissioni esercitano le competenze loro attribuite anche in ordine all'attività svolta dalle istituzioni, dalle società e da altri organismi dipendenti dal Comune.
4. Alle Commissioni può essere affidato il compito di redigere il testo di provvedimenti, anche di natura regolamentare, da sottoporre all'esame ed alla votazione del Consiglio.
5. Il Consiglio Comunale può istituire Commissioni Speciali o di indagine per l'esame di problemi

particolari, la cui presidenza viene attribuita alle opposizioni. Tali Commissioni concludono comunque la loro attività con una relazione dettagliata al Consiglio Comunale, che adotta gli eventuali provvedimenti conseguenti alle risultanze dell'indagine.
6. Il funzionamento, l'organizzazione, i criteri di composizione, l'attività e le forme di supporto delle Commissioni Consiliari sono disciplinati dal regolamento sul funzionamento del Consiglio comunale.
7. Alle riunioni delle Commissioni possono partecipare, senza diritto di voto, il Sindaco e l'Assessore competente al ramo; è possibile, altresì, l'audizione dei Responsabili di Area e/o servizio o di altri dipendenti e collaboratori dell'Ente. Possono, inoltre, essere invitati a partecipare ai lavori esperti estranei all'amministrazione, la cui presenza sia ritenuta utile in relazione all'argomento da trattare.
8. Nell'ambito del Consiglio e delle sue Commissioni permanenti o speciali, l'attività istituzionale è sviluppata in modo tale da assicurare adeguate garanzie alle minoranze ed il coinvolgimento effettivo di tali componenti politiche nei processi decisionali dell'assemblea.

ART.26 - **Consiglio in "adunanza aperta"**
1. Quando si verificano particolari condizioni, per cerimonie o per rilevanti motivi o argomenti d'interesse della comunità, il Consiglio potrà essere tenuto in "adunanza aperta".
2. In tale adunanza potranno prendere la parola, oltre ai Consiglieri, i cittadini e tutte le personalità invitate o interessate ai temi in discussione.
3. Le modalità di svolgimento di tali sedute sono stabilite dal regolamento del Consiglio comunale.

ART.27 - Consiglio comunale junior
1. Il Comune, allo scopo di favorire la partecipazione dei ragazzi alla vita collettiva, può promuovere l'elezione del Consiglio comunale junior.
2. Il Consiglio comunale junior ha compiti propositivi, consultivi e di controllo da esercitarsi entro i limiti previsti dal regolamento che ne definisce le materie di competenza, le modalità di elezione e di funzionamento.

Capo III - Il Sindaco

ART.28 – Elezione, ruolo istituzionale e funzioni del Sindaco
1. Il Sindaco è eletto a suffragio universale diretto, secondo le disposizioni dettate dalla legge.
2. Esercita le funzioni attribuitegli dalla legge, dal presente Statuto e dai regolamenti e sovrintende all'espletamento delle funzioni statali e regionali attribuite o conferite al Comune.
3. Prima di assumere le funzioni, il Sindaco presta giuramento dinanzi al Consiglio Comunale, nella prima riunione, pronunciando la seguente formula: "*Giuro di osservare lealmente la Costituzione italiana, le leggi della Repubblica e l'ordinamento del Comune e di agire per il bene di tutti i cittadini*".
4. Il Sindaco esercita, altresì, le funzioni che gli sono attribuite dalla legge quale Autorità Locale e quale Ufficiale di Governo, con particolare riferimento a quanto previsto, rispettivamente, dall'art.50 e dall'art.54 del D. Lgs. n. 267/2000.
5. Il Sindaco promuove e coordina l'azione dei singoli Assessori, indirizzandoli secondo linee guida conformi alle decisioni del Consiglio e della Giunta.
6. Il Sindaco può delegare agli assessori ed al personale comunale l'esercizio delle funzioni di ufficiale di governo di cui all'art. 54 del D.Lgs.18 agosto 2000, n. 267.

ART.29 - Rappresentanza legale
1. La rappresentanza legale del Comune spetta al Sindaco.
2. Il Sindaco, previa delibera di autorizzazione della Giunta, sta in giudizio per conto dell'Amministrazione Comunale e sottoscrive la procura alle liti.

ART.30 - Attribuzioni del Sindaco
1. Il Sindaco è l'organo responsabile dell'amministrazione del Comune; in particolare, egli:
a) nomina la Giunta e può revocarne i componenti;
b) convoca e presiede la Giunta, fissandone l'ordine del giorno;
c) dirige e coordina l'attività politica e amministrativa del Comune nonché l'attività della Giunta e dei singoli Assessori;
d) promuove e assume iniziative per concludere accordi di programma con tutti i soggetti pubblici previsti dalla legge;
e) convoca i comizi per i referendum previsti dall'art.8 del Decreto Legislativo 267/2000;

f) nomina il Segretario comunale, scegliendolo nell'apposito albo;
g) nomina i responsabili degli uffici e dei servizi;
h) attribuisce e definisce gli incarichi dirigenziali e quelli di collaborazione esterna, può attribuire incarichi a tempo determinato e fuori dalla dotazione organica, per dirigenti ed alte specializzazioni, secondo le modalità previste dalla legge e dai regolamenti in materia;
i) nomina, designa e revoca, sulla base degli indirizzi stabiliti dal Consiglio, i rappresentanti del Comune presso Enti, Aziende ed Istituzioni;
j) esercita, altresì, le altre funzioni attribuitegli quale autorità locale nelle materie previste da specifiche disposizioni di legge;
k) emana le ordinanze contingibili e urgenti nei casi di emergenze sanitarie o igiene pubblica a carattere esclusivamente locale, nonché nei casi di emergenza di cui all'art.50 del Decreto Legislativo 267/2000;
l) sovrintende al funzionamento dei servizi e degli uffici, impartendo direttive al Segretario;
m) coordina ed organizza, sulla base degli indirizzi espressi dal Consiglio Comunale e dei criteri eventualmente indicati dalla disciplina regionale, gli orari degli esercizi commerciali, dei pubblici esercizi e dei servizi pubblici, nonché, d'intesa con i responsabili delle amministrazioni interessate, gli orari d'apertura al pubblico degli uffici operanti sul territorio, al fine di armonizzare l'espletamento dei servizi alle esigenze degli utenti;
n) nei casi di emergenza connessi con il traffico e/o con l'inquinamento atmosferico o acustico, ovvero quando a causa di circostanze straordinarie si verifichino particolari necessità dell'utenza, può modificare gli orari degli esercizi commerciali, dei pubblici esercizi e dei servizi pubblici nonché, d'intesa con i responsabili territorialmente competenti delle amministrazioni pubbliche interessate, gli orari di apertura al pubblico degli uffici pubblici localizzati sul territorio;
o) acquisisce direttamente, presso uffici, servizi, istituzioni ed aziende appartenenti all'ente, informazioni ed atti anche riservati;
p) esercita ogni altra funzione attribuitagli dalle leggi, dallo statuto e dai regolamenti e sovrintende alle funzioni statali di Ufficiale del Governo nei casi previsti dalla legge.

ART.31 - Vice Sindaco ed esercizio di funzioni vicarie del Sindaco
1. Il Vice Sindaco svolge funzioni vicarie del Sindaco, sostituendolo in caso di assenza, impedimento temporaneo o sospensione dall'esercizio delle funzioni a lui demandate.
2. Collabora con il Sindaco nel coordinamento dell'attività della Giunta.

ART.32 – Consiglieri delegati dal Sindaco
1. Fatte salve le attribuzioni degli Assessori, nonché le competenze gestionali dei Responsabili di Area e/o Servizio, il Sindaco può affidare con proprio atto, ad uno o più Consiglieri Comunali, compiti specifici, definendo le modalità di svolgimento ed i termini di esercizio delle particolari attività.
2. I compiti di cui al comma 1 non possono comunque comportare per il Consigliere cui siano affidati l'esercizio di poteri di rappresentanza istituzionale dell'Ente o di sostituzione del Sindaco in funzione vicaria.
3. L'attività svolta dai Consiglieri delegati dal Sindaco non comporta la corresponsione di alcuna indennità o di gettoni di presenza.

ART.33 - Mozione di sfiducia e dimissioni
1. Il Sindaco e la Giunta cessano dalla carica in caso di approvazione di una mozione di sfiducia, votata per appello nominale dalla maggioranza assoluta dei componenti il Consiglio.
2. La mozione di sfiducia deve essere motivata e sottoscritta da almeno due quinti dei consiglieri assegnati, senza computare a tal fine il Sindaco. La mozione stessa deve essere posta in discussione non prima di dieci giorni e non oltre trenta giorni dalla sua presentazione.
3. L'approvazione della mozione di sfiducia comporta, a termini di legge, lo scioglimento del Consiglio e la nomina di un Commissario.

Capo IV - La Giunta

ART.34 - Composizione della Giunta e nomina degli Assessori
1. La Giunta é composta dal Sindaco, che la presiede, e da un numero di assessori da lui definito con provvedimento espresso di nomina sino ad un massimo di sei componenti.

2. Il Sindaco nomina i componenti della Giunta, tra cui il Vice Sindaco, e ne dà comunicazione al Consiglio nella prima seduta successiva alle elezioni. La nomina dei componenti dell'Organo esecutivo è effettuata nel rispetto delle vigenti disposizioni in materia di incompatibilità.
3. Gli Assessori sono nominati, di regola, tra i Consiglieri. E' comunque scelto tra i Consiglieri il soggetto chiamato a ricoprire la carica di Vice Sindaco. Possono essere nominati fino ad un massimo di due Assessori non facenti parte del Consiglio, tra cittadini in possesso dei requisiti di candidabilità, eleggibilità e compatibilità alla carica di Consigliere.
4. Il Sindaco affida a ciascuno degli Assessori, con lo stesso provvedimento di nomina, il compito di sovraintendere ad un particolare settore di amministrazione o a specifici progetti.
5. Gli Assessori non Consiglieri partecipano ai lavori del Consiglio e delle commissioni permanenti senza diritto di voto e senza concorrere a determinare il quorum per la validità dell'adunanza.

ART.35 - Ruolo e competenze della Giunta
1. La Giunta elabora, interpreta e definisce gli indirizzi generali adottati dal Consiglio ai fini della loro traduzione in specifiche politiche e strategie di intervento, orientando l'azione dell'apparato amministrativo attraverso specifici atti e direttive, nonché svolgendo attività di impulso e di proposta nei confronti del Consiglio medesimo.
2. Essa opera collegialmente ed adotta gli atti di governo locale che non siano dalla legge e dal presente Statuto espressamente attribuiti alla competenza del Consiglio o del Sindaco.
3. Fatte salve le ulteriori specifiche attribuzioni definite dalla legge, nel rispetto dei principi fissati dalla normativa sull'Ordinamento degli Enti Locali, la Giunta esercita le seguenti attribuzioni:
a) approva i progetti preliminari, definitivi ed esecutivi e tutti i provvedimenti che non siano riservati dalla legge o dal regolamento di contabilità ai responsabili dei servizi comunali;
b) elabora le linee di indirizzo e predispone le proposte di provvedimenti da sottoporre alle determinazioni del Consiglio;
c) assume attività di iniziativa, di impulso e di raccordo con gli organi di partecipazione e decentramento;
d) modifica le tariffe e le aliquote dei tributi locali, salvo i casi in cui tale compito sia riservato al Consiglio;
e) approva i regolamenti sull'organizzazione e sull'ordinamento degli uffici e dei servizi, nel rispetto dei criteri generali stabiliti dal Consiglio;
f) esercita, previa determinazione dei costi e individuazione dei mezzi, funzioni delegate dalla Provincia, dalla Regione e dallo Stato quando non espressamente attribuite dalla legge e dallo Statuto ad altro organo;
g) approva gli accordi di contrattazione decentrata, autorizzandone la sottoscrizione;
h) approva il PEG;
i) autorizza la resistenza in giudizio.
4. Le deliberazioni adottate dalla Giunta sono trasmesse in elenco ai Capigruppo Consiliari, contestualmente all'affissione all'Albo comunale.

ART.36 - Funzionamento della Giunta
1. Il Sindaco o, in caso di sua assenza, il Vice Sindaco, convoca e presiede la Giunta.
2. Le modalità di convocazione e di funzionamento della Giunta sono stabilite dalla stessa con disposizioni auto-regolamentative.
3. La Giunta esercita collegialmente le sue funzioni, delibera con l'intervento della maggioranza dei componenti in carica, a maggioranza e con voto palese.

ART.37 Ruolo e compiti degli Assessori
1. Gli Assessori hanno il compito di sovraintendere ciascuno ad un particolare settore di amministrazione o ad una specifica area d'interesse, dando impulso all'attività degli uffici nel rispetto degli indirizzi e dei programmi stabiliti dagli organi di governo del Comune, nonché vigilando sul corretto esercizio dell'attività amministrativa e di gestione.
2. In relazione alle materie affidate alla loro cura, gli Assessori possono impartire specifiche direttive ai Responsabili di Area e/o Servizio dell'Amministrazione Comunale, al fine di precisare obiettivi di gestione ed elementi riconducibili all'indirizzo politico - amministrativo.

ART.38- Dimissioni degli Assessori e loro revoca
1. Le dimissioni dalla carica di Assessore devono essere presentate dall'interessato, in forma scritta, al

Sindaco, tramite il protocollo generale. Esse diventano efficaci dal momento in cui sono registrate al protocollo.
2. Il Sindaco provvede alla sostituzione degli Assessori dimissionari o cessati dall'ufficio per altra causa, con provvedimento espresso e dandone comunicazione al Consiglio nella prima seduta utile.
3. Il Sindaco può revocare uno o più Assessori, dandone comunicazione al Consiglio nelle stesse forme.

Capo V - Condizione giuridica, diritti e doveri degli Amministratori del Comune. Cause di incompatibilità e di ineleggibilità, dimissioni, rimozione e decadenza degli Amministratori.

ART.39 - Condizione giuridica degli Amministratori del Comune
1. La condizione giuridica degli Amministratori del Comune, gli obblighi specifici, il regime delle aspettative, dei permessi e della indennità, sono disciplinati dalla legge.
2. Il comportamento degli Amministratori del Comune, nell'esercizio delle proprie funzioni, deve essere improntato all'imparzialità ed al principio di buona amministrazione, nonché al rispetto del principio di separazione tra indirizzo politico - amministrativo e gestione.

ART.40 - Incompatibilità ed ineleggibilità degli Amministratori
1. Le cause di ineleggibilità e di incompatibilità dei Consiglieri sono stabilite dalla legge.
2. La contestazione di eventuali cause di incompatibilità deve essere svolta con garanzia di contraddittorio ampio e dettagliato con l'interessato e con modalità tali da porre in evidenza le specificità della situazione presa in esame, nonché la possibile tempestiva rimozione delle condizioni ostative al mantenimento della carica.

ART.41 - Dimissioni, rimozione, sospensione dalla carica e decadenza dei consiglieri per assenza ingiustificata
1. Le dimissioni, la decadenza, la rimozione e la sospensione dalla carica di Consigliere Comunale sono disciplinati dalla legge e dal relativo regolamento.
2. Per quanto riguarda la decadenza, il regolamento deve prevedere che essa venga determinata dal mancato intervento, senza giustificato motivo, a tre sedute consecutive del Consiglio.

Capo VI - Disposizioni comuni

ART.42 - Divieto generale di incarichi e consulenze ed obblighi di astensione
1. Al Sindaco, al Vice Sindaco, agli Assessori ed ai Consiglieri Comunali è vietato ricoprire incarichi ed assumere consulenze, anche a titolo gratuito, presso il Comune, nonché presso enti, aziende ed istituzioni dipendenti o comunque sottoposti al controllo ed alla vigilanza dello stesso.
2. Tutti gli amministratori hanno, altresì, l'obbligo di astenersi dal prendere parte alla discussione ed alla votazione di deliberazioni riguardanti interessi propri o di loro parenti o affini fino al quarto grado.
3. L'obbligo di astensione non si applica ai provvedimenti a contenuto generale, compresi quelli urbanistici, se non nei casi in cui sussista una correlazione immediata e diretta fra il contenuto dell'atto e specifici interessi degli amministratori o di loro parenti ed affini fino al quarto grado.

ART.43 – Nomine
1. Il Consiglio Comunale formula gli indirizzi generali in materia di nomine e di designazioni dei rappresentanti del Comune presso enti, aziende ed istituzioni, in tempo utile perché il Sindaco possa effettuare le nomine e le designazioni di sua competenza nei termini di legge.
2. Le nomine e le designazioni espressamente riservate al Consiglio dalla legge avvengono con votazione segreta ed a maggioranza assoluta dei votanti, salvo differenti disposizioni speciali.
3. Qualora sia prevista la rappresentanza anche delle minoranze, si procederà con voto limitato secondo le modalità stabilite dal regolamento, salvo quanto previsto da altre norme speciali. In tal caso per la nomina è sufficiente la maggioranza relativa.
4. Il Consiglio Comunale può revocare con deliberazione motivata i propri rappresentanti nominati o designati nei vari Enti.

Capo VII - Linee programmatiche per il mandato amministrativo e modalità per l'esercizio delle funzioni di indirizzo politico-amministrativo e di controllo

ART.44 - Linee programmatiche per il mandato amministrativo

1. L'azione amministrativa e lo sviluppo di progetti dell'Amministrazione comunale hanno come elementi di riferimento, in relazione a ciascun mandato amministrativo, specifiche linee programmatiche.
2. Le linee programmatiche configurano gli obiettivi generali, gli spazi di progettualità, le scelte strategiche ed il quadro complessivo delle risorse rispetto ai quali sono elaborati programmi ed atti d'indirizzo che definiscono gli obiettivi e i piani di gestione del Comune.

ART.45 - Definizione delle linee programmatiche
1. Il Sindaco predispone un articolato documento, descrittivo delle linee programmatiche relative alle azioni ed ai progetti da realizzare nel corso del mandato amministrativo.
2. L'elaborazione delle linee programmatiche deve essere effettuata entro centoventi giorni dalla data di insediamento e deve essere formalizzata mediante una decisione della Giunta.
3. I singoli Assessori contribuiscono alla formulazione del documento contenente le linee programmatiche con proposte ed elementi informativi inerenti le materie ed i progetti di propria competenza.
4. Nell'elaborazione delle linee programmatiche, il Sindaco tiene conto delle indicazioni e delle istanze provenienti dalla comunità locale.
5. Il documento contenente le linee programmatiche viene presentato al Consiglio per l'approvazione entro centottanta giorni dall'insediamento dello stesso.

ART.46 – Piano generale di sviluppo
1. Il Consiglio approva, dopo la definizione delle linee programmatiche e prima dell'adozione del suo primo bilancio, il Piano generale di sviluppo, quale documento di programmazione generale e pluriennale dell'Ente, previsto dall'art.165, comma 7 del D.Lgs. n. 267/2000 e dall'art. 13, comma 3, del D.Lgs. n. 170/2006.

TITOLO IV - ORDINAMENTO DEGLI UFFICI E DEI SERVIZI
Capo I - Ordinamento degli Uffici ed assetto organizzativo dell'Amministrazione Comunale

ART.47 - Ordinamento degli Uffici e dei Servizi
1. Le disposizioni contenute nel presente titolo IV si limitano a fissare i principi generali dell'ordinamento degli uffici e dei servizi, la cui disciplina specifica sarà invece oggetto del regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi adottato dalla Giunta, in osservanza di quanto stabilito dalla normativa in materia, nel rispetto degli indirizzi generali stabiliti dal Consiglio ed in base a criteri di autonomia, flessibilità delle componenti strutturali, funzionalità ed economicità di gestione, professionalità e responsabilità, nonché in conformità con i principi per cui i poteri di indirizzo e di controllo spettano agli organi elettivi, mentre la gestione spetta ai Responsabili di Settore.

ART.48 - Principi strutturali ed organizzativi
1. L'amministrazione del Comune si esplica mediante il perseguimento di obiettivi specifici e deve essere improntata ai seguenti principi:
a. un'organizzazione del lavoro per progetti, obiettivi e programmi;
b. l'analisi e l'individuazione delle produttività e dei carichi di lavoro e del grado di efficacia dell'attività svolta da ciascun elemento dell'apparato;
c. l'individuazione di responsabilità strettamente collegate all'ambito di autonomia decisionale dei soggetti;
d. il superamento della separazione rigida delle competenze nella divisione del lavoro e il conseguimento della massima flessibilità delle strutture e del personale nonché della massima collaborazione tra gli uffici;
e. autonomia, trasparenza, efficienza, funzionalità e economicità di gestione.

ART.49 – Struttura organizzativa
1. L'ordinamento strutturale dell'Ente è definito da un sistema di organizzazione flessibile, ordinato per Settori, strutture operative finalizzate a garantire l'efficacia dell'intervento nell'ambito di materie aventi caratteristiche omogenee.
2. Ad ogni settore è preposto un responsabile che esercita funzioni di direzione dello stesso, con potestà di iniziativa, autonomia di scelta degli strumenti gestionali ed operativi di spesa nell'ambito degli stanziamenti assegnati, di gestione del personale e con responsabilità di risultato circa il perseguimento degli obiettivi assegnati, anche in termini di efficienza ed efficacia.

ART.50 - I Responsabili di settore

1. I responsabili dei Settori**,** appositamente nominati dal Sindaco con decreto, esercitano funzioni di responsabilità gestionale, di direzione, vigilanza e controllo e di coordinamento della struttura organizzativa cui sono preposti. La loro nomina non può superare la durata del mandato amministrativo. Ad essi è demandata la competenza all'utilizzo di risorse umane e materiali e la responsabilità di risultato per l'esercizio dell'attività dell'ente.
2. Ad ogni dipendente, cui siano attribuiti i compiti di direzione, va assicurata la necessaria autonomia nell'organizzazione del lavoro e nell'utilizzo di risorse, di personale e di mezzi allo stesso affidati.
3. Le modalità di esercizio delle funzioni di direzione, in particolare la tipologia degli atti emanati dai responsabili di Settore per il raggiungimento degli obiettivi dell'Ente assegnati alla struttura cui sono preposti, vengono disciplinate dal regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi.
4. Il regolamento specifica le attribuzioni e i compiti dei Responsabili di Settore preposti alle varie articolazioni organizzative del Comune.

ART.51 – Funzioni e competenze dei Responsabili

1. I Responsabili assumono, nell'area delle rispettive competenze ed in conformità allo Statuto e ai regolamenti, la gestione finanziaria, tecnica ed amministrativa. In quest'ambito adottano tutti gli atti necessari ed opportuni, ivi compresi quelli che impegnano l'amministrazione verso l'esterno, secondo modalità stabilite dalla legge, dal presente Statuto e dai regolamenti.
2. A titolo meramente esemplificativo competono ai Responsabili di Settore:

a) l'emanazione dei provvedimenti di autorizzazione, licenza, concessione o analoghi, il cui rilascio presupponga accertamenti e valutazioni, anche di natura discrezionale, secondo criteri predeterminati dalla legge, dai regolamenti, da atti generali o da deliberazioni degli organi di governo del Comune;
b) gli atti costituenti manifestazione di giudizio e/o di conoscenza quali, rispettivamente, relazioni, valutazioni e attestazioni, certificazioni, comunicazioni, diffide, verbali, nonché autenticazioni e legalizzazioni di documenti nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente in materia;
c) gli atti di amministrazione e gestione del personale;
d) gli atti di gestione finanziaria, ivi compresa l'assunzione di impegni di spesa;
e) la stipulazione dei contratti e l'adozione delle determinazioni a contrarre che preludono allo sviluppo delle attività di selezione dei contraenti;
f) gli atti non provvedimentali esecutivi di precedenti provvedimenti amministrativi quali, ad esempio, gli ordini relativi a lavori, forniture, etc.;
g) la responsabilità delle procedure d'appalto e di concorso, con il compimento di tutti gli atti previsti per l'indizione e lo svolgimento della gara o del concorso;
h) la presidenza delle commissioni di gara e di concorso;
i) tutti i provvedimenti di sospensione, abbattimento e riduzione in pristino di competenza comunale nonché i poteri di vigilanza edilizia e tutti i provvedimenti, anche di natura sanzionatoria,di competenza del Comune in materia di prevenzione e di repressione dell'abusivismo edilizio e paesaggistico-ambientale;
j) le ordinanze di ingiunzione di pagamento di sanzioni amministrative e l'applicazione delle sanzioni accessorie;
k) le altre ordinanze previste da norme di legge o di regolamento, ad eccezione di quelle di cui all'art.50, comma 5, T.U.EE.LL. o, in generale di quelle riservate dall'ordinamento al Sindaco;
l) la pronta esecuzione delle deliberazioni della Giunta e del Consiglio e delle direttive impartite dal Sindaco;
m) l'indicazione alla Giunta degli elementi utili per la predisposizione del piano esecutivo di gestione o piano delle risorse e degli obiettivi;
n) l'autorizzazione delle prestazioni di lavoro straordinario, di ferie, recuperi, missioni del personale dipendente;
o) la predisposizione dei progetti-obiettivo per il personale;
p) i giudizi e la valutazione sugli obiettivi raggiunti dal personale dei propri uffici per i fini fissati dalle leggi e dal contratto collettivo nazionale di lavoro;

3. Ai Responsabili di Settore spettano, altresì:

a) l'adozione degli atti ad essi attribuiti dallo Statuto e dai regolamenti o, in base a questi, ad essi delegati dal Sindaco;
b) i compiti e le funzioni esplicitanti le varie forme di collaborazione con il Sindaco, la Giunta ed il

Consiglio in relazione allo svolgimento dell'attività amministrativa, con particolare riguardo alla predisposizione ed all'attuazione di programmi e progettualità complessi;

c) lo sviluppo di ogni attività utile a dare attuazione a progettualità e programmi specifici dei quali il Comune sia soggetto promotore o partecipante in ambito comunitario, nazionale o regionale.

4. Essi rispondono nei confronti del Sindaco del mancato raggiungimento degli obiettivi loro assegnati.

5. Il responsabile di ciascun Settore, in conformità a quanto previsto dal regolamento per l'ordinamento degli uffici e dei servizi, provvede ad assegnare a sé o ad altro dipendente addetto all'unità stessa la responsabilità dell'istruttoria o di ogni altro adempimento interno inerente i procedimenti afferenti all'area, pur rimanendo completamente responsabile del regolare adempimento dei compiti assegnatigli e del provvedimento finale.

ART.52 - Incarichi dirigenziali e di alta specializzazione

1. La copertura dei posti di responsabile dei servizi e degli uffici, di qualifiche dirigenziali o di alta specializzazione, può avvenire mediante contratto a tempo determinato di diritto pubblico o eccezionalmente e con deliberazione motivata, di diritto privato, fermi restando i requisiti richiesti dalla qualifica da ricoprire.

2. La Giunta Comunale, nelle forme, con i limiti e le modalità previste dalla legge e dal regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi, può deliberare, al di fuori della dotazione organica, l'assunzione con contratto a tempo determinato di personale dirigenziale, di responsabili di uffici e/o servizi ovvero di alta specializzazione, nel caso in cui tra i dipendenti dell'Ente non siano presenti analoghe professionalità.

3. L'attribuzione degli incarichi di cui ai commi 1 e 2 del presente articolo viene effettuata nel rispetto della legge e delle relative disposizioni del regolamento degli uffici e dei servizi..

ART.53 - Collaborazioni esterne

1. Il regolamento può prevedere collaborazioni professionali esterne ad alto contenuto di professionalità, con rapporto di lavoro autonomo, per obiettivi determinati e con convenzioni a termine.

2. Le norme regolamentari per il conferimento degli incarichi di collaborazione a soggetti estranei all'amministrazione devono stabilirne la durata, che non potrà essere superiore alla durata del mandato ed i criteri per la determinazione del relativo trattamento economico.

ART.54 - Responsabilità di risultato

1. I Responsabili di settore sono responsabili del risultato dell'attività svolta in relazione agli obiettivi assegnati, con particolare riferimento allo svolgimento della propria azione secondo criteri di correttezza amministrativa e di efficienza della gestione.

2. La valutazione dei risultati è effettuata con riferimento alle prestazioni svolte in ordine alla realizzazione di programmi e progetti dell'Amministrazione comunale ed ai comportamenti relativi allo sviluppo delle risorse professionali, umane ed organizzative ad essi assegnate.

3. La valutazione dei Responsabili di Settore, disciplinata nei principi dal regolamento sull'ordinamento degli uffici e dei servizi e da linee d'indirizzo adottate dagli Organi di Governo, è sviluppata periodicamente tenendo particolarmente conto dei risultati dell'attività amministrativa e della gestione.

4. Qualora la valutazione dei risultati dei Responsabili di settore faccia emergere il mancato raggiungimento, al termine dell'esercizio finanziario, degli obiettivi assegnati nel piano esecutivo di gestione (o piano delle risorse), nei confronti del Responsabile interessato, previa verifica e contraddittorio con lo stesso in ordine ai presupposti della valutazione, possono essere adottati tutti i provvedimenti necessari a far valere la sua responsabilità, fino alla revoca dell'incarico.

ART.55 – Il Segretario comunale

1. Le attribuzioni, le responsabilità e lo stato giuridico ed economico del Segretario sono stabiliti dalla legge e dalla contrattazione collettiva, alle quali compete, inoltre, di determinare le sanzioni disciplinari, le modalità di nomina, i casi di cessazione e la revoca.

2. Fatte sempre salve le specifiche disposizioni di legge, il Segretario comunale svolge compiti di collaborazione e funzioni di assistenza giuridico-amministrativa nei confronti degli organi dell'ente in ordine alla conformità dell'azione amministrativa alla normativa vigente.

3. In particolare:

a) sovrintende allo svolgimento delle funzioni dei Responsabili di Settore e ne coordina l'attività;
b) svolge attività di consulenza giuridica per gli Amministratori ed i Responsabili di settore dell'Amministrazione Comunale;

c) partecipa con funzioni consultive, referenti e di assistenza alle riunioni del Consiglio e della Giunta e ne cura la verbalizzazione;
d) su richiesta del Sindaco, può esprimere valutazioni e pareri di ordine tecnico-giuridico;
e) dirime i conflitti di attribuzione e di competenza fra gli uffici;
f) sovrintende all'attività delle varie articolazioni organizzative del Comune per le materie attinenti al coordinamento dei procedimenti per il raggiungimento del massimo livello di efficienza ed efficacia;
g) roga i contratti del Comune nei quali l'Ente è parte, quando non sia necessaria l'assistenza di un notaio, autentica le scritture private e gli atti unilaterali nell'interesse dell'Ente;
h) esercita ogni altra funzione attribuitagli dallo Statuto o dai Regolamenti o conferitagli dal Sindaco.

4. Il Consiglio Comunale può approvare la stipulazione di convenzioni con altri Comuni per la gestione associata dell'ufficio del Segretario Comunale.

TITOLO V - I SERVIZI PUBBLICI

ART.56 - Principi generali

1. Il Comune, nell'ambito delle proprie competenze, provvede alla gestione dei servizi pubblici che abbiano per oggetto produzione di beni ed espletamento di attività rivolte a realizzare fini di utilità sociale compatibili con l'ambiente o a promuovere lo sviluppo economico e civile della comunità tenendo prioritariamente conto dei bisogni dei cittadini e delle fasce sociali più deboli.
2. Per la gestione dei pubblici servizi, il Comune si avvale delle forme organizzative previste dalla legge ed, in particolare, dalla normativa di settore che ne disciplinano le modalità di gestione e di affidamento.
3. La scelta tra le varie forme organizzative previste dalla legge viene effettuata sulla base dei principi dalla stessa sanciti.
4. Per tutta la disciplina dei servizi pubblici locali sia a rilevanza economica sia privi di rilevanza economica si rinvia, pertanto, alla normativa vigente in materia ed alla normativa di settore.

TITOLO VI - STRUMENTI ECONOMICO-FINANZIARI E CONTROLLI INTERNI
Capo I - Gli strumenti economico-finanziari del Comune

ART.57 - Risorse economico-finanziarie

1. L'ordinamento della finanza del Comune di Torrecuso è disciplinato dalla legge: rispetto a tale riferimento ed ai limiti da esso posti l'Amministrazione Comunale ha autonomia finanziaria, fondata su certezza di risorse proprie e trasferite, nell'ambito del coordinamento della finanza pubblica.
2. Nell'esercizio della propria autonomia finanziaria, il Comune può procurarsi entrate straordinarie, facendo ricorso alle forme previste dalla legge per la finanza statale, nel rispetto delle norme che regolano la finanza locale.
3. Il Comune è, altresì, titolare di potestà impositiva autonoma nel campo delle imposte, delle tasse, delle tariffe e di altri tributi nell'ambito di quanto stabilito dalla legge.

ART.58 - Rapporti finanziari e risorse per l'esercizio di funzioni conferite

1. I rapporti finanziari inerenti l'esercizio delle funzioni conferite al Comune di Torrecuso dallo Stato e dalla Regione, nonché concernenti le risorse in tal senso trasferite, sono disciplinati dalla legge e dalla normativa attuativa della stessa.
2. L'esercizio delle funzioni conferite deve comunque essere realizzato con adeguate risorse economiche, umane e strumentali e nel rispetto dei principi della garanzia della continuità dell'azione amministrativa e dell'efficacia della stessa.

ART.59 - Gli strumenti contabili

1. La gestione economico-finanziaria del Comune di Torrecuso si svolge con riferimento al bilancio annuale, alla relazione previsionale e programmatica ed al bilancio pluriennale: tali documenti sono redatti in modo da consentirne la rappresentazione e l'analisi per programmi, servizi ed interventi.
2. La dimostrazione dei risultati della gestione è data nel rendiconto di gestione, che comprende il conto del bilancio, il conto consuntivo e il conto del patrimonio.
3. La predisposizione degli strumenti contabili, le procedure per la definizione delle relazioni tra gli stessi in ordine alla configurazione della situazione economica e patrimoniale del Comune, nonché i profili specifici dei procedimenti per la gestione dell'entrata e della spesa sono definiti dal regolamento di contabilità.

ART.60 - Revisione economico-finanziaria

1. Ai fini della revisione economico-finanziaria, il Comune, con apposito atto consiliare, elegge il Revisore del conto nei modi indicati dalla legge.
2. Il Revisore espleta le funzioni ad esso attribuite dalla legge secondo modalità definite dal regolamento di contabilità e collabora con il Consiglio Comunale in relazione ai principali provvedimenti a valenza economico-finanziaria incidenti sull'attività del Comune.
3. Nell'ambito della collaborazione con il Consiglio Comunale, il Revisore, oltre alle funzioni previste dalla legislazione vigente, secondo le modalità stabilite dal regolamento di contabilità, formula pareri sulle deliberazioni consiliari che comportino ridefinizione del quadro delle risorse economico-finanziarie, esprime i pareri sui progetti di bilancio, sugli altri atti che li richiedano e predispone relazioni periodiche sull'andamento della gestione.
4. Il Revisore, nell'esercizio delle sue funzioni, ha diritto di accesso agli atti e ai documenti dell'ente e delle sue istituzioni.
5. Il Revisore può sviluppare la collaborazione con gli Organi di governo dell'Ente anche prendendo parte, su richiesta del Sindaco ed in relazione all'esame di provvedimenti con notevole rilevanza sotto il profilo economico - contabile, a riunioni della Giunta o del Consiglio.

ART.61 - Gestione dei beni comunali

1. Il Comune è dotato di un proprio demanio e patrimonio.
2. La gestione dei beni comunali deve essere informata a criteri di conservazione e valorizzazione del patrimonio e del demanio comunale sulla base di valutazioni che privilegino l'utilità pubblica del singolo bene.

Capo II - Il sistema dei controlli interni

ART.62 - Il sistema dei controlli interni

1. Nell'ambito dell'Amministrazione Comunale il controllo strategico, il controllo di gestione, il controllo di regolarità amministrativa e contabile, nonché la valutazione dei risultati dei Responsabili di Area e del personale costituiscono un sistema per i controlli interni.
2. I controlli interni, disciplinati nelle loro varie forme dallo specifico regolamento, sono attuati per sostenere lo sviluppo dell'attività amministrativa e dei processi decisionali in condizioni di efficienza, efficacia, economicità.
3. Il controllo e la valutazione strategica sono finalizzati a valutare, in termini di congruenza tra risultati conseguiti ed obiettivi predefiniti, l'adeguatezza delle scelte compiute in sede di attuazione dei piani, dei programmi e degli altri strumenti di traduzione dell'indirizzo politico-amministrativo.
4. La valutazione dei risultati dei Responsabili di Area e del personale è finalizzata a rilevare, con riferimento all'attuazione degli obiettivi, il corretto sviluppo della gestione amministrativa, l'incidenza sulla stessa, anche in termini qualitativi, dell'attività delle risorse umane operanti nell'Amministrazione.
5. Il controllo di gestione è finalizzato a verificare l'efficacia, l'efficienza e l'economicità dell'azione amministrativa allo scopo di ottimizzare, anche mediante tempestivi interventi di correzione, il rapporto tra costi e risultati, nonché l'analisi valutativa dello stato di attuazione dei piani e dei programmi dell'Ente.
6. I controlli di regolarità amministrativa e contabile, realizzati su atti già perfezionati ed efficaci, sono finalizzati a garantire la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa.

ART.63 - Modalità di sviluppo del controllo di gestione

1. L'Amministrazione comunale predispone adeguati elementi organizzativi e sviluppa procedure specifiche per lo svolgimento del controllo di gestione nel rispetto dei profili strutturali per esso dati dalla legislazione vigente in materia, nonché con riguardo all'evoluzione dei modelli e dei processi-chiave per il controllo dei flussi economici e dell'attività delle organizzazioni.
2. In ogni caso lo sviluppo del controllo di gestione deve assicurare l'acquisizione di dati e di informazioni selezionate inerenti ai costi sostenuti dall'Amministrazione e all'efficacia degli standard di erogazione dei servizi.
3. I Responsabili degli uffici e dei servizi possono essere chiamati ad eseguire operazioni di controllo economico-finanziario per verificare la rispondenza della gestione dei fondi loro assegnati dal bilancio agli obiettivi fissati dalla Giunta e dal Consiglio.

TITOLO VII - DISPOSIZIONI TRANSITORIE E FINALI

ART.64 - Limiti all'autonomia statutaria e adeguamento dello statuto

1. La legislazione in materia di ordinamento dei comuni e di disciplina dell'esercizio delle funzioni ad essi conferite enuncia i principi che costituiscono limite inderogabile per l'autonomia normativa dei comuni.
2. L'entrata in vigore di nuove leggi che enunciano i principi di cui al comma precedente, abroga le norme statutarie con essi incompatibili.
3. Il Consiglio Comunale provvede ad adeguare lo statuto alle nuove disposizioni di legge.

ART.65 - Pubblicità dello Statuto

1. Lo Statuto è a disposizione del pubblico presso la sede comunale e ad esso è garantita la massima divulgazione tra i cittadini, tramite l'affissione all'Albo pretorio e la pubblicazione sul sito internet del Comune.

ART.66 - Entrata in vigore

1. Il presente Statuto è pubblicato nel bollettino ufficiale della Regione ed è affisso all'Albo Pretorio del Comune per trenta giorni consecutivi ed entra in vigore decorso tale termine.

COMUNE DI BARONISSI (SA) - C.F. 80032710651 - Prot. N. 18545 del 02/08/2011 – **Avviso di deposito - Adozione "Piano Urbanistico Attuativo - Piano Insediamenti Produttivi Acquamela – Riapprovazione".**

Il responsabile del Settore pianificazione e gestione dello sviluppo del territorio e delle OO.PP.

Vista la delibera n. 184 del 25/07/2011, con la quale la Giunta Comunale ha adottato il "Piano Urbanistico Attuativo - Piano Insediamenti Produttivi Acquamela – riapprovazione".

DA' NOTIZIA

dell'avvenuto deposito presso la Casa Comunale degli elaborati adottati con la delibera sopra richiamata. Gli atti resteranno depositati, a libera visione, presso l'Ufficio Relazioni con il Pubblico, per trenta giorni a far data dalla presente pubblicazione.
Durante tale periodo chiunque può prenderne visione e formulare osservazioni o opposizioni al protocollo generale del Comune.
Il presente avviso sarà pubblicato sul B.U.R.C., all'Albo Pretorio, sul sito web del Comune, su due giornali a tiratura regionale e a mezzo di manifesti.

Il responsabile del Settore
arch. Fiorenzo Manzo

COMUNE DI CRISPANO (NA) - Settore Urbanistica - **Avviso di deposito della Proposta di variante urbanistica normativa al vigente Piano Regolatore Generale Comunale (ora P.U.C.) per la Z.T.O. in sigla "D2" (Nuovi insediamenti produttivi) del Comune di Crispano.**

Si rende noto che con deliberazione di Giunta Comunale n. 39 del 04/05/2010 è stata adottata la Proposta di variante urbanistica normativa al vigente Piano Regolatore Generale Comunale (ora P.U.C.) per la Z.T.O. in sigla "D2" (Nuovi insediamenti produttivi) del Comune di Crispano.
Ai sensi dell'art. 24 della LR Campania n. 16 del 22 dicembre 2004, la predetta Proposta di variante urbanistica normativa resterà depositata per trenta giorni, a far data dalla presente pubblicazione, per visioni ed osservazioni da formulare, in carta legale, entro il predetto termine di deposito presso la casa comunale di via Pizzo delle Canne.
Il presente a rettifica del precedente Avviso pubblicato sul BURC n. 48 del 27/07/2011.
Il presente avviso sarà, inoltre, pubblicato all'Albo Pretorio, sul sito web del Comune e su due giornali a tiratura provinciale.
Il Responsabile Unico del Procedimento è l'Arch. Giovanni Napolitano.

IL RESPONSABILE DEL SETTORE URBANISTICA
(Arch. Giovanni Napolitano)

COMUNITA' MONTANA " MONTI PICENTINI" - Ufficio S.U.A.P. Associato - Loc. S. Maria a Vico – Giffoni Valle Piana (SA) - C.F. e P. IVA 95049020654 - **Avviso di deposito proposta variante a Strumento Urbanistico vigente del Comune di Giffoni Valle Piana (SA) per realizzazione opificio industriale per il trattamento del cotto e della pietra in località Ornito.**

Avviso di deposito proposta di variante allo Strumento Urbanistico vigente del Comune di Giffoni Valle Piana (SA) ai sensi dell'*art. 5 del D.P.R. 20 ottobre 1998 n. 447 e s.m.i.* finalizzato alla realizzazione di un opificio industriale per il trattamento del cotto e della pietra in località Ornito del Comune di Giffoni Valle Piana(SA),sul fondo riportato al Catasto al Foglio n.53 part. 117-169 . ***Istanza:*** **Ditta "Divuemme trattamenti s.a.s."di M. Stronati & C.**

Il RESPONSABILE DEL SETTORE TECNICO

Vista la legge 17.08.1942, n. 1150; **Vista** la legge regionale 20.03.1982, n. 14; **Vista** la legge regionale 22.12.2004, n. 16; **Visto** il D.P.R. 20.10.1998, n. 447 e s.m.i.; **Visti** i verbali della Conferenza di Servizi del 24.05.2011e del 15.06.2011 ; **Visto** il parere favorevole dell'Arpac in data 01.08.2011;

DA' NOTIZIA

Che presso l'Ufficio S.U.A.P Associato della Comunità Montana *" Monti Picentini*" e presso l'Ufficio Tecnico del Comune di Giffoni Valle Piana, resterà depositata a libera visione del pubblico, per trenta giorni consecutivi compresi i festivi, decorrenti dalla data di pubblicazione del presente avviso sul B.U.R.C., la documentazione tecnica-amministrativa afferente all' istanza di cui sopra, presentata dalla Sig.ra Marcella Stronati in qualità di Legale rappresentante della Società **"Divuemme trattamenti s.a.s."di M. Stronati & C. .**
Durante il periodo di deposito, qualunque soggetto portatore di interessi, potrà presentare osservazioni in duplice copia, di cui una su competente carta bollata, al protocollo del Comune di Giffoni Valle Piana e/o al protocollo della Comunità Montana " Monti Picentini".

Il Responsabile del Settore Tecnico
Ing. Carmine Negri

COMUNE DI FORIO Provincia di Napoli V SETTORE DEMANIO
Prot. N. 934 del 13/01/2009
PUBBLICAZIONE ISTANZE C.D.M.
Art. 18 del Regolamento di Esecuzione del Codice della Navigazione
OGGETTO: Istanza di concessione demaniale di mq.120.000 di specchio acqueo in località Baia di Citara, nel Comune di FORIO, da adibire a: area di sosta " Parco Boe " per ormeggio natanti ed eventuale affidamento a terzi tanto ai sensi dell'art. 45 bis del C.d.N.
SOGGETTO: Regine Francesco Sindaco, legale rappresentante Comune di Forio P.Iva 01368590632
La durata della concessione richiesta è di mesi 72, con utilizzo stagionale 15/06/ al 15/09.
Si comunica ai terzi che: "i soggetti portatori di interessi giuridicamente riconosciuti, ove lo ritengano opportuno, possono avanzare osservazioni entro 15 gg. dalla data di pubblicazione del presente avviso, indirizzandole a : Comune di Forio, V Settore – Ufficio Demanio – Piazza Municipio n. 9 – 80075 Forio.
Gli elaborati progettuali e le relazioni tecniche possono essere visionati presso il Comune di Forio, V Settore – Ufficio Demanio – Via Marina n. 9 Forio.

COMUNE DI PASTORANO
Provincia di Caserta
CITTA' PER LA PACE

UFFICIO TECNICO

Visto l'art. 27 della L.R. n. 16 del 22.12.2004 e successive modificazioni ed integrazioni.

RENDE NOTO

Con determina n. 167 del 2.8.2011 si è preso atto del verbale della Conferenza dei servizi datato 11.7.2011, con il quale si approva il progetto per l'ampliamento di opificio industriale e realizzazione di uno ex-novo quale modifica al P.d.F.
Tale verbale è depositato presso la Casa Comunale a decorrere dal 16.8.2011 e per quindici giorni.
Chiunque può prenderne visione e formulare osservazioni od opposizioni da far pervenire al protocollo comunale entro il predetto termine.
Pastorano, lì 16.8.2011

Il Responsabile del Provvedimento
(Vittorio D'Onofrio)

Città di Trentola Ducenta
Provincia di Caserta
C.F. 81001230614
Oggetto: Reiterazione vincolo urbanistico e riclassificazione area.
Il Responsabile Area Tecnica
AVVISA

Che con delibera di Consiglio Comunale n. 24 del 23/07/2011, immediatamente eseguibile, è stato reiterato il vincolo del P.R.G. sull'area in catasto al foglio 2/Ducenta particelle 5033 – 484 – 481 – 2 – 480- 483 in ditta Molitierno Michelina ed altri e riclassificata la stessa "Parco Attrezzato Urbano".
Dalla casa comunale lì 29.07.2011

Il Responsabile Area tecnica
Arch. Mottola Maria Carmen

Autorità di Bacino Regionale in Destra Sele

Oggetto: Autorità di Bacino Regionale in Destra Sele – Conferenza Programmatica, art. 5, comma 1, della normativa di attuazione del vigente PAI, sulla "Proposta di riperimetrazione rischio da frana area PIP di Santa Maria a Vico del Comune di Giffoni Valle Piana".

AVVISO

A) Il Comitato Istituzionale dell'Autorità di Bacino Regionale Destra Sele, ai sensi della vigente normativa in materia, ha adottato con delibera n. 17 del 25.07.2011 la "Proposta di riperimetrazione rischio da frana area PIP di Santa Maria a Vico del Comune di Giffoni Valle Piana" che modifica, per la parte di territorio interessato, il vigente PAI approvato con Delibera del Comitato Istituzionale n. 10 del 28.03.2011, attraverso gli elaborati di cui al seguente elenco:

- Carta geomorfologica – Elaborato F_GMFR_467083_REV_1;
- Carta della pericolosità – Elaborato F_PRCL_467083_REV_1;
- Carta degli spessori – Elaborato F_RIS_467083_REV_1;

Il Responsabile Unico Procedimento per la "Proposta di riperimetrazione rischio da frana area PIP di Santa Maria a Vico del Comune di Giffoni Valle Piana" è l'arch. Giuseppe Grimaldi, Responsabile del settore Piani e Programmi dell'Autorità di Bacino Regionale Destra Sele.

B) In esecuzione della detta delibera del Comitato Istituzionale n. 17/2011, ai fini dell'adozione e attuazione della proposta di variante al vigente Piano Stralcio e della necessaria coerenza tra la pianificazione di bacino e pianificazione territoriale, è indetta la Conferenza Programmatica per il giorno **03 ottobre 2011**, dalle ore **9,30**, presso la sede dell'Autorità di Bacino Regionale in Destra Sele – Via G. Porzio, Centro Direzionale di Napoli, Isola E3 21° piano, alla quale partecipano: l'Amministrazione Provinciale di Salerno e il Comune di Giffoni Valle Piana**.**

La Conferenza Programmatica esprime un parere sul progetto di piano di cui al precedente punto A), con particolare riferimento alla integrazione a scala provinciale e comunale dei contenuti del piano, prevedendo le necessarie prescrizioni idrogeologiche ed urbanistiche.

Le funzioni di segreteria della Conferenza Programmatica saranno svolte da funzionari dell'Autorità di Bacino Destra Sele.

Ogni Amministrazione convocata, partecipa alla Conferenza Programmatica attraverso il Legale Rappresentante oppure un rappresentante, legittimato dall'organo competente, ed esprime in modo vincolante la volontà dell'Amministrazione su tutte le decisioni di competenza della stessa.

La Conferenza Programmatica viene attuata con le seguenti modalità:

- non sono consentiti rinvii rispetto alla data fissata per la Conferenza, la quale esplica i suoi effetti anche se non è presente il rappresentante di ciascuno degli Enti interessati. La mancata espressione del parere ovvero la mancata partecipazione alla Conferenza da parte degli Enti interessati varrà quale assenso ai contenuti del progetto di piano;
- nello svolgimento della Conferenza gli Enti interessati possono anche presentare eventuale documentazione (indagini, studi, elaborati, relazioni o altro) a sostegno del parere scritto che intendono formulare;
- su ciascun parere espresso, l'Autorità di bacino si riserva di effettuare i relativi riscontri per eventuali rettifiche, integrazioni o adeguamenti della cartografia definitiva;
- dell'indizione e relativa procedura di svolgimento della Conferenza Programmatica (propedeutica alla definitiva adozione della proposta di variante al *Piano*) è dato altresì avviso, direttamente agli Enti interessati, a cura dell'Autorità di Bacino Regionale Destra Sele;
- la documentazione relativa alla "Proposta di riperimetrazione rischio da frana area PIP di Santa Maria a Vico del Comune di Giffoni Valle Piana", è depositata e disponibile per la consultazione, fino al giorno stabilito per lo svolgimento della Conferenza Programmatica, presso:
  1. la sede dell'Autorità di Bacino Regionale Destra Sele, Centro Direzionale, Isola E3 12° piano – Torre Avalon, 80143 – Napoli;

2. l'amministrazione Provinciale di Salerno - Settore Urbanistica e Governo del Territorio Via Roma 258 - 84121- Salerno;

La documentazione relativa alla "Proposta di riperimetrazione rischio da frana area PIP di Santa Maria a Vico del Comune di Giffoni Valle Piana" è possibile, altresì, consultarla sul sito www.autoritabacinodestrasele.it alla voce tematica "Piano stralcio per l'assetto idrogeologico/documenti generali/riperimetrazioni".

La proposta di variante entra in vigore a far data dalla pubblicazione del presente avviso.

Nelle more della definitiva approvazione, da parte del Comitato Istituzionale, sulle aree oggetto della presente proposta di variante si applicherà, quale norma di salvaguardia, la disciplina più restrittiva della vigente "Normativa di attuazione".

Il parere espresso nella seduta della Conferenza Programmatica tiene luogo di quello di cui al comma 4 art. 68 del d.lgs. 152/2006.

Il Comitato Istituzionale dell'Autorità di Bacino Regionale Destra Sele, sulla base dell'unitarietà della pianificazione di bacino, tiene conto delle determinazioni della Conferenza Programmatica, in sede di adozione del piano.

Il Responsabile del Procedimento
arch. Giuseppe Grimaldi

Il Segretario Generale
avv. Luigi Stefano Sorvino

Autorità di Bacino Regionale in Destra Sele

Oggetto: Autorità di Bacino Regionale in Destra Sele – Conferenza Programmatica, art. 5, comma 1, della normativa di attuazione del vigente PAI, sulla "Proposta di riclassificazione in località San Pietro in via Nicola Pastore nel Comune di Cava de' Tirreni".

AVVISO

A) Il Comitato Istituzionale dell'Autorità di Bacino Regionale Destra Sele, ai sensi della vigente normativa in materia, ha adottato con delibera n. 22 del 25.07.2011 la "Proposta di riclassificazione in località San Pietro in via Nicola Pastore nel Comune di Cava de' Tirreni" che modifica, per la parte di territorio interessato, il vigente PAI approvato con Delibera del Comitato Istituzionale n. 10 del 28.03.2011, attraverso gli elaborati di cui al seguente elenco:

- Carta degli spessori – Elaborato F_SPS_467052_REV_1;
- Carta geomorfologica – Elaborato F_GMFR_467052_REV_1;
- Carta della pericolosità – Elaborato F_PRCL_467052_REV_1;
- Carta degli spessori – Elaborato F_RIS_467052_REV_1;

Il Responsabile Unico Procedimento per la "Proposta di riclassificazione in località San Pietro in via Nicola Pastore nel Comune di Cava de' Tirreni" è l'arch. Giuseppe Grimaldi, Responsabile del settore Piani e Programmi dell'Autorità di Bacino Regionale Destra Sele.

B) In esecuzione della detta delibera del Comitato Istituzionale n. 22/2011, ai fini dell'adozione e attuazione della proposta di variante al vigente Piano Stralcio e della necessaria coerenza tra la pianificazione di bacino e pianificazione territoriale, è indetta la Conferenza Programmatica per il giorno **03 ottobre 2011**, dalle ore **10,30**, presso la sede dell'Autorità di Bacino Regionale in Destra Sele – Via G. Porzio, Centro Direzionale di Napoli, Isola E3 21° piano, alla quale partecipano: l'Amministrazione Provinciale di Salerno e il Comune di Cava de' Tirreni**.**

La Conferenza Programmatica esprime un parere sul progetto di piano di cui al precedente punto A), con particolare riferimento alla integrazione a scala provinciale e comunale dei contenuti del piano, prevedendo le necessarie prescrizioni idrogeologiche ed urbanistiche.

Le funzioni di segreteria della Conferenza Programmatica saranno svolte da funzionari dell'Autorità di Bacino Destra Sele.

Ogni Amministrazione convocata, partecipa alla Conferenza Programmatica attraverso il Legale Rappresentante oppure un rappresentante, legittimato dall'organo competente, ed esprime in modo vincolante la volontà dell'Amministrazione su tutte le decisioni di competenza della stessa.

La Conferenza Programmatica viene attuata con le seguenti modalità:

- non sono consentiti rinvii rispetto alla data fissata per la Conferenza, la quale esplica i suoi effetti anche se non è presente il rappresentante di ciascuno degli Enti interessati. La mancata espressione del parere ovvero la mancata partecipazione alla Conferenza da parte degli Enti interessati varrà quale assenso ai contenuti del progetto di piano;
- nello svolgimento della Conferenza gli Enti interessati possono anche presentare eventuale documentazione (indagini, studi, elaborati, relazioni o altro) a sostegno del parere scritto che intendono formulare;
- su ciascun parere espresso, l'Autorità di bacino si riserva di effettuare i relativi riscontri per eventuali rettifiche, integrazioni o adeguamenti della cartografia definitiva;
- dell'indizione e relativa procedura di svolgimento della Conferenza Programmatica (propedeutica alla definitiva adozione della proposta di variante al *Piano*) è dato altresì avviso, direttamente agli Enti interessati, a cura dell'Autorità di Bacino Regionale Destra Sele;
- la documentazione relativa alla "Proposta di riclassificazione in località San Pietro in via Nicola Pastore nel Comune di Cava de' Tirreni", è depositata e disponibile per la consultazione, fino al giorno stabilito per lo svolgimento della Conferenza Programmatica, presso:
  1. la sede dell'Autorità di Bacino Regionale Destra Sele, Centro Direzionale, Isola E3 12° piano – Torre Avalon, 80143 – Napoli;

2. l'amministrazione Provinciale di Salerno - Settore Urbanistica e Governo del Territorio Via Roma 258 - 84121- Salerno;

La documentazione relativa alla "Proposta di riclassificazione in località San Pietro in via Nicola Pastore nel Comune di Cava de' Tirreni" è possibile, altresì, consultarla sul sito www.autoritabacinodestrasele.it alla voce tematica "Piano stralcio per l'assetto idrogeologico/documenti generali/riperimetrazioni".

La proposta di variante entra in vigore a far data dalla pubblicazione del presente avviso.

Nelle more della definitiva approvazione, da parte del Comitato Istituzionale, sulle aree oggetto della presente proposta di variante si applicherà, quale norma di salvaguardia, la disciplina più restrittiva della vigente "Normativa di attuazione".

Il parere espresso nella seduta della Conferenza Programmatica tiene luogo di quello di cui al comma 4 art. 68 del d.lgs. 152/2006.

Il Comitato Istituzionale dell'Autorità di Bacino Regionale Destra Sele, sulla base dell'unitarietà della pianificazione di bacino, tiene conto delle determinazioni della Conferenza Programmatica, in sede di adozione del piano.

Il Responsabile del Procedimento
arch. Giuseppe Grimaldi

Il Segretario Generale
avv. Luigi Stefano Sorvino

Autorità di Bacino Regionale in Destra Sele

Oggetto: Autorità di Bacino Regionale in Destra Sele – Conferenza Programmatica, art. 5, comma 1, della normativa di attuazione del vigente PAI, sulla "Proposta di riperimetrazione rischio area frana monte Tubenna Pezzano nel Comune di San Cipriano Picentino".

AVVISO

A) Il Comitato Istituzionale dell'Autorità di Bacino Regionale Destra Sele, ai sensi della vigente normativa in materia, ha adottato con delibera n. 23 del 25.07.2011 la "Proposta di riperimetrazione rischio area frana monte Tubenna Pezzano nel Comune di San Cipriano Picentino" che modifica, per la parte di territorio interessato, il vigente PAI approvato con Delibera del Comitato Istituzionale n. 10 del 28.03.2011, attraverso gli elaborati di cui al seguente elenco:
- Carta della pericolosità – Elaborato F_PRCL_467073_REV_1;
- Carta degli spessori – Elaborato F_RIS_467073_REV_1;

Il Responsabile Unico Procedimento per la "Proposta di riperimetrazione rischio area frana monte Tubenna Pezzano nel Comune di San Cipriano Picentino" è l'arch. Giuseppe Grimaldi, Responsabile del settore Piani e Programmi dell'Autorità di Bacino Regionale Destra Sele.
B) In esecuzione della detta delibera del Comitato Istituzionale n. 23/2011, ai fini dell'adozione e attuazione della proposta di variante al vigente Piano Stralcio e della necessaria coerenza tra la pianificazione di bacino e pianificazione territoriale, è indetta la Conferenza Programmatica per il giorno **03 ottobre 2011**, dalle ore **11,30**, presso la sede dell'Autorità di Bacino Regionale in Destra Sele – Via G. Porzio, Centro Direzionale di Napoli, Isola E3 21° piano, alla quale partecipano: l'Amministrazione Provinciale di Salerno e il Comune di San Cipriano Picentino.
La Conferenza Programmatica esprime un parere sul progetto di piano di cui al precedente punto A), con particolare riferimento alla integrazione a scala provinciale e comunale dei contenuti del piano, prevedendo le necessarie prescrizioni idrogeologiche ed urbanistiche.
Le funzioni di segreteria della Conferenza Programmatica saranno svolte da funzionari dell'Autorità di Bacino Destra Sele.
Ogni Amministrazione convocata, partecipa alla Conferenza Programmatica attraverso il Legale Rappresentante oppure un rappresentante, legittimato dall'organo competente, ed esprime in modo vincolante la volontà dell'Amministrazione su tutte le decisioni di competenza della stessa.
La Conferenza Programmatica viene attuata con le seguenti modalità:
- non sono consentiti rinvii rispetto alla data fissata per la Conferenza, la quale esplica i suoi effetti anche se non è presente il rappresentante di ciascuno degli Enti interessati. La mancata espressione del parere ovvero la mancata partecipazione alla Conferenza da parte degli Enti interessati varrà quale assenso ai contenuti del progetto di piano;
- nello svolgimento della Conferenza gli Enti interessati possono anche presentare eventuale documentazione (indagini, studi, elaborati, relazioni o altro) a sostegno del parere scritto che intendono formulare;
- su ciascun parere espresso, l'Autorità di bacino si riserva di effettuare i relativi riscontri per eventuali rettifiche, integrazioni o adeguamenti della cartografia definitiva;
- dell'indizione e relativa procedura di svolgimento della Conferenza Programmatica (propedeutica alla definitiva adozione della proposta di variante al *Piano*) è dato altresì avviso, direttamente agli Enti interessati, a cura dell'Autorità di Bacino Regionale Destra Sele;
- la documentazione relativa alla "Proposta di riclassificazione in località San Pietro in via Nicola Pastore nel Comune di Cava de' Tirreni", è depositata e disponibile per la consultazione, fino al giorno stabilito per lo svolgimento della Conferenza Programmatica, presso:
  1. la sede dell'Autorità di Bacino Regionale Destra Sele, Centro Direzionale, Isola E3 12° piano – Torre Avalon, 80143 – Napoli;
  2. l'amministrazione Provinciale di Salerno - Settore Urbanistica e Governo del Territorio Via Roma 258 - 84121- Salerno;

La documentazione relativa alla “San Cipriano Picentino” è possibile, altresì, consultarla sul sito www.autoritabacinodestrasele.it alla voce tematica “Piano stralcio per l’assetto idrogeologico/documenti generali/riperimetrazioni”.
La proposta di variante entra in vigore a far data dalla pubblicazione del presente avviso.
Nelle more della definitiva approvazione, da parte del Comitato Istituzionale, sulle aree oggetto della presente proposta di variante si applicherà, quale norma di salvaguardia, la disciplina più restrittiva della vigente “Normativa di attuazione”.
Il parere espresso nella seduta della Conferenza Programmatica tiene luogo di quello di cui al comma 4 art. 68 del d.lgs. 152/2006.
Il Comitato Istituzionale dell’Autorità di Bacino Regionale Destra Sele, sulla base dell’unitarietà della pianificazione di bacino, tiene conto delle determinazioni della Conferenza Programmatica, in sede di adozione del piano.

Il Responsabile del Procedimento
arch. Giuseppe Grimaldi

Il Segretario Generale
avv. Luigi Stefano Sorvino

GR iedimonte Matese (Ce) – **Avviso – Autorizzazione Regionale alla costruzione ed elettrica, ai sensi dell'art. 111 e ss. del \95 - 7637\95 - 5363\96.**

La GREEN TECH S.r.l., avente sede legale in Piedimonte Matese (Ce) alla Via Vincenzo di Matteo, 14 – 81016, P. IVA 03029950619, nella persona dell'amministratore unico Vittorio Civitillo, nato il 07/09/1971 a Piedimonte Matese (Ce), residente a Piedimonte Matese (Ce) in Via V. DI Matteo n. 14, C.F. CVT VTR 71P07 G596R

RENDE NOTO

Che con istanza diretta al settore Provinciale del Genio Civile di Caserta, ai sensi dell'art. 108 e ss. del T.U. sulle Acque ed Impianti elettrici di cui al R.D. 11.12.1933 n. 1775 e s.m.i., degli artt. 87, 88 e 106 del D.P.R. 24.07.1977 n. 616, dell'art. 14 comma 4 bis della legge 08\08\1992 n. 359, della Legge Regionale n. 15 del 26\07\2002, ha chiesto l'autorizzazione alla costruzione e all'esercizio dell'impianto elettrico costituito dal cavo interrato ed aereo di Media Tensione 20 kV, di lunghezza complessiva 0,020 km, fra la cabina di consegna del campo fotovoltaico da realizzare in Alife alla Via Filettone, alla rete di distribuzione MT ENEL con collegamento in entra-esce su linea MT esistente uscente dalla cabina primaria AT/MT "MATESE.

Nel contempo, ha chiesto che, a norma a norma degli artt. 113 e 115 del citato T.U. 1775/1933, dell'art. 1, co. 4, L. 10/1991, nonché ai sensi del D.Lgs n° 387/03, art. 12, comma 1, l'impianto di produzione elettrica fotovoltaica, l'elettrodotto e le opere annesse siano dichiarate di pubblica utilità, indifferibili ed urgenti.

L'impianto elettrico suddetto costituisce infrastruttura in Media Tensione, indispensabile ed urgente per generare energia elettrica da fonte rinnovabile fotovoltaica nel Comune di Alife (Ce) e prima della messa in servizio sarà ceduto ad ENEL per l'inserimento nel perimetro della rete di distribuzione. Il costruendo impianto, presenta le seguenti caratteristiche:

- corrente alternata trifase – frequenza 50 Hz
- tensione di esercizio 20.000 Volt
- sviluppo impianto in cavo interrato Al 3x1x185mmq di lunghezza complessiva 0,020 Km.

L'elettrodotto non determina attraversamenti di strade provinciali. Vengono fissati i termini di inizio e compimento dei lavori rispettivamente di 10 gg. e 20 gg. lavorativi da inizio e comunque in conformità ai termini previsti dalle autorizzazioni rilasciate dagli Enti preposti.

Con riferimento alla Legge n° 186 del 01\03\68, l'impianto sarà realizzato nel rispetto delle norme CEI 11-17 (1981) nell'osservanza della Legge n° 339 del 28\06\1986 ed al Regolamento di esecuzione del Ministero LL.PP. n. 28 del 21\03\88 s.m.i.. Il presente avviso è pubblicato all'Albo Pretorio del Comune di Alife interessato dall'impianto e sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania (BURC). Ai sensi dell'art. 112 del T.U. n. 1775\33 le opposizioni, le osservazioni e, comunque, le condizioni cui dovrà essere eventualmente vincolata la richiesta di autorizzazione dovranno essere presentate dagli aventi interesse e dagli Enti al Settore Provinciale del Genio Civile, entro 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso.

GREEN TECH S.r.l.
(Amministratore unico)
Vittorio Civitillo

STARSEI s.r.l. – p. iva: 06348351211 - sede in Napoli - 80122, via M. Schipa, n° 100
Autorizzazione Regionale alla costruzione ed esercizio di linea elettrica, ai sensi dell'art. 111 e ss. del T.U. n. 1775\"33 – D.G.R. 2694\95 – 7637\95 - 5363\96

RENDE NOTO

VARIAZIONE PERCORSO CAVIDOTTO INTERRATO NEL COMUNE DI SANTA MARIA CAPUA VETERE:

in merito alla istanza prot. n. 2010.0006411 del 05/01/2010, diretta al settore Provinciale del Genio Civile di Caserta, ai sensi dell'art. 111 del T.U. sulle Acque ed Impianti elettrici di cui al R.D. 11.12.1933 n. 1775 e s.m.i., degli artt. 87, 88 e 106 del D.P.R. 24.07.1977 n. 616, dell'art. 14 comma 4 bis della legge 08\08\1992 n. 1 sexies comma 7, della Legge Regionale n. 16 del 26\07\2002, in cui ha chiesto, l'autorizzazione alla costruzione e all'esercizio dell'impianto elettrico costituito dal cavo elettrico interrato di Media Tensione a 30 kV, fra la cabina di raccolta del campo fotovoltaico, in loc. Ponte delle Tavole del Comune di Frignano (Ce) e la Sottostazione Elettrica MT\AT da ubicarsi nei pressi della Stazione Elettrica di trasformazione AAT/AT "Santa Maria Capua Vetere" di TERNA spa, nel Comune di Santa Maria C.V. (Ce), attraversando i territori dei Comuni di Casaluce (Ce) e Teverola (Ce). Nel contempo, ha chiesto che a norma della L. 10\1991 art. 1 co. 4 e ed ai sensi del D.Lgs n° 387\03 art. 12 comma 1 l'impianto di produ zione elettrica fotovoltaica, l'elettrodotto e le opere annesse siano dichiarate di pubblica utilità, indifferibili ed urgenti.

Con la stessa istanza, altresì, nelle more del rilascio dell'autorizzazione definitiva, ha chiesto il rilascio dell'autorizzazione provvisoria all'inizio dei lavori con dichiarazione di pubblica utilità, urgenza ed indifferibilità ai sensi dell'art. art. 1 co. 4 L. 10\1991 e ed ai sensi del D.Lgs n° 387\03 art. 12 co. 1.

L'impianto elettrico suddetto costituisce infrastruttura in Media Tensione e Alta Tensione indispensabile ed urgente per generare energia elettrica da fonte rinnovabile fotovoltaica nel Comune di Frignano (Ce).

La costruzione dell'impianto elettrico (cavidotto interrato di vettoriamento in Media Tensione) interesserà il territorio del Comune di Frignano, Casaluce, Teverola e Santa Maria Capua Vetere. Il costruendo impianto presenta le seguenti caratteristiche: corrente alternata trifase – frequenza 50 Hz (E.L.F.);

- Tensione di esercizio di 30.000 Volt – 150.000 Volt;
- Sviluppo impianto di circa 7.160 mt. circa in cavo sotterraneo M.T. 40 mt cavo aereo A.T.

L'elettrodotto determina attraversamenti/parallelismi di strade comunali \ provinciali \statali ma NON di linee di telecomunicazioni . Vengono fissati i termini di inizio e compimento dei lavori rispettivamente di sei mesi ed un anno e comunque in conformità ai termini previsti dalle autorizzazioni rilasciate dagli Enti preposti.

Data in particolare l'urgenza di produrre l'energia da fonte rinnovabile, questa società chiede che sia indetta a cura di codesto settore del Genio Civile, una conferenza di servizi agli effetti del capo IV dell'art. 14 della Legge n. 241\1990 s.m.i., con l'interessamento in particolare degli enti di cui all'art. 120 del T.U. n. 1775\1933 nonché di tutte le Autorità preposte alla tutela del Territorio.

Con riferimento alla Legge n° 186 del 01\03\68, l'i mpianto sarà realizzato nel rispetto delle norme CEI 11-17 (1981) nell'osservanza della Legge n° 339 del 28\06\1986 ed al Regolamento di esecuzione del Ministero LL. PP. N. 28 del 21\03\88 s.m.i.. Lo stesso sarà inoltre conforme alla Legge n° 36\01 ed al DPR del 2003: "Fissazione dei limiti di esposizione, dei valori di attenzione e degli obiettivi di qualità per la protezione della popolazione dalle esposizioni ai campi elettrici e magnetici alla frequenza di rete (50 Hz) generati dagli elettrodotti".

La presente pubblicazione è seguita per gli effetti della dichiarazione di pubblica utilità da inserire nell'emittente decreto Regionale di Autorizzazione.

Analogo avviso è pubblicato ai sensi dell'art. 4 della Legge n. 2359\65, all'Albo Pretorio del Comune di Santa Maria Capua Vetere, interessato all'ulteriore ampliamento del cavidotto interrato nel territorio del Comune di Santa Maria Capua Vetere (circa 600 mt in più), rispetto al tracciato inizialmente progettato e pubblicato con il rende noto ai comuni di Frignano, Casaluce, Teverola,e Santa Maria Capua Vetere e sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania (BURC).

Ai sensi dell'art. 112 del T.U. n. 1775\33 le opposizioni, le osservazioni e, comunque, le condizioni cui dovrà essere eventualmente vincolata la richiesta di autorizzazione dovranno essere presentate dagli aventi interesse e dagli Enti al Settore Provinciale del Genio Civile, entro 30 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso

Il Responsabile - dott. Mario PALMA

OGGETTO: AVVISO PER VERIFICA DI ASSOGGETTABILITÀ' ALLA VIA DI ATTIVITÀ ESTRATTIVE

INDUSTRIA ESTRATTIVA MOMIRUAN SRL P.Iva: 01828760643
Sede legale: via Cardinale D'Avanzo, 10 – 83021 Avella (Av)
Ufficio ed impianto di produzione: Via Calcara , Santa – 83020 Sperone (Av)

"PROGETTO DI RICOMPOSIZIONE AMBIENTALE DELL'AREA DI CAVA SITA ALLA LOCALITA' SANTA-CARCARA" nel Comune di Sperone (Av) - Richiesta di Verifica di assoggettabilità alla procedura di Valutazione di Impatto Ambientale.

La "MO.MI.RUAN. Srl", con sede legale in via Cardinale D'Avanzo, 7 – 83021 Avella (Av), ha presentato all'autorità competente, la Regione Campania – AGC05 – Settore 02 Tutela dell'Ambiente, via De Gasperi 28 – 80133 Napoli, richiesta di verifica di assoggettabilità alla VIA ai sensi dell'art. 20 del D. Lgs.152/06 e ss. mm. e ii.

Il progetto e lo Studio preliminare ambientale sono consultabili presso i seguenti uffici:

- Comune di SPERONE (Av), Piazza Luigi Lauro, Sperone (Av);
- Regione Campania – AGC05 – Settore 02 Tutela dell'Ambiente, via De Gasperi 28 – 80133 Napoli

I documenti sono altresì disponibili sulle pagine web della Regione Campania dedicate alle valutazioni ambientali, all'indirizzo

http://viavas.regione.campania.it/opencms/opencms/VIAVAS.

Chiunque sia interessato alla consultazione del citato progetto potrà prendere visione della documentazione e presentare osservazioni entro 45 gg dalla pubblicazione del presente avviso inviandole al seguente indirizzo: Regione Campania – AGC05 – Settore 02 Tutela dell'Ambiente, via De Gasperi 28 – 80133 Napoli.

Il Richiedente
Industria Estrattiva MO.MI.RU.AN srl

Provincia di Salerno
Settore Gare
Via Roma 258 palazzo Luciani 84121 Salerno
Tel. 089 223110
gare@pec.provincia.salerno.it

Prot.

ESTRATTO BANDO DI GARA

PROCEDURA APERTA con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art.83 del D.lgs 163/2006, per la "fornitura e posa in opera di arredo, attrezzature e tendaggi da destinare agli istituti scolastici di competenza provinciale"- Gara 4101

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE PROVINCIA DI SALERNO

riguardante i seguenti lotti :
Lotto A – "Area NORD e Salerno Città" - CIG 279177559 B
Lotto B – "Area SUD"- CIG: 2822967210
Importo a base di gara **per ogni singolo lotto di € 83.333,33 oltre IVA**
Le domande di partecipazione dovranno pervenire, a pena di esclusione, entro e non oltre le ORE 12,00 DEL GIORNO 09/09/2011.
Ogni altra informazione potrà essere reperita nel bando - disciplinare pubblicati sul sito della Provincia di Salerno www.provincia.salerno.it

Il Dirigente
Arch. Catello Bonadia

fonte: http://burc.regione.campania.it

Provincia di Salerno
Settore Gare
Via Roma 258 palazzo Luciani 84121 Salerno
Tel. 089 223110
gare@pec.provincia.salerno.it

Prot. PSA 180220 del 29/07/2011

ESTRATTO BANDO DI GARA

PROCEDURA APERTA con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art.83 del D.lgs 163/2006, "per la fornitura e posa in opera di arredo, scolastico da destinare agli istituti scolastici di competenza provinciale, censimento degli arredi esistenti e smaltimento del fuori uso"- Gara 4097

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE PROVINCIA DI SALERNO

riguardante i seguenti lotti :
Lotto A – "Area NORD e Salerno Città" - CIG 2822028B2A
Lotto B – "Area SUD" - CIG: 2822204C67
Importo a base di gara **per ogni singolo lotto di € 125.000,00** oltre I.V.A.
Le domande di partecipazione dovranno pervenire, a pena di esclusione, entro e non oltre le ORE 12,00 DEL GIORNO 30/09/2011.
Il bando è stato trasmesso alla Commissione della Comunità Europea in data 28/07/2011.
Ogni altra informazione potrà essere reperita nel bando - disciplinare pubblicati sul sito della Provincia di Salerno www.provincia.salerno.it

Il Dirigente
Arch. Catello Bonadia

fonte: http://burc.regione.campania.it

Città di Giugliano (Na) c.f. 80049220637. E' indetta asta pubblica per **affitto terreno comunale** in loc. Chiantano mq 15.415. Documentazione su www.comune.giugliano.na.it, link gare.

COMUNE DI ISCHIA

Via Iasolino n. 1 – 80077 Ischia (NA)

Tel. 081-3333245/111 – fax 081-3333201

ESTRATTO AVVISO DI GARA

LAVORI "INTERVENTI DI ADEGUAMENTO DEI PLESSI SCOLASTICI ALLA NORMATIVA VIGENTE IN MATERIA DI SICUREZZA - PALESTRA SCUOLA MEDIA "G. SCOTTI" - II LOTTO - 1° STRALCIO FUNZIONALE" CIG : 3051054169 CUP:I36E09001050006

Stazione Appaltante: Comune di Ischia – Via Iasolino n. 1. Importo complessivo dei lavori € **212.811,16** (Duecentododicimilaottocentoundici/16); Importo lavori soggetto a ribasso **€ 209.326,40** (Duecentonovemilatrecentoventiseimila/40);oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso: € **7.484,76** (Settemilaquattrocentottantaquattro/76);

Categoria prevalente OG1 - **€ 239.929,36** per la classe equivalente.

Categoria scorporabile e subappaltabile OG11 - **€ 212.811,16** per la classe equivalente. Procedura di gara aperta, art. 55 del D.Lgs.163/2006. Criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa, articolo 83 del D.Lgs.163/2006 e ss. mm. ed ii. Gli interessati possono far pervenire apposita documentazione, secondo le modalità prescritte nel Bando di Gara entro il termine perentorio delle **ore 12,00 del 31/08/2011.** I Lavori sono finanziati con fondi della Provincia di Napoli. Il bando integrale è pubblicato all'Albo Pretorio Comunale e sul sito web www.comuneischia.it.

Ischia, 02/08/ 2011 IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Arch. Silvano Arcamone

ESTRATTO BANDO DI GARA PROCEDURA APERTA

Ente appaltante: Comune di Mugnano di Napoli, - Settore Servizi Sociali - P.zza Municipio n.1 – Mugnano di Napoli Fax 081/5712262. Oggetto: Servizio **"Soggiorno estivo anziani – Anno 2011"**. **CIG 3095705095 – Numero Gara: 3125401**
Durata dell'appalto: giorni otto (sette notti).
Importo a base d'asta: euro € 42.500,00 comprensivo di IVA, se dovuta.
Presentazione offerte: il giorno 07 del mese di settembre 2011, il plico deve essere indirizzato al Comune di Mugnano di Napoli, - Settore Servizi Sociali - P.zza Municipio n.1 800018 – Mugnano di Napoli.
Data di espletamento della gara: il giorno 8 del mese di settembre 2011 con inizio alle ore 11,00 presso la sede del V° Settore – Servizi Socia li, sito in P.zza Municipio n. 1.
Procedura di gara: procedura aperta secondo la disciplina contenuta all'art. 55, comma 5 del D.Lgs 12/4/2006 n. 163.
Aggiudicazione: ai sensi dell'art. 83 dello stesso D. Lgs 12/4/2006 n. 163 (offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei parametri e dei correlati punteggi di cui all'art. 8 del Disciplinare), con aggiudicazione anche in caso di presentazione di unica offerta.
Luogo principale di esecuzione: Sorrento.
Il bando integrale e il Disciplinare sono stati pubblicati all'albo pretorio del comune di Mugnano di Napoli e sul sito web all'indirizzo: www.comune.mugnano.na.it. Gli stessi potranno essere visionati presso l'Ufficio Servizi Sociali dalle ore 10,00 alle ore 12,00 nei giorni di Martedì - Mercoledì – Giovedì e Venerdì.
Responsabile del Procedimento ex art. 10 del D.LGS. 163/06: Sig.ra Vincenza Passarelli (Istruttore Direttivo) Il Dirigente del V Settore (Dott. Claudio Taraschi)

Comune di Salerno – C.F.80000330656 - BANDO DI GARA – PROCEDURA APERTA - Determina a contrarre n.3526 del 26.07.2011. Oggetto: **trincerone est "Completamento della copertura della Trincea Ferroviaria lato est". 1° stralcio.** CIG:30667309A5.

Comune di Salerno - Servizio Appalti, Contratti, Assicurazioni, Demanio e Patrimonio - Via Irno n°63 – 84135 Salerno, Tel. 089/667431/26/43, fax 089/667418 -089/667451 - e-mail: a.dimauro@comune.salerno.it - sito internet: www.comune.salerno.it .
Oggetto: **trincerone est "Completamento della copertura della Trincea Ferroviaria lato est". 1° stralcio.** Entità appalto IVA esclusa:€.**9.200.580,17** comprensivi di €.**624.772,09** per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso. Cauzione provvisoria €.**184.011,60**. Finanziamento: "**Programma Integrato Urbano PIU' EUROPA fondi POR-FESR Campania 2007 / 2013 obiettivo operativo 6.1**".
Aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa. Termine per l'accesso ai documenti: 13.09.2011 ore 12,00.Termine ricevimento offerte: **20/09/2011** ore: **12:00**.
CIG:30667309A5 . CUP:I56G08000210006. RUP.: Ing. Domenico Barletta - C.F.:BRLDNC52B05H703B. Per tutto quanto non indicato nel presente bando si rinvia al bando integrale, al disciplinare di gara ed alla documentazione allegata disponibile nel sito internet www.comune.salerno.it alla sezione bandi e concorsi. Data di invio all'Ufficio Pubblicazioni dell'Unione Europea:27.07.2011.

Il Dirigente del Servizio Appalti - Avv. Aniello Di Mauro

COMUNE DI SALERNO - C.F: 80000330656 - BANDO DI GARA – PROCEDURA APERTA - Determina a contrattare n. 3481 del 25/07/2011. Oggetto: Procedura aperta per l'affidamento del servizio di per le attività di recupero dell'evasione/elusione dell'imposta comunale sugli immobili (ICI), della tassa smaltimento rifiuti solidi urbani (TARSU), mediante accertamento e relativa riscossione. – CIG:306083481D

I.1) COMUNE DI SALERNO - Servizio Appalti, Contratti, Assicurazioni, Demanio e Patrimonio - VIA IRNO, 63 – SALERNO – 84135 – Italia - Punti di contatto: SERVIZIO APPALTI E CONTRATTI Telefono: 089/667431 - 089/667426; All'attenzione di: AVV. ANIELLO DI MAURO; a.dimauro@comune.salerno.it; Fax: 089/667418-667451; (URL): www.comune.salerno.it. II.1.2) Categoria di servizi : Allegato IIB - n. 27. II.1.5) OGGETTO: Affidamento del servizio per le attività di recupero dell'evasione/elusione dell'imposta comunale sugli immobili (ICI), della tassa smaltimento rifiuti solidi urbani (TARSU), mediante accertamento e relativa riscossione. II.2.1) VALORE STIMATO, IVA esclusa: € 1.368.000,00 + IVA. II.3) TERMINE DI ESECUZIONE: 24 Mesi. III.1.2) FINANZIAMENTO: Fondi ordinari di bilancio. III.2.1) ALCUNI REQUISITI: aver gestito nell'ultimo triennio (luglio 2008/giugno 2011) servizi di accertamento I.C.I. e/o T.A.R.S.U. per un valore complessivo almeno pari ad € 3.900.000,00 e servizi di riscossione coattiva delle entrate comunali per un importo almeno pari a € 2.100.000,00. Altri requisiti nel bando integrale. IV.1.1) Procedura: Aperta. IV.2.1) Aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri indicati nel bando integrale. IV.3.3) Termine per l'accesso ai documenti: 05/09/2011 Ore: 12:00. IV.3.4) TERMINE RICEZIONE OFFERTE: 12/09/2011 Ore: 12:00.
IV.3.8) Modalità di apertura delle offerte: Comunicata a seguito nomina Commissione giudicatrice.
VI.3) Per quanto ivi non indicato si rinvia al bando integrale di gara e alla documentazione allegata disponibile su: www.comune.salerno.it VI.5) INVIO ALL'UPUUE: 26/07/2011

Il Dirigente del Servizio Appalti e Contratti - Avv. Aniello Di Mauro-

COMUNE DI SALERNO - C.F:80000330656 - BANDO DI GARA – PROCEDURA APERTA - Determina a contrarre n.3480 del 25/07/2011. Oggetto: Servizio per la realizzazione del progetto S.C.A.C.CO., Sistema di Cooperazione Applicativa Catasto-Comuni. - CIG: 3040621FCF

SEZIONE I. Amministrazione aggiudicatrice. I.1) COMUNE DI SALERNO - Servizio Appalti, Contratti, Assicurazioni, Demanio e Patrimonio, VIA IRNO, 63 - SALERNO - 84135 – Italia; Tel: 089/667431 - 089/667426; All'attenzione di: AVV. ANIELLO DI MAURO; a.dimauro@comune.salerno.it Fax:089/667418-667451; www.comune.salerno.it II.1.2) SERVIZI CATEGORIA n.7; II.1.5) OGGETTO: Servizio per la realizzazione del progetto S.C.A.C.CO., Sistema di Cooperazione Applicativa Catasto-Comuni. II.2.1) Valore stimato, IVA esclusa: € 1.400.000,00=. II.3) TERMINE DI ESECUZIONE: 18 mesi dalla data di inizio attività. III.1.1) Cauzione provvisoria € 28.000,00=. Cauzione definitiva secondo vigente normativa. III.1.2) FINANZIAMENTO: Fondi POR FESR 2007÷2013 Asse V° Obiettivo Operativo 5.1 Settore Sistemi Informativi - Finanziamento Regione Campania - Fondi ordinari di bilancio. IV.1.1) Procedura: Aperta. IV.2.1) Aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa. IV.3.3) Termine per l'accesso ai documenti:22/09/2011 Ora: 12:00. IV.3.4) TERMINE RICEZIONE OFFERTE: 30/09/2011 Ora: 12:00. VI.3) Per quanto ivi non indicato si rinvia al bando integrale di gara e alla documentazione allegata disponibile su: www.comune.salerno.it VI.5) INVIO ALL'UPUUE:27/07/2011.

Il Dirigente Servizio Appalti e Contratti -Avv. Aniello Di Mauro-

COMUNE DI SAN GIORGIO LA MOLARA - provincia di BENEVENTO - Codice fiscale 00113230627

OGGETTO: Estratto del bando per la realizzazione delle opere relative a “Lavori di Miglioramento della viabilità in via San Vito e via Piano dello Stallone.”; **CIG 3095756AA8.**

Si rende Noto che sul sito internet dell’Osservatorio regionale degli Appalti e Concessioni della Regione Campania http://www.sitar-campania.it è pubblicato il testo integrale del bando di gara, con i relativi allegati, per l’appalto dei lavori in oggetto, contenente modalità, termini e condizioni di partecipazione. Lo stesso bando è pubblicato sul profilo di committenza della stazione appaltante ovvero albo pretorio e sito internet http://www.sangiorgiolamolara.asmenet.it.
Procedura: aperta per l’affidamento della esecuzione dei lavori di importo inferiore alla soglia comunitaria con il criterio del prezzo più basso (ex art. 53, comma 2, lett. a) e art. 82, comma 2, lett. a) e b), del DLgs 163/06 e s.m.i.; artt. 89 e 90 del DPR 554/99 e s.m.i.; l.r. n. 3/07 e s.m.i.).
Oggetto e luogo di esecuzione: L’appalto riguarda la esecuzione delle opere di manutenzione straordinaria sulla viabilità comunale urbana in via S. Vito (centro storico) e via piano dello Stallone (centro urbano). I lavori sono da effettuarsi nel territorio del Comune di San Giorgio la Molara (BN).
Importo dei lavori: € 120.015,84 compreso € 1.081,75 per oneri per l’attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso.
Categorie valevoli ai fini del rilascio del certificato di esecuzione lavori (art. 22, DPR 34/2000 e s.m.i.): Opere stradali – OG3.
Durata dell’appalto e tempi di esecuzione: Il tempo utile per ultimare i lavori compresi nell’appalto è pari a 120 (centoventi) giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di consegna.
Termine di presentazione delle offerte: Le offerte dovranno pervenire entro le ore 12,00 del giorno 29/08/2011.
Luogo di svolgimento della gara: La gara avrà luogo il giorno 30/08/2011 alle ore 10:00 presso la sede della stazione appaltante Comune di San Giorgio la Molara in piazza N. Ciletti n. 5 in seduta pubblica. I documenti e gli elaborati che sono alla base dell’appalto devono essere consultati presso il Comune di San Giorgio la Molara (provincia di Benevento) Settore Tecnico e Tecnico Manutentivo, piazza N. Ciletti 5, dalle ore 9:00 alle ore 13:00 di ogni giorno feriale e dalle ore 15:30 alle ore 17:30 dei giorni di martedì e giovedì fino a quelli precedenti la scadenza del termine di presentazione delle offerte, sabato escluso. Analogamente, dovrà essere effettuato sopralluogo sul sito oggetto dei lavori. Negli stessi giorni è possibile ritirare l’attestato di presa visione previo versamento della somma di: € 20,00 per lavori a base d’asta fino ad € 200.000,00 - € 40,00 per lavori da € 200.000,00 ad € 400.000,00 - € 60,00 per lavori oltre € 400.000,00, da effettuare sul c.c.p. n. 11012838 intestato al Comune di San Giorgio la Molara – Causale “Presa visione documentazione di gara”.
Responsabile unico del procedimento: Ai sensi dell'art. 10 del DLgs 163/06 e s.m.i. e degli artt. 4 e 6 della legge 241/90, Responsabile Unico del Procedimento è l’ing. Antonio Pacifico (tel. 0824/988357, fax 0824/988351, e-mail sett.tecnico@comune.sangiorgiolamolara.bn.it) al quale è possibile chiedere informazioni e chiarimenti relativi alla gara in oggetto nei giorni di lunedì, martedì e giovedi.

San Giorgio la Molara lì 01/08/2011

Il Responsabile Unico del Procedimento
(ing. Antonio Pacifico)

COMUNE DI SAN GIORGIO LA MOLARA - provincia di BENEVENTO - Codice fiscale 00113230627

OGGETTO: Estratto del bando per la realizzazione delle opere relative a "Lavori di Completamento, adeguamento ed eliminazione delle barriere architettoniche del campo polivalente adiacente al centro sociale"; **CIG 309852795C.**

Si rende Noto che sul sito internet dell'Osservatorio regionale degli Appalti e Concessioni della Regione Campania http://www.sitar-campania.it è pubblicato il testo integrale del bando di gara, con i relativi allegati, per l'appalto dei lavori in oggetto, contenente modalità, termini e condizioni di partecipazione. Lo stesso bando è pubblicato sul profilo di committenza della stazione appaltante ovvero albo pretorio e sito internet http://www.sangiorgiolamolara.asmenet.it.
Procedura: aperta per l'affidamento della esecuzione dei lavori di importo inferiore alla soglia comunitaria con il criterio del prezzo più basso (ex art. 53, comma 2, lett. a) e art. 82, comma 2, lett. a) e b), del DLgs 163/06 e s.m.i.; artt. 89 e 90 del DPR 554/99 e s.m.i.; l.r. n. 3/07 e s.m.i.).
Oggetto e luogo di esecuzione: L'appalto riguarda la esecuzione delle opere edilii tese al completamento del campo polivalente alla via Sant'Ignazio. I lavori sono da effettuarsi nel centro abitato del Comune di San Giorgio la Molara (BN).
Importo dei lavori: € 98.836,27 compreso € 2.878,73 per oneri per l'attuazione dei piani di sicurezza non soggetti a ribasso.
Categorie valevoli ai fini del rilascio del certificato di esecuzione lavori (art. 22, DPR 34/2000 e s.m.i.): Opere edili – OG1.
Durata dell'appalto e tempi di esecuzione: Il tempo utile per ultimare i lavori compresi nell'appalto è pari a 180 (centoventi) giorni naturali e consecutivi decorrenti dalla data di consegna.
Termine di presentazione delle offerte: Le offerte dovranno pervenire entro le ore 12,00 del giorno 05/09/2011.
Luogo di svolgimento della gara: La gara avrà luogo il giorno 06/09/2011 alle ore 10:00 presso la sede della stazione appaltante Comune di San Giorgio la Molara in piazza N. Ciletti n. 5 in seduta pubblica. I documenti e gli elaborati che sono alla base dell'appalto devono essere consultati presso il Comune di San Giorgio la Molara (provincia di Benevento) Settore Tecnico e Tecnico Manutentivo, piazza N. Ciletti 5, dalle ore 9:00 alle ore 13:00 di ogni giorno feriale e dalle ore 15:30 alle ore 17:30 dei giorni di martedì e giovedì fino a quelli precedenti la scadenza del termine di presentazione delle offerte, sabato escluso. Analogamente, dovrà essere effettuato sopralluogo sul sito oggetto dei lavori. Negli stessi giorni è possibile ritirare l'attestato di presa visione previo versamento della somma di: € 20,00 per lavori a base d'asta fino ad € 200.000,00 - € 40,00 per lavori da € 200.000,00 ad € 400.000,00 - € 60,00 per lavori oltre € 400.000,00, da effettuare sul c.c.p. n. 11012838 intestato al Comune di San Giorgio la Molara – Causale "Presa visione documentazione di gara".
Responsabile unico del procedimento: Ai sensi dell'art. 10 del DLgs 163/06 e s.m.i. e degli artt. 4 e 6 della legge 241/90, Responsabile Unico del Procedimento è l'ing. Antonio Pacifico (tel. 0824/988357, fax 0824/988351, e-mail sett.tecnico@comune.sangiorgiolamolara.bn.it) al quale è possibile chiedere informazioni e chiarimenti relativi alla gara in oggetto.

San Giorgio la Molara lì 02/08/2011

Il Responsabile Unico del Procedimento
(ing. Antonio Pacifico)

CITTA' di TEANO

Provincia di Caserta

Piazza Municipio tel. 0823 - 875080 fax 0823 – 875081
Cod. Fisc. 80005990611

ESTRATTO AVVISO D'ASTA

Si porta a conoscenza che è stata indetta asta pubblica con procedura aperta, ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006 e L.R. n. 3/2007 e successive modifiche e integrazione, per l'aggiudicazione dei lavori di realizzazione strada di collegamento strada comunale S. Marco con via Pigna via Cancello.

Il bando integrale è pubblicato all'Albo Pretorio on-line del Comune:www.comune.teano.ce.it

Gli elaborati progettuali, bando, disciplinare, i modelli di partecipazione, potranno essere ritirati presso le copisterie:

- Piccirillo Romano, sita in Teano alla via SS 608 (tel e fax 0823/885189);
- Centro copie De Angelis M.Grazia, sita in Teano viale Italia (tel e fax 0823/875125);
- Edicola Finocchi Massimo, Teano Piazza Municipio, telefax 0823/657476;

nonché presso l'ufficio Gare e Contratti, dal lunedì al venerdì dalle 9,30 alle 12,30 fino alla scadenza del bando, per la riproduzione in copia che sarà a cura e spese delle ditte interessate all'appalto.

Importo a base d'asta €. 176.542,27, comprensivo degli oneri per la sicurezza, oltre IVA;
Oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso d'asta, €. 3.357,42, oltre IVA.
Categoria prevalente: OG 3, classifica I^.

L'offerta dovrà pervenire improrogabilmente entro e non oltre le ore 12,00 del giorno precedente l'asta con le modalità espressamente specificate nel bando e nel disciplinare di gara e corredata dai documenti indicati nel predetto bando.

La gara sarà esperita in seduta pubblica, presso l'ufficio gare e contratti dell'Ente alle ore 10,00 del giorno 15/09/2011 per la presa d'atto delle offerte pervenute, apertura dei plichi, ammissione delle ditte e ed eventuale aggiudicazione provvisoria dei lavori.

L'eventuale seconda seduta pubblica sarà comunicata a mezzo fax alle ditte interessate.

Teano, 27/07/2011

Il Coordinatore Responsabile
Ing. Fulvio Russo

CITTA' di TEANO
Provincia di Caserta
Piazza Municipio tel. 0823 - 875080 fax 0823 – 875081 Cod. Fisc. 80005990611

ESTRATTO AVVISO D'ASTA

Si porta a conoscenza che è stata indetta asta pubblica con procedura aperta, ai sensi del D. Lgs. n. 163/2006 e L.R. n. 3/2007 e successive modifiche ed integrazioni, per l'aggiudicazione dell'appalto dei lavori di realizzazione impianto di illuminazione area fiera campionaria.
Il bando integrale è pubblicato all'Albo Pretorio on-line del Comune: www.comune.teano.ce.it;
Gli elaborati progettuali, bando, disciplinare, modelli di partecipazione potranno ritirati presso le copisterie:
- Piccirillo Romano, sita in Teano alla via SS 608 (tel e fax 0823/885189);
- Centro copie De Angelis Maria Grazia, sita in Teano viale Italia (tel e fax 0823/875125);
- Edicola Finocchi Massimo, Teano Piazza Municipio, telefax 0823/657476;
nonché presso l'ufficio Gare e Contratti, dal lunedì al venerdì dalle 9,30 alle 12,30 fino alla scadenza del bando, per la riproduzione in copia che sarà a cura e spese delle ditte interessate all'appalto.
Importo a base d'asta €. 33.708,69, comprensivo degli oneri per la sicurezza, oltre IVA;
Oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso d'asta, €. 981,81, oltre IVA.
Categoria prevalente: OG 10, classifica I^;
L'offerta dovrà pervenire improrogabilmente entro e non oltre le ore 12,00 del giorno 20/09/2011 con le modalità espressamente specificate nel bando e nel disciplinare di gara e corredata dai documenti indicati nel predetto bando.
La gara sarà esperita in seduta pubblica, presso l'ufficio gare e contratti dell'Ente alle ore 10,00 del giorno 22/09/2011 per la presa d'atto delle offerte pervenute, apertura dei plichi, ammissione delle ditte e per l'estrazione a sorte delle imprese alle quali sarà chiesto di comprovare il possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico - organizzativa;
La data di apertura delle offerte economiche sarà comunicata a mezzo fax alle ditte interessate.
Teano, 27/07/2011

Il Coordinatore Responsabile
Ing. Fulvio Russo

COMUNE DI VILLARICCA Provincia di Napoli Cod fisc 80034870636
Avviso DI GARA
Asta Pubblica: Servizio Refezione Scolastica alunni scuola dell'infanzia. Anno scolastico 2011-2012- CIG 3040955373

E' indetta asta pubblica per l'aggiudicazione dell'appalto di cui all'oggetto, ai sensi del r.d. 827/24 con i criteri di aggiudicazione di cui all' art. 83 comma 1 e artt. 86 e 87 D.L.vo 163/06 e s.m.i. L'importo dell'appalto ammonta ad € 199.829,5 IVA esclusa.

Termine presentazione offerte: ore 12,00 del 16/09/2011 **Espletamento gara**: ore 10,00 del 19/09/2011. Il capitolato speciale d'appalto ed il bando integrale potranno essere richiesti all'Ufficio Scolastico di questo Comune *(Tel. 081/8191337-339 - Fax 081/8191350-351)* oppure scaricati dal sito internet *www.comune.villaricca.na.it.*

Il Capo Settore
Dott.ssa M.T. Tommasiello

COMUNE DI VILLARICCA Provincia di Napoli Cod fisc 80034870636
Avviso DI GARA
Asta Pubblica: Servizio Trasporto Scolastico alunni. Anno scolastico 2011-2012- CIG 30913663EC

E' indetta asta pubblica per l'aggiudicazione dell'appalto di cui all'oggetto, ai sensi del r.d. 827/24 con i criteri di aggiudicazione di cui all' art. 73 lett. c) 1-2-3. L'importo dell'appalto ammonta ad € 122,57 IVA Esclusa per singolo autobus (nove) tot. € 198.073,12 Oltre IVA.

Termine presentazione offerte: ore 12,00 del 02/09/2011 **Espletamento gara**: ore 10,00 del 05/09/2011. Il capitolato speciale d'appalto ed il bando integrale potranno essere richiesti all'Ufficio Scolastico di questo Comune *(Tel. 081/8191337-339 - Fax 081/8191350-351)* oppure scaricati dal sito internet *www.comune.villaricca.na.it.*

Il Capo Settore
Dott.ssa M.T. Tommasiello

fonte: http://burc.regione.campania.it

STAZIONE UNICA APPALTANTE PROVINCIA DI CASERTA

C.F. 80002210617

Bando di procedura aperta - CIG **102860822C**

1) Ente aggiudicatore: Comune di Caserta, con sede in Piazza Vanvitelli pal. Castropignano,– 81100 Caserta, telefoni: 0823/273400 –fax 0823/215087 - Indirizzo Internet: www.comune.caserta.it 2) Tipo di procedura e criterio di aggiudicazione: Procedura Aperta; offerta economicamente più vantaggiosa, 3)Oggetto dell'appalto: **Implementazione del sistema di monitoraggio telematico del territorio del comune di Caserta**; 4) **Importo € *€ 640.612,68* IVA esclusa**; 5)Durata dell'appalto: gg 180; **6)Termine per il ricevimento delle domande di partecipazione 05/09/2011;** 7)Bando integrale e tutti i documenti disponibili sui siti www.sau.provincia.caserta.it e www.comune.caserta.it; 8)Responsabile Unico del Procedimento: ing.Marcello Iovino

Il Direttore della S.A.U. – Ing. Antonio De Simone
Il Dirigente – ing.Marcello Iovino

STAZIONE UNICA APPALTANTE PROVINCIA DI CASERTA

C.F. 80004570612

Bando di procedura aperta - CIG **2879111D8B**

1) Ente aggiudicatore: Comune di S. Maria a Vico, Piazza Roma - Tel. 0823759511 – fax 0823759517 2) Tipo di procedura e criterio di aggiudicazione: Procedura Aperta; prezzo più basso; 3) Oggetto dell'appalto: Affidamento del servizio di trasporto scolastico per il biennio 2011/2013 ; 4) **Importo € 112.398,00 IVA esclusa**; 5) Durata dell'appalto: due anni scolastici; **6) Termine per il ricevimento delle domande di partecipazione 12/09/2011 h. 12.00;** 7) Bando integrale e tutti i documenti disponibili sui siti www.sau.provincia.caserta.it e www.comune.santa-maria-a-vico.ce.it; 8) Responsabile procedimento: Sig.ra Michelina Piscitelli

Il Direttore della S.A.U. – Ing. Antonio De Simone

Il Responsabile del Procedimento – Sig.ra Michelina Piscitelli

COMUNITA' MONTANA DEL FORTORE - Corso Roma,n.5 - 82028 San Bartolomeo in Galdo (BN) - C.F. 82002030623

BANDO DI GARA – Servizi - CUP: E12B09000010006

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I.1) **DENOMINAZIONE, INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO** : Comunità Montana del Fortore, corso Roma n. 5. All'attenzione avv. Gianfranco Marcasciano 82028 San Bartolomeo in Galdo ITALIA Telefono +39 0824967088 Posta elettronica: gianfranco.marcasciano@virgilio.it Fax +39 0824964314

Indirizzo(i) internet Amministrazione aggiudicatrice: www.cmfortore.info

Ulteriori informazioni sono disponibili presso: I punti di contatto sopra indicati

Il capitolato d'oneri e la documentazione complementare sono disponibili presso: I punti di contatto sopra indicati

Le offerte o le domande di partecipazione vanno inviate a: I punti di contatto sopra indicati

I.2) TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE E PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITÀ

Altro: Comunità Montana . Altro: difesa suolo, servizi generali .L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici No

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

II.1) DESCRIZIONE

II.1.1) **Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice** POST- IT piano operativo dei servizi al territorio –

innovazione e tecnologia.

II.1.2) **Tipo di appalto e luogo di esecuzione, luogo di consegna o di prestazione dei servizi**

Servizi Categoria di servizi: N. 7 Luogo principale di esecuzione: San Bartolomeo in Galdo.

II.1.3) L'avviso riguarda un appalto pubblico

II.1.5) **Breve descrizione dell'appalto o degli acquisti** : Sistema di aggiornamento, consultazione, gestione dei dati territoriali e cartografici; sistema per la gestione econservazione di fascicoli relativi al fascicolo del fabbricato (dichiarazione tributi, documentazione pratiche...)mediante il riuso degli applicativi di proprietà della Regione Campania, come indicato nel capitolato tecnico. Sistema documentale e componenti applicativi per la gestione di documenti e processi documentali - fornitura einstallazione delle componenti hardware necessarie al corretto funzionamento del sistema - attività di diffusione- accompagnamento della fase di start-up - servizio di manutenzione e garanzia del sistema.

II.1.6) **CPV** (Vocabolario comune per gli appalti) 72268000

II.1.7) L'appalto rientra nel campo di applicazione dell'accordo sugli appalti pubblici (AAP): No

II.1.8) **Divisione in lotti** No

II.1.9) **Ammissibilità di varianti** No

II.2) QUANTITATIVO O ENTITÀ DELL'APPALTO

II.2.1) **Quantitativo** o entità totale IVA esclusa 707 703,41 EUR

II.3) **Durata dell'appalto o termine di esecuzione** Periodo in giorni: 477 (dall'aggiudicazione dell'appalto)

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO

III.1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO

III.1.1) **Cauzioni e garanzie richieste** : Cauzione prestata mediante fidejussione bancaria, o assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari di cuiall'art. 75, comma 3 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

III.1.2) **Principali modalità di finanziamento** e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia : POR FESR Regione Campania 2007/2013 - 922 493,73 EUR. Fondi degli enti in aggregazione 102 499,30 EUR.

III.1.3) **Forma giuridica** che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto : Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. 12.4.2006 n. 163, nonché concorrenti con sede in altri stati diversi dall'Italia, ex art. 47 del medesimo D.Lgs. Ai soggetti che intendano riunirsi o consorziarsi si applicano le disposizioni di cui all'art. 37 del D. gs 12.4.2006 n. 163.

III.1.4) Altre condizioni particolari cui è soggetta la realizzazione dell'appalto : No

III.2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

III.2.1) **Situazione personale degli operatori**, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale. Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: Iscrizione alla CCIAA per attività analoghe a quelle del presente appalto, per gli operatori stranieri iscrizione negli appositi registri previsti dai rispettivi paesi.

III.2.2) **Capacità economica e finanziaria**

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

Fatturato globale complessivo dell'ultimo triennio pari almeno a 2,5 volte il valore complessivo dell'importo posto a base d'asta, ovvero 1 769258,52 EUR.

Referenze bancarie di 2 istituti di credito.

III.2.3) **Capacità tecnica**

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti:

Fatturato per servizi analoghi a quelli oggetto del presente bando (servizi informatici resi alla Pubblica amministrazione), nell'ultimo triennio, per un importo pari ad almeno 2 volte il valore complessivo dell'importo posto a base d'asta, ovvero 1.415 .406,82 EUR.

Certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008 per servizi informatici;

Almeno 5 forniture negli ultimi 3 anni ad enti pubblici, in relazione ad uno o più dei seguenti servizi: sviluppo di cartografia - Raccolta e/o bonifica dati territoriali - Sviluppo di sistemi informativi territoriali;

Attività di realizzazione e di inizializzazione dell'anagrafe territoriale per un bacino totale di almeno 100000 immobili;

Almeno un servizio di sviluppo di interoperabilità tra banche dati geografiche e banche dati alfanumeriche.

I responsabili delle aree funzionali devono avere almeno i seguenti prerequisiti:

Capo progetto: certificazione project management professional - almeno 8 anni di esperienza nella gestione di progetti per la Pubblica amministrazione;

Responsabile tecnico: certificazione project management professional - almeno 8 anni di nello sviluppo di progetti software;

Ricerca e analisi: profilo accademico – almeno 8 anni di esperienza;

Sicurezza informatica: almeno 8 anni di esperienza nell'area funzionale;

Sviluppo software: almeno 8 anni di esperienza nello sviluppo di sistemi informatici;

System Integrator almeno 8 anni di esperienza nell'ambito dell'integrazione di sistemi.

III.2.4) **Appalti riservati** : No

III.3)CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO DI SERVIZI

III.3.1) **La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione?** : No

III.3.2) **Le persone giuridiche devono indicare** il nome e le qualifiche professionali delle persone incaricate della prestazione del servizio : Sì

SEZIONE IV: PROCEDURA

IV.1) TIPO DI PROCEDURA

IV.1.1) **Tipo di procedura** : Aperta

IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

IV.2.1) **Criteri di aggiudicazione** : Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri indicati di seguito

1. F.1. Modalità di ricerca, indagine ed analisi preliminare. Ponderazione 16

2. F.2. Modalità di organizzazione e sviluppo della due diligence. La commissione valuterà la modalità di conduzione della attività.. Ponderazione 16

3. F.3. Organizzazione del servizio di accompagnamento. La commissione valuterà la rispondenza dell'attività rispetto agli obiettivi del progetto e la effettiva contestualizzazione del piano di accompagnamento rispetto alle realtà coinvolte. Ponderazione 16

4. F.4. Qualità dei servizi. La Commissione valuterà la validità dei servizi rispetto alla tematica del controllo del territorio, il valore aggiunto che essi portano agli enti coinvolti, in termini di patrimonio informativo e facilità di accesso e di elaborazione. Inoltre La commissione valuterà la modalità con cui si intende riusare i prodotti,le tecnologia open source, la sostenibilità della soluzione, la coerenza della soluzione proposta con quanto previsto dal Riuso Regionale della Regione Campania. Ponderazione 16

5. F.5. Piano di lavoro. La commissione valuterà il livello di dettaglio e precisione del piano di lavoro, il grado di coinvolgimento dei soggetti coinvolti, le interfacce organizzative, le modalità di gestione del progetto, la continuità di interfacciamento tra affidatario ed ente. Ponderazione 16

6. Prezzo. Ponderazione 10

7. Tempo. Ponderazione 10

IV.2.2) Ricorso ad un'asta elettronica : No

IV.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

IV.3.1) **Numero di riferimento** attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice: **CIG 3048407907**

Termine per il ricevimento delle richieste di documenti o per l'accesso ai documenti 5.9.2011 - 13:00

Documenti a pagamento : No

IV.3.4) **Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione** 12.9.2011 - 13:00

IV.3.6) **Lingue utilizzabili** per la presentazione delle offerte/domande di partecipazione :italiano.

IV.3.7)**Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta**: Periodo in giorni: 180 (dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte)

IV.3.8)**Modalità di apertura delle offerte**

Data: 19.9.2011 - 10:30 ; Luogo : San Bartolomeo in Galdo (BN) corso Roma n. 5 - sala consiglio generale.

Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte : Legali rappresentanti o loro delegati.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

VI.1) Trattasi di un appalto periodico : No

VI.2) Appalto connesso ad un progetto e/o programma finanziato dai fondi comunitari :Sì

indicare il progetto/programma: POR FESR Regione Campania 2007-2013.

VI.3) informazioni complementari :Contenute nel disciplinare di gara e nel disciplinare tecnico.

VI.4) PROCEDURE DI RICORSO

VI.4.1) **Organismo responsabile delle procedure di ricorso** : Tribunale amministrativo Regione Campania – Napoli - ITALIA

VI.4.2) Presentazione di ricorso

VI.4.3)Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla

presentazione di ricorso: :Comunita Montana del Fortore,corso Roma, 582028 San Bartolomeo in Galdo ITALIA

VI.5) data di spedizione del presente avviso G.U.C.E. : 22.7.2011 - pubblicato GU/S S141 26/07/2011 234628-2011-IT

IL SEGRETARIO GENERALE

f.to (Avv. Gianfranco MARCASCIANO)

ASIA – NAPOLI SpA

Estratto Bando di Gara 215/ACU/2011 Servizio lavaggio automezzi in 3 lotti.

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO
II.2.1) Importo totale: € 1.643.534,00 oltre IVA II.3) Durata: 12 mesi.
SEZIONE IV: PROCEDURA
IV.1.1) Tipo procedura: aperta
IV.3.4) Presentazione offerte entro **09/09/2011** ore 12.00.
SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI
VI.3) CSA e allegati sono scaricabili su www.asianapoli.it e www.comune.napoli.it

Responsabile del Procedimento: avv. G. Avolio. GUUE: 28/07/2011.

BANDO DI GARA - NUMERO GARA [3114189]– CIG LOTTO [3083678B93]

A.O.R.N. "S. ANNA E S. SEBASTIANO" di CASERTA - VIA PALASCIANO snc - 81100 CASERTA

Questa Amministrazione indice procedura aperta, ai sensi del D.L.vo 163/06, per l'affidamento della fornitura di n° 1 microscopio operatorio da destinare alla UOC Otorinolaringoiatria. Importo a base d'asta €. 110.000,00= oltre IVA e comprensivi di oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Termini, forme e modalità di partecipazione sono rinvenibili nel bando della suddetta procedura pubblicato sulla GURI nonché, in forma completa, sul sito INTERNET Aziendale all'indirizzo: www.ospedale.caserta.it – Termine presentazione offerte 12/09/2011 ore 12:00

Caserta, 28/07/2011

Antonio Postiglione – Commissario Straordinario

Provincia di Salerno
Settore Gare
Via Roma 258 palazzo Luciani 84121 Salerno
Tel. 089 223110
gare@pec.provincia.salerno.it

Prot. PSA 179516 del 28/07/2011

AVVISO ESITO DI GARA

APPALTO: Concessione ex artt.143 e ss. del D.Lgs. n.163/2006, per la progettazione definitiva ed esecutiva, nonché per la esecuzione dei lavori di "Realizzazione dell'impianto di termovalorizzazione dei rifiuti della Provincia di Salerno" e la successiva gestione della struttura realizzata - Gara 4059 - CIG: 0560815F29 - CUP: H53J10000070007;
PROCEDURA di AGGIUDICAZIONE: procedura aperta, ai sensi degli artt.54 e 55 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO: offerta economicamente più vantaggiosa, ex art.83 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.;
AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA DELL'APPALTO: Determinazione Dirigenziale del Settore Gare n.66 del 25 luglio 2011;
NUMERO DI OFFERTE RICEVUTE: 2
NOME ED INDIRIZZO DELL'AGGIUDICATARIO: Daneco Impianti srl (in ATI con ACMAR Scpa e RMC Costruzioni Srl) con sede legale ed amministrativa in Milano (cap 20152), alla via Privata G. Bensi n.12/5;
RIBASSO OFFERTO SULLA TARIFFA POSTA A BASE DI GARA PER LO SMALTIMENTO DEL RIFIUTO URBANO INDIFFERENZIATO: 7,526%
IMPORTO DI AGGIUDICAZIONE: € 86,00 + IVA al 10% (tariffa intera); € 80,00 + IVA al 10% (tariffa ridotta per i Comuni limitrofi all'impianto come da atti di gara);
ORGANO COMPETENTE PER LE PROCEDURE DI RICORSO: TAR Lazio, via Lungotevere Flaminio, 16 - 00100 Roma.
L'avviso di aggiudicazione è stato trasmesso alla Commissione della Comunità Europea in data 28/07/2011 per la pubblicazione sulla GUCE.
L'avviso è altresì pubblicato all'Albo Pretorio dell'Ente Provincia, del Comune di Salerno, sui siti http://www.provincia.salerno.it e http://www.sitar-campania.it, sulla GURI, sul BURC, su due quotidiani a diffusione nazionale e due a diffusione locale.

Il Dirigente
arch. Catello Bonadia

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE DI CASTEL BARONIA (AV)
Esito di gara [CIG 0555579E47; CUP I82D10000070006]

Si informa che la procedura aperta per Sistemazione idraulico forestale e tutela delle risorse naturali Vallone San Nicola alla c.da "Cinifierro - Giuliano" - criterio dell'offerta: economicamente più vantaggiosa, di cui al bando pubblicato alla GURI n° 128 del 5/11/10 è stata aggiudicata con Determina n. 89 del 15/07/11 alla SO.GE.A.S. s.r.l. – via F. De Sanctis, 30 – 83040 – Scampitella (AV), per il prezzo di € 404.913,56 + IVA.
Offerte ricevute: nr. 23.
Tutta la documentazione scaricabile dal sito internet www.comunecastelbaronia.it dalla sez. Ufficio Tecnico e/o Albo Pretorio on-line. Accesso agli atti: fino al 01/08/2011 dal LUN al VEN (ore 09/13) c/o l'U.T.C. (tel. 0827/92008 - Geom. Nicola Saracino).
Il responsabile del procedimento
Il tecnico comunale geom. Nicola Saracino

HIPPOCRATICA CIVITAS

COMUNE DI SALERNO

Ai sensi del D. L.gs n.163/'06 si rende noto:

- che è stata espletata la gara relativa ai lavori di risanamento e miglioramento della viabilità in via Manganarlo e via Lanzalone. Importo dell'appalto a base di gara € 1.587.996,86 (comprensivi di oneri di sicurezza pari ad € 32.086,10= ed € 7.603,99= per oneri di discarica entrambi non soggetti a ribasso d'asta) - CIG. 0471075761;

- che l'affidamento dei lavori di cui trattasi è avvenuto mediante procedura aperta ai sensi dell'art.55 comma 5 del D.Lgs. 163/'06 e s.m.i, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.83 del D. Lgs. 163/'06;

-che è stato pubblicato l'avviso in merito all'esito della gara con aggiudica in favore del CONSORZIO STABILE APPALTI GRANDI OPERE S.p.A., in sigla AGO S.p.A, per l'importo, al netto del ribasso del 34,119%, di € 1.058.491,43= (comprensivi di oneri di sicurezza pari a € 32.086,10 = ed € 7.603,99 per oneri di discarica non soggetti a ribasso d'asta);

- che con deliberazione di G. M. n. 230 del 04/03/2011 è stata disposta la risoluzione in danno del rapporto contrattuale instauratosi con il CONSORZIO STABILE APPALTI GRANDI OPERE S.p.A. in sigla AGO S.p.A. ed è stato stabilito di ricorrere alla facoltà prevista dall' art. 140 comma 1 del D.Lgs. n.163 del 12.04.2006 e, per l'effetto, con determina n.1071 dell'8.03.2011 è stato disposto l'affidamento dei lavori di cui trattasi , all'Impresa SACCO GIOVANNI s.r.l. con sede alla via Mar Tirreno, 57 – 84098 PONTECAGNANO FAIANO (SA) C.F. e P. IVA 04195380656, risultata 2^ classificata e resasi disponibile all'esecuzione dei lavori con il medesimo ribasso d'asta del 34,199% offerto dalla Impresa affidataria del risolto contratto.

Il presente avviso annulla e sostituisce quello precedente, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n.124 del 25.10.2010 e all'Albo Pretorio dal 15.10.2010 al 30.10.2010.

IL Dirigente del Servizio Appalti e Contratti
- Avv. ANIELLO DI MAURO -

COMUNITA' MONTANA DEL FORTORE

CORSO ROMA, 5

82028 SAN BARTOLOMEO IN GALDO (BN)

AVVISO DI AGGIUDICAZIONE DI GARA

OGGETTO: esito della procedura aperta esperita nel giorno 15/12/2010 ed approvata con determina del Segretario Generale n. n. 209 del 09/05/2011, per la fornitura di strumenti informativi di natura inventariale e cartografica finalizzati alla gestione selviculturale volta ad incrementare e mantenere le funzioni protettive delle foreste e dei boschi e la conservazione dei suoli della C.M. Fortore – PSR Campania 2007/2013 Misura 226 Azione C) - Codice identificativo gara: 0522830CF3.

Importo complessivo dei lavori: Importo della fornitura: € 234.850,00 IVA esclusa;

NUMERO OFFERTE RICEVUTE: N. 13

DITTE PARTECIPANTI: N. 13

IMPRESE ESCLUSE:. nessuna

Aggiudicatario: A.T.I. ITALDATA SpA. – MARSec SpA, capogruppo ITALDATA SpA, con sede al Centro direzionale ed. D - COLLINA LIGUORIN**I** Avellino, che in sede di gara ha ottenuto il punteggio complessivo pari a 90,02 e offerto un ribasso percentuale del 32,08% sull'importo a base d'asta, e quindi per un importo contrattuale di € 159.500,00 oltre I.V.A..

San Bartolomeo in Galdo, lì 09/05/2011

IL SEGRETARIO GENERALE

(Avv. Gianfranco MARCASCIANO)

COMUNITA' MONTANA DEL FORTORE

CORSO ROMA, 5

82028 SAN BARTOLOMEO IN GALDO (BN)

AVVISO DI AGGIUDICAZIONE DI GARA

OGGETTO: esito della procedura aperta esperita nel giorno 03/03/2011 ed approvata con determina del Segretario Generale n. n. 208 del 09/05/2011, per la fornitura di strumenti tecnici ed informatici per il monitoraggio degli incendi e della salute e vitalità degli ecosistemi della Comunità Montana del Fortore – PSR Campania 2007/2013 Misura 226 Azione C) - Codice identificativo gara: 052281723C.

Importo complessivo dei lavori: Importo della fornitura: € 235.500,00 IVA esclusa;

NUMERO OFFERTE RICEVUTE: N. 06

DITTE PARTECIPANTI: N. 06

IMPRESE ESCLUSE: N. 01

Aggiudicatario: A.T.I. AZZURRA SANNIO s.c.r.l. – GEOIN srl, capogruppo AZZURRA SANNIO s.c.r.l., con sede in Circello (BN) alla Via Martini n. 9, che in sede di gara ha ottenuto il punteggio complessivo pari a 97,369 e offerto un ribasso percentuale del 10,828% sull'importo a base d'asta, e quindi per un importo contrattuale di € 210.000,00 oltre I.V.A..

San Bartolomeo in Galdo, lì 09/05/2011

IL SEGRETARIO GENERALE

(Avv. Gianfranco MARCASCIANO)

COMUNITA' MONTANA DEL FORTORE

CORSO ROMA, 5

82028 SAN BARTOLOMEO IN GALDO (BN)

AVVISO DI AGGIUDICAZIONE DI GARA

OGGETTO: esito della procedura aperta esperita nel giorno 22/11/2010 ed approvato con determina del Segretario Generale n. 276 del 30/06/2011, per la fornitura di attrezzature e mezzi per potenziamento degli interventi di prevenzione e lotta attiva agli incendi boschivi – trattrice agricolo/forestale per AIB – PSR Campania 2007/2013 Misura 226 lett. D) - (TRATTORI STRADALI) **CIG: 044103626B.**

Importo complessivo dei lavori: Importo della fornitura: € 393.400,00 IVA esclusa;

Importo della fornitura: € 393.400,00 IVA esclusa;

Numero delle offerte pervenute: 3

Numero concorrenti ammessi alla fase di apertura delle offerte: 3

IMPRESE ESCLUSE: nessuna

SOGGETTO AGGIUDICATARIO: Ditta PRATO Comm. re Pier Luigi, con sede in TORTONA (AL) alla Via SS 35 PER GENOVA, n. ro 35/a, che ha offerto in sede di gara il ribasso percentuale del 16,914 sull'importo a base d'asta, e quindi per un importo contrattuale di € 326.861,52, oltre I.V.A..

San Bartolomeo in Galdo, lì 04/07/2011

IL SEGRETARIO GENERALE

(Avv. Gianfranco MARCASCIANO)

So.Re.Sa. SpA
PI/CF 04786681215
Avviso di aggiudicazione–29.07.11– Oggetto:Procedura in economia per l'affidamento della fornitura annuale di Sodio Cloruro 2 meq/ml fiale
AVVISO RELATIVO AD ESITO DI GARA
Sezione I: Amministrazione Aggiudicatrice
I.1) Denominazione, indirizzi, punti di contatto:
Denominazione ufficiale: Società Regionale per la Sanità (SO.RE.SA. S.p.a.),;
Indirizzo: Centro Direzionale Isola C 1 Torre Saverio - 80143 Napoli (Italia) – tel.081- 2128174
Punti di contatto: Dott.ssa Roncetti – indirizzo e-mail: acquisti.centralizzazione@soresa.it ;
I.2) Tipo di amministrazione aggiudicatrice: Organismo di diritto pubblico;
Settore di attività: Salute.
Sezione II: Oggetto dell'appalto
II.1.1) Denominazione dell'appalto Procedura in economia per l'affidamento della fornitura annuale di Sodio Cloruro 2 meq/ml fiale
II.1.2) Tipo di appalto : Fornitura – Luogo di consegna: AA.SS.LL. ED AA.OO. REGIONE CAMPANIA;
II.1.2) CPV (Vocabolario comune per gli appalti: 33692100;
III.1) Valore finale totale dell'appalto: € 8.800,08 oltre IVA
Sezione IV: Procedura
IV.1.1) Tipo di procedura: negoziata senza indizione di gara.
IV.2) Criteri di aggiudicazione: prezzo più basso.
Sezione V: Aggiudicazione dell'appalto
V.1) Data di aggiudicazione: 10/06/2011
V.2) Lotto n.1 nome e indirizzo aggiudicatario: B. Braun Milano S.p.A.; valore finale totale dell'appalto: 8800,08; CIG 2603082338
Sezione VI: Altre informazioni
VI.2) Informazioni complementari: Il dettaglio dell'aggiudicazione è pubblicato sul sito della stazione appaltante vedi: www.soresa.it.
VI.4) Data di spedizione del presente Avviso alla GUUE: 29/07/2011.
Direttore Generale
So. Re.Sa. S.p.A.
Prof. Francesco Tancredi

COMUNE DI COMIZIANO (Provincia di Napoli)

Codice Fiscale: 84003470634 - Partita IVA: 01549331211

Estratto del bando di concorso pubblico per titoli ed esami per la copertura di un posto a tempo pieno ed indeterminato di Istruttore Direttivo Contabile, cat.D1, nella qualità di Responsabile del Servizio Economico-Finanziario,Patrimonio,Tributi ed Economato.

E' indetto il concorso pubblico indicato in oggetto per risorsa da assegnare al Servizio Economico-Finanziario del Comune di Comiziano.

Si rimanda al bando di concorso per le modalità, i termini e i requisiti della procedura concorsuale.

Scadenza presentazione delle domande:02.09.2011.

Il bando integrale e lo schema di domanda sono visionabili e scaricabili dal sito istituzionale dell'ente nella sezione riservata all'albo pretorio (www.comune.comiziano.na.it).

Ulteriori informazioni possono essere richieste all'ente,Piazza Vittorino Alfieri n. 1 -tel. 081/8297412 - fax: 081/8298464.

Il Responsabile del Procedimento

Bifulco Michelina

\

CITTA DI AFRAGOLA
Provincia di Napoli

IL SEGRETARIO GENERALE

In esecuzione della determina dirigenziale n. 945 del 15/07/2011

RENDE NOTO

Che il bando di concorso pubblico, per titoli ed esami, per la copertura, a tempo pieno ed indeterminato,di n. 1 posto di Dirigente del Settore Culturale – Sociale, pubblicato ,per estratto, il 25/07/11 sul BURC, è stato integrato con la facoltà per le P.A. di utilizzare la graduatoria, a norma dell'art 3 comma 61 legge 350/2003.

Il termine per la presentazione delle domande, redatte in carta semplice, secondo lo schema allegato al bando, e corredate dai documenti prescritti è proprogato al 28/08/2011, trentesimo giorno successivo alla data di pubblicazione dell'avviso di integrazione del bando, per estratto, sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana. Qualora detto termine ricorre in giorno festivo, lo stesso è prorogato al primo giorno successivo non festivo.

Eventuali chiarimenti ed informazioni , la copia integrale del bando, lo schema di domanda possono essere richiesti alla Segreteria Generale - 80021 Afragola (NA) **telefono 081/8529234 – 239 – 237- dal lunedì al venerdì** dalle ore 11,00 alle ore 13,00.

Tutta la documentazione utile per la partecipazione al concorso è pubblicata sul sito web del Comune: www.comune.afragola.na.it.

Afragola 02/08 /2011

Il Segretario Generale

Dott.ssa Leondina Baron

fonte: http://burc.regione.campania.it

COMUNE di AIROLA *(Benevento)* c.f. 80000170623
DECRETO SINDACALE n° 242 del 03.08.2011 - Approvazione e deposito del PUA_ piano di lottizzazione convenzionata _ alla via Mazzoccato, sottoposto dalla *INVEST Immobiliare* srl.

IL SINDACO

premesso che

- con delibera di G.C. 80 del 15.03.2011 è stato adottato, con prescrizioni, ai sensi dell'articolo 27.2 della L.R. 16/04, il PUA alla via Mazzoccato, sottoposto dalla *INVEST Immobiliare* srl, previa acquisizione dei pareri canonici;
- ex articolo 27 della L.R. 16/04, il progetto del PUA adottato e tutti gli atti connessi sono stati inviati al competente Servizio dell'Amm.ne Provinciale di Benevento il 07.04.2011 e, quindi, depositati a libera visione del pubblico per trenta giorni consecutivi, dandone notizia con Avviso, in pari data, affisso all'Albo Pretorio ed inserito su due quotidiani a diffusione regionale;
- durante il periodo di deposito non sono pervenute osservazioni né opposizioni da parte di privati , e la Provincia di Benevento, con nota al protocollo comunale 4730 del 13.05.2011,ha comunicato "nulla osserva";
- con la delibera di G.C. n° 134 del 16.06.2011 il PUA è stato definitivamente approvato; con la delibera di G.C. n° 163 del 15.07.2011 si è provveduto all'adeguamento alla sopravvenuta soppressione dell'articolo 5, comma 2,lett.a del c.d. decreto sviluppo da parte della legge di conversione n° 106 del 12.07.2011_in merito alla esecuzione delle opere di urbanizzazione a scomputo;

dato atto che

- il PUA approvato non costituisce variante alla vigente strumentazione urbanistica comunale ai sensi dell'articolo 26.3 della L.R. 16/2004,
- non ricorrono gli estremi di cui all'articolo 27.7 della L.R. 16/04,

DECRETA

✓ con la delibera di Giunta Comunale n° 134 del 16.06.2011 e successiva di adeguamento n° 163 del 15.07.2011, è stato approvato ai sensi dell'art.27.5 della L.R. 16/2004, in via definitiva e con valenza di PUA, il Piano di lottizzazione convenzionata sottoposto dalla INVEST Immobiliare srl, alla via Mazzoccato di Airola,

✓ presso il Servizio Assetto del Territorio del Comune sono depositati, a libera visione del pubblico, tutti gli atti preventivi o connessi che hanno portato all'approvazione del PUA stesso, in uno alla documentazione tecnica, progettuale ed amministrativa indicata e/o elencata nelle riferite delibere di Giunta Comunale 80/11, 134/11 e 163/11 che qui si intende integralmente richiamata.

Il presente decreto viene pubblicato sul B.U.R.C. ed all'Albo online dell'Ente, dando così formale pubblicità all'approvazione ed al deposito del PUA che, per gli effetti, entrerà in vigore dal giorno successivo a quello della sua pubblicazione nel B.U.R.C.

Airola, lì 03.08.2011

il Sindaco, Michele NAPOLETANO

COMUNE DI CRISPANO – Provincia di Napoli – Via Pizzo delle Canne - C.F. 80027620634

Decreto sindacale prot. n. 8481 del 08.07.2011. Approvazione definitiva Piano Urbanistico Attuativo zona omogenea in sigla "D2" (Nuovi Insediamenti Produttivi) del vigente P.R.G. Comunale.

IL SINDACO

Premesso che:

- con delibera di G.C. n. 18 del 05.02.2010 è stato adottato il Piano Urbanistico Attuativo afferente l'area ricadente in zona omogenea in sigla "D2" (Nuovi Insediamenti Produttivi) del vigente P.R.G. Comunale;
- effettuate tutte le procedure consequenziali in ordine alla fase di deposito e pubblicazione degli atti, il P.U.A. è stato approvato con delibera di G.C. n. 66 del 27/05/2011;

Visto l'art. 27, comma 6, della L.R. n. 22 dicembre 2004, n. 16 e ss.mm.ii.,

D E C R E T A

Il Piano Urbanistico Attuativo afferente l'area ricadente in zona omogenea in sigla "D2" (Nuovi Insediamenti Produttivi) del vigente P.R.G. Comunale è approvato a tutti gli effetti di legge e lo stesso entrerà in vigore il giorno successivo alla pubblicazione del presente sul B.U.R.C..

Il presente atto viene affisso all'Albo Pretorio Comunale, pubblicato sul B.U.R.C. ed all'Albo on-line sul sito istituzionale del Comune www.crispano.gov.it

IL SINDACO
F.to Carlo Esposito

fonte: http://burc.regione.campania.it

Oggetto: Comune di Capua – Codice Fiscale 00150590610 - Decreto esproprio – prot. n. 12455 in data 28 luglio 2011 - Acquisizione area per realizzazione della strada via vecchia S.Iorio in S. Angelo in Formis.
Protocollo n. 12455 del 28 luglio 2011

IL DIRIGENTE

Visto il Testo Unico n. 267/2000;
Visto il D.P.R. 08.06.2001 n. 327, successive modificazioni ed integrazioni;
Vista la legge 07.08.1990 n.241;

…OMISSIS…

D E C R E T A

Art. 1) A favore del patrimonio del Comune di Capua, codice fiscale 00150590610, l'espropriazione definitiva delle aree per la realizzazione della strada via vecchia S. Iorio nella frazione di S. Angelo in Formis, così come riportato nella visura catastale allegata al presente decreto per formarne parte integrante e sostanziale.
Art. 2) Il presente provvedimento, esente dall'imposta di bollo ai sensi del D.P.R. 26.10.1972 n. 642, tab. B art.22 sarà notificato alla ditta espropriata, nelle forme previste per gli atti processuali civili, affisso all'albo pretorio del Comune di Capua, registrato presso l'Ufficio del Registro di Caserta, trascritto presso la Conservatoria dei Registri Immobiliari di Santa Maria Capua Vetere e volturata presso l'Agenzia del Territorio di Caserta.
Art. 3) Per effetto del presente decreto, gli immobili descritti sono acquisiti al patrimonio del Comune di Capua, a titolo originario, e tutti i diritti relativi agli immobili espropriati, potranno essere fatti valere esclusivamente sull'indennità.
Art. 4) Di trasmettere, ai sensi dell'art.23 comma 5 del Testo Unico, estratto del presente decreto di esproprio entro cinque giorni per la pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Campania, dando atto che l'opposizione del terzo è proponibile entro trenta giorni successivi alla pubblicazione dell'estratto.
Art. 5) Dopo la trascrizione del presente decreto, tutti i diritti relativi agli immobili espropriati potranno essere fatti valere esclusivamente sull'indennità ai sensi dell'art. 25, comma 3, del D.P.R. 327/2001.
Capua lì 28 luglio 2011.

Il Dirigente Settore LL.PP.
ing. Francesco Greco

COMUNE DI CERASO
CODICE FISCALE 84000250658

OGGETTO: **Decreto di esproprio degli immobili occorrenti per la realizzazione di verde attrezzato alla frazione Metoio.**

Con decreto n. 107/UTC in data 19 maggio 2011 è stata disposta a favore del Comune di Ceraso e per i lavori in oggetto, l'espropriazione degli immobili così distinti:

Comune censuario: CERASO

DI NARDO Giacomina; DI ROSARIO VED TORRUSIO - TORRUSIO Giovanni; BATTISTA FU TOMMASO - foglio 4 particella 153 mq. 2948

Gli immobili di cui sopra diventano di proprietà del Comune di Ceraso liberi da qualsiasi gravame e tutti i diritti antecedenti connessi agli stessi possono essere fatti valere esclusivamente sulle indennità.

Il provvedimento va:

- notificato alle ditte interessate nelle forme degli atti processuali civili;
- registrato presso l'Ufficio di Registro di Vallo della Lucania;
- trascritto in termini di urgenza presso la Conservatoria dei Registri Immobiliari di Salerno;
- fatto oggetto di voltura catastale presso l'Ufficio Tecnico Erariale di Salerno;
- pubblicato, per estratto, sul Bollettino Ufficiale della Regione Campania, e trasmesso alla Regione stessa.

Ceraso, li 04/07/2011

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
ARCH. DOMENICO CONTI

DIREZIONE TECNICA

UFFICIO ESPROPRI

Decreto n. 16 del 26/07/2011

Oggetto: Procedura espropriativa immobili - Realizzazione Svincolo autostradale A/30 – Accordo di Programma del Programma del 29.12.2005 approvato con decreto del P.G. R.C. n. 293 del 5.7.2007 – B.U.R.C. n. 40 del 16.7.2005 – Convenzione n. 1378094 del 24.3.2010 tra Autostrade per l'Italia s.p.a, Comune e I.S.E. s.p.a. – Delibera di G.C n. 34 del 17.2.2011 di delega procedimento espropriativo ex art. 6 del D.P.R. n. 327/2001

IL FUNZIONARIO RESPONSABILE

RICHIAMATO:

- il Decreto del Presidente della Giunta Regionale Campania n. 293 del 5/7/2005, pubblicato sul B.U.R.C. n. 40 del 16.7.2005, con il quale è stato imposto il vincolo preordinato all'esproprio dei terreni interessati dai Lavori per la realizzazione dello Svincolo autostradale e Casello di Maddaloni sulla A/30 Caserta-Salerno, sotteso all'Accordo di Programma sottoscritto in data 29.12.2005 in variante al Piano Regolatore generale di questo Comune con declaratoria di pubblica utilità delle opere in questione;

  il proprio provvedimento n. 1702/Direz.2 del 21.3.2011 con il quale è stata determinata in misura unitaria l'indennità provvisoria da offrire ai proprietari dei terreni interessati dal procedimento e di cui al Piano particellare approvato, nonché la formale offerta dell'indennità agli aventi diritto regolarmente notificata;

RILEVATO che con delibera di G.C. n. 34 del 17.2.2011 veniva delegata, ai sensi dell'art. 6 del T.U. Espropri, la Società Interporto Sud Europa p.a. per l'esercizio dei poteri espropriativi con i limiti ivi indicati, al fine dell'acquisizione in nome e per conto della Società Autostrade per l'Italia p.a. delle aree destinate alla realizzazione dello Svincolo, nonchè Casello autostradale di Maddaloni sulla A/30 Caserta-Salerno, nell'ambito dei rapporti disciplinati in atto di Convenzione n. 1378094 sottoscritto in data 24.3.2010 tra Autostrade per l'Italia s.p.a, Comune e I.S.E. s.p.a.;

VISTO l'istanza in atti con la quale viene richiesta l'emissione del Decreto di Espropriazione nei confronti delle ditte proprietarie per le quali si è proceduto all'offerta dell'indennità ma non accettata formalmente e di cui all'allegato elenco;

CONSIDERATO che per tale indennità, cui è stato opposto rifiuto, si è proceduto al relativo deposito presso la Cassa Depositi e Prestiti con apertura n. 1174493 - n. 1174496 - n. 1175370 - n. 1175371;

fonte: http://burc.regione.campania.it

VISTO:

- le leggi regionali n. 23/77 e n. 51/78;
- il D.P.R. 8.6.2001, n. 327 nel testo vigente, artt. 22, 23, 24 e 25;
- il T.U. sull'ordinamento delle autonomie locali (D. Lgs. 18.8.2000, n. 267);

DECRETA

E' pronunciata a favore della Società **AUTOSTRADE PER L'ITALIA p.a -** C.F. 07516911000 con sede in Roma alla via A. Bergamini, 50, in persona del suo legale rappresentante p.t., **l'espropriazione dei terreni interessati dai lavori per la realizzazione dello Svincolo e Casello autostradale di Maddaloni sulla A/30 Caserta-Salerno,** di cui all'Accordo di Programma del 29.12.2005, approvato con decreto del Presidente G.R. Campania n. 293 del 5.7.2007; come da elenco ditte proprietarie allegato al presente quale parte integrante, con passaggio del diritto di proprietà in testa allo stesso beneficiario;

La Società Interporto Sud Europa p.a., quale delegata, è incaricata a proprie spese della registrazione, trascrizione presso il competente Ufficio dei Registri Immobiliari, nonché volturazione nel Catasto dell'emanando Decreto di Esproprio, che verrà notificato ai rispettivi proprietari nelle forme degli atti processuali civili, con avviso contenente l'indicazione del luogo, del giorno e dell'ora in cui ne è prevista l'esecuzione, almeno sette giorni prima, la quale avverrà mediante immissione in possesso del procedente delegato con la redazione del verbale di cui all'art. 24 del D.P.R. 8.6.2001, n. 327;

Dalla data di trascrizione del presente decreto stesso tutti i diritti relativi agli immobili espropriati possono essere fatti valere esclusivamente sulle indennità.

Il presente decreto va esente dall'imposta di bollo ai sensi dell'art. 22 Tab. "B" allegata al D.P.R. n. 642/72.

Maddaloni, 26.07.2011

Il Funzionario Responsabile
dott. Sebastiano Caradonna

fonte: http://burc.regione.campania.it

DIREZIONE TECNICA

UFFICIO ESPROPRI

Decreto n. 17 del 26/07/2011

Oggetto: Procedura espropriativa immobili - Realizzazione Svincolo autostradale A/30 – Accordo di Programma del Programma del 29.12.2005 approvato con decreto del P.G. R.C. n. 293 del 5.7.2007 – B.U.R.C. n. 40 del 16.7.2005 – Convenzione n. 1378094 del 24.3.2010 tra Autostrade per l'Italia s.p.a, Comune e I.S.E. s.p.a. – Delibera di G.C n. 34 del 17.2.2011 di delega procedimento espropriativo ex art. 6 del D.P.R. n. 327/2001

IL FUNZIONARIO RESPONSABILE

RICHIAMATO:

- il Decreto del Presidente della Giunta Regionale Campania n. 293 del 5/7/2005, pubblicato sul B.U.R.C. n. 40 del 16.7.2005, con il quale è stato imposto il vincolo preordinato all'esproprio dei terreni interessati dai Lavori per la realizzazione dello Svincolo autostradale e Casello di Maddaloni sulla A/30 Caserta-Salerno, sotteso all'Accordo di Programma sottoscritto in data 29.12.2005 in variante al Piano Regolatore generale di questo Comune con declaratoria di pubblica utilità delle opere in questione;

  il proprio provvedimento n. 1702/Direz.2 del 21.3.2011 con il quale è stata determinata in misura unitaria l'indennità provvisoria da offrire ai proprietari dei terreni interessati dal procedimento e di cui al Piano particellare approvato, nonché la formale offerta dell'indennità agli aventi diritto regolarmente notificata;

RILEVATO che con delibera di G.C. n. 34 del 17.2.2011 veniva delegata, ai sensi dell'art. 6 del T.U. Espropri, la Società Interporto Sud Europa p.a. per l'esercizio dei poteri espropriativi con i limiti ivi indicati, al fine dell'acquisizione in nome e per conto della Società Autostrade per l'Italia p.a. delle aree destinate alla realizzazione dello Svincolo, nonchè Casello autostradale di Maddaloni sulla A/30 Caserta-Salerno, nell'ambito dei rapporti disciplinati in atto di Convenzione n. 1378094 sottoscritto in data 24.3.2010 tra Autostrade per l'Italia s.p.a, Comune e I.S.E. s.p.a.;

VISTO l'istanza in atti con la quale viene richiesta l'emissione del Decreto di Espropriazione nei confronti delle ditte proprietarie per le quali si è proceduto all'offerta dell'indennità successivamente accettata formalmente e di cui all'allegato elenco;

VISTO:

- le leggi regionali n. 23/77 e n. 51/78;
- il D.P.R. 8.6.2001, n. 327 nel testo vigente, artt. 20 (comma 11), 22, 23, 24 e 25;
- il T.U. sull'ordinamento delle autonomie locali (D. Lgs. 18.8.2000, n. 267);

fonte: http://burc.regione.campania.it

DECRETA

E' pronunciata a favore della Società **AUTOSTRADE PER L'ITALIA p.a -** C.F. 07516911000 con sede in Roma alla via A. Bergamini, 50, in persona del suo legale rappresentante p.t., **l'espropriazione dei terreni interessati dai lavori per la realizzazione dello Svincolo e Casello autostradale di Maddaloni sulla A/30 Caserta-Salerno,** di cui all'Accordo di Programma del 29.12.2005, approvato con decreto del Presidente G.R. Campania n. 293 del 5.7.2007; come da elenco ditte proprietarie allegato al presente quale parte integrante, con passaggio del diritto di proprietà in testa allo stesso beneficiario;

La Società Interporto Sud Europa p.a., quale delegata, è incaricata a proprie spese della registrazione, trascrizione presso il competente Ufficio dei Registri Immobiliari, nonché volturazione nel Catasto dell'emanando Decreto di Esproprio, che verrà notificato ai rispettivi proprietari nelle forme degli atti processuali civili, con avviso contenente l'indicazione del luogo, del giorno e dell'ora in cui ne è prevista l'esecuzione, almeno sette giorni prima, la quale avverrà mediante immissione in possesso del procedente delegato con la redazione del verbale di cui all'art. 24 del D.P.R. 8.6.2001, n. 327;

Dalla data di trascrizione del presente decreto stesso tutti i diritti relativi agli immobili espropriati possono essere fatti valere esclusivamente sulle indennità.

Il presente decreto va esente dall'imposta di bollo ai sensi dell'art. 22 Tab. "B" allegata al D.P.R. n. 642/72.

Maddaloni, 26.07.2011

Il Funzionario Responsabile
dott. Sebastiano Caradonna

fonte: http://burc.regione.campania.it

Il Presidente
Atto di determinazione

Presa d'atto ed approvazione delle risultanze istruttorie della Commissione per la valutazione delle candidature atte a conseguire l'abilitazione a divenire nodi della rete "Campania Innovazione", nominata con determina direttoriale del 21.6.2011, prot. CDS SPA/E 03691.
Avvio delle azioni programmate per la Rete "Campania Innovazione"

PREMESSO

- che la Giunta Regionale della Campania con Deliberazione (DGR) n. 621 del 27.3.2009 – avente ad oggetto l'*Attuazione delle "Linee di indirizzo strategico per la Ricerca, l'innovazione e la Società dell'Informazione in Campania - Programmazione 2007-2013" attraverso azioni di intervento a valere sui fondi POR FESR 2007/2013. Riparto fondi* – ha promosso la Realizzazione della rete delle strutture di promozione dell'innovazione;
- che con decreto dirigenziale n. 188 del 26.3.2010, a firma del dirigente del Settore 01 dell'AGC 06, la Regione approvava il Piano per la realizzazione della Rete dell'Innovazione, così come proposto da Campania Innovazione S.p.A., demandando a quest'ultima l'espletamento delle attività e l'esecuzione dei progetti in esso ricompresi;
- che con il progetto "rete" la Regione si è posta l'obiettivo di valorizzare le attività dei soggetti che istituzionalmente svolgono attività di innovazione e di trasferimento tecnologico (cosiddetti mediatori dell'innovazione o nodi di rete), ovvero le Università campane attraverso le proprie strutture a tanto deputate, gli incubatori, i parchi scientifici e tecnologici, gli enti di ricerca ed il Sistema Camerale;
- che per l'avvio della rete sono state istruire le seguenti azioni:
  - indizione dell'avviso per la manifestazione di interesse volta a prequalificare i mediatori dell'innovazione;
  - indizione dell'avviso volto a costituire l'albo dei esperti in materia di innovazione e trasferimento tecnologico e fornitori dei servizi analoghi;
  - definizione di uno schema di accordo di collaborazione tra Campania Innovazione S.p.A. ed il Sistema Camerale per lo svolgimento delle attività di animazione, informazione, orientamento (ai sensi del Dlgs 23/2010) attraverso la costituzione di 5 sportelli provinciali dislocati presso le CCIAA;
- che con nota del 14.3.2011, prot. 1352, Campania Innovazione S.p.A., nell'illustrare le finalità del Piano di realizzazione della rete, ha reso edotte le cinque Camere di Commercio campane della volontà di definire un accordo di collaborazione per lo svolgimento delle attività di animazione, informazione ed orientamento;
- che in data 30.3.2011, Unioncamere Campania informava questa società della decisione adottata dal proprio Consiglio Direttivo di partecipare alle riunioni relative per la definizione delle procedure che renderanno operativa l'iniziativa;
- che in data 26.5.2011 è stata acquisita agli atti di Campania Innovazione la proposta progettuale di Unioncamere Campania per l'attivazione degli sportelli territoriali della Rete "Campania Innovazione";
- che con Determina Presidenziale del 29.3.2011, prot 1623, veniva approvato l'avviso per la prequalifica dei soggetti deputati a divenire nodi della rete dell'innovazione della Regione Campania, e successivamente pubblicato sul burc n. 23 dell'11.4.2011;
- che con Determina Presidenziale del 23.5.2011, prot 2781, venivano prorogati i termini per la presentazione delle candidature al 16.6.2011, ore 16:00;
- che con Determina Direttoriale del 21.6.2011, prot. CDS SPA/E 03691, veniva costituita la commissione di valutazione delle candidature atte a conseguire l'abilitazione a divenire nodi della rete "Campania Innovazione";
- che in data 7.7.2011 la commissione concludeva i lavori di valutazione e trasmetteva le proprie risultanze al RUP;

- che i soggetti abilitati, in via provvisoria dalla Commissione, a fornire i servizi specialistici di rete sono raggruppabili come segue.
    - Incubatori: Comune di Napoli, Sistema Cilento Scpa e Fondazione IDIS – Città della Scienza;
    - Parchi Scientifici e Tecnologici: Consorzio Technapoli e PST Salerno e AIC;
    - Università e/o sue strutture: Seconda Università di Napoli, Universtità degli Studi del Sannio, Università degli Studi di Napoli "Federico II", Università degli Studi di Napoli Parthenope, Fondazione Universitaria dell'Università di Salerno;
- che a supporto ausilio alle attività dei nodi di rete è stato costituito un apposito Albo di Esperti in Materia di Innovazione e fornitori di servizi analoghi, il cui avviso è stato pubblicato sul BURC dell'11.4.2011, n. 23.

CONSIDERATO

- Che la Regione Campania, su proposta dell'Assessorato alla Ricerca Scientifica, con Delibera di Giunta n. 180 del 29.4.2011, ha approvato il "Piano di azione per la Ricerca&Sviluppo, l'Innovazione e l'ICT", rinviando a successive delibere l'approvazione degli interventi a valere su detto Piano;
- che con deliberazione di Giunta Regione n. 182 del 29/04/2011 sono stati approvati i singoli interventi in materia di ricerca sviluppo ed innovazione a valere sui fondi por fesr ed fse 2007/13;
- che tra gli interventi approvati figura quello della Realizzazione dell'Agenzia regionale dell'innovazione con l'obiettivo di promuovere e organizzare il Sistema Regionale per la Ricerca e l'Innovazione;

STABILITO

- ✓ **Di dover avviare** le azioni programmate nell'ambito del piano di realizzazione della rete dell'innovazione;
- ✓ **di dover pertanto prendere atto** delle risultanze dell'istruttoria della Commissione per la Valutazione dell'ammissibilità delle domande dei soggetti abilitati a divenire nodi della rete nell'ambito del Piano per la realizzazione della rete dell'innovazione;
- ✓ **di dover approvare**, per l'effetto, i verbali n. 1 del 22.6.2011, n. 2 del 23.6.2011, n. 3 del 24.6.2011, n. 4 del 28.6.2011, n. 5 del 29.6.2011, n. 6 del 7.7.2011;
- ✓ **di dover disporre**, la trasmissione del presente atto al Responsabile dell'Obiettivo Operativo n. 2.1 e al Responsabile dell'Attuazione dell'Obiettivo Operativo 2.1 e, per opportuna conoscenza, all'Assessore Regionale all'Università e alla Ricerca Scientifica;
- ✓ **di dover esercitare, sin d'ora, la facoltà di cui all'art. 11 dell'avviso**, ovvero di riaprire il presente avviso per la valutazione di nuove e preesistenti candidature, aggiornando la tabella dei nodi prequalificati con il nominativo e le competenze di coloro che maturino i requisiti di esperienza richiesti dal bando, così come per il Polo Tecnologico dell'Ambiente, per il consorzio ASI Benevento, e per la società BioStarNet scarl, consentendo, altresì, ai nodi della rete già accreditati con il presente atto di conseguire l'abilitazione anche per i servizi ad essi oggi interdetti;
- ✓ **di dover demandare** al responsabile del procedimento la comunicazione delle motivazioni per le quali la Commissione di merito ha assunto delle determinazioni negative rispetto alle singole candidature;
- ✓ **di dover demandare** al Dr. Edoardo Imperiale, quale coordinatore della Rete "Campania Innovazione", l'avvio di tutte le attività programmate sulla rete e la predisposizione degli atti necessari ad un suo sviluppo e corretto funzionamento, tenendo, altresì, conto dell'intervento "Realizzazione dell'Agenzia regionale dell'innovazione", di cui in narrativa, approvato con DGR 182/2011;

VISTI

- L'avviso per la prequalifica di soggetti deputati a divenire nodi della rete dell'innovazione della Regione Campania pubblicato sul BURC n. 23 dell'11.4.2011;

- la Determinazione Direttoriale del 21.6.2011, prot. CDS SPA/E 03691 con cui veniva nominata la commissione per la valutazione della delle domande dei soggetti abilitati a divenire nodi della rete nell'ambito del Piano per la realizzazione della rete dell'innovazione.
- la nota del RUP del 11.7.2011 prot. 4191 con cui si trasmettono le determinazioni istruttorie della Commissione.
- Il parere positivo del Direttore Generale all'approvazione delle risultanze istruttorie della commissione de qua;
- l'incarico conferito al Dr. Edoardo Imperiale del 30.03.2011, prot. n. 1650, con cui veniva designato Coordinatore della Rete dell'Innovazione;
- Lo Statuto di Campania Innovazione.

DETERMINA

- ✓ **Di avviare** le azioni programmate nell'ambito del piano di realizzazione della rete dell'innovazione;
- ✓ **di prendere atto** pertanto delle risultanze dell'istruttoria della Commissione per la Valutazione dell'ammissibilità delle domande dei soggetti abilitati a divenire nodi della rete nell'ambito del Piano per la realizzazione della rete dell'innovazione;
- ✓ **di approvare**, per l'effetto, i verbali n. 1 del 22.6.2011, n. 2 del 23.6.2011, n. 3 del 24.6.2011, n. 4 del 28.6.2011, n. 5 del 29.6.2011, n. 6 del 7.7.2011;
- ✓ **di disporre**, la trasmissione del presente atto al Responsabile dell'Obiettivo Operativo n. 2.1 e al Responsabile dell'Attuazione dell'Obiettivo Operativo 2.1 e, per opportuna conoscenza, all'Assessore Regionale all'Università e alla Ricerca Scientifica;
- ✓ **di esercitare, sin d'ora, la facoltà di cui all'art. 11 dell'avviso**, ovvero di riaprire il presente avviso per la valutazione di nuove e preesistenti candidature, aggiornando la tabella dei nodi prequalificati con il nominativo e le competenze di coloro che maturino i requisiti di esperienza richiesti dal bando, così come per il Polo Tecnologico dell'Ambiente, per il consorzio ASI Benevento, e per la società BioStarNet scarl, consentendo, altresì, ai nodi della rete già accreditati con il presente atto di conseguire l'abilitazione anche per i servizi ad essi oggi interdetti;
- ✓ **di demandare** al responsabile del procedimento la comunicazione delle motivazioni per le quali la Commissione di merito ha assunto delle determinazioni negative rispetto alle singole candidature;
- ✓ **di demandare** al Dr. Edoardo Imperiale, quale coordinatore della Rete "Campania Innovazione", l'avvio di tutte le attività programmate sulla rete e la predisposizione degli atti necessari ad un suo sviluppo e corretto funzionamento, tenendo, altresì, conto dell'intervento "Realizzazione dell'Agenzia regionale dell'innovazione", di cui in narrativa, approvato con DGR 182/2011;
- ✓ **di trasmettere,** il presente atto, con la tabella dei nodi prequalificati a divenire i produttori della conoscenza (Allegato A) e quella rappresentativa della governance della rete (Allegato B) sul BURC e sul sito http://www.agenziacampaniainnovazione.it/;

Il Presidente

_____

Allegato A

		Servizi specialistici								
Tipologia dei nodi	SOGGETTI ABILITATI	Analisi Tecnologica ed Organizzativa	Tutela della proprietà intellettuale	Scouting delle tecnologie e delle Competenze	Ricerca ed Assistenza alla Partnership	Assistenza allo sviluppo delle competenze e delle reti tecnologiche, operative e commerciali	Assistenza allo sviluppo del progetto di innovazione e trasferimento tecnologico	Assistenza al Fund Raising	Foresight Tecnologico	Iscritti all'albo degli esperti in materia di innovazione
Incubatore	Comune di Napoli Servizio Impresa e Sportello Unico per le Attività					Expert	Expert			
	Sistema Cilento scpa						Expert			
	Fondazione IDIS-Città della Scienza					Competent	Leader			
Parco Scientifico E Tecnologico	Consorzio Technapoli		Leader		Expert	Leader	Leader			
	PST Salerno e AIC	Leader		Leader		Leader	Leader			
Università Candidatura Diretta	Seconda Università degli Studi di Napoli -Sezione Interna Trasferimento Tecnologico, Brevetti e SpinOff	Competent		Competent			Expert			
	Università degli Studi del Sannio UO "Innovazione e Sviluppo Tecnologico"	Expert				Competent	Leader			
	Università degli Studi di Napoli Federico II	Leader		Leader			Leader		Leader	
	Università degli Studi di Napoli Parthenope Ufficio Progetto di Ricerca di Ateneo						Expert			
Università Candidatura Indiretta	Fondazione Universitaria dell'Università di Salerno			Competent			Competent			
CCIAA	Camere di Commercio	Animazione – Informazione e Orientamento								

fonte: http://burc.regione.campania.it

Sistema Regionale Ricerca e Innovazione

Allegato B