

Anno XXXIX

REPUBBLICA ITALIANA

N. 47 Ordinario



# BOLLETTINO UFFICIALE

## REGIONE ABRUZZO

L'AQUILA, 13 AGOSTO 2008

PALAZZO CENTI



Spedizione in abbonamento postale - 70% Div. Corr. D.C.I. - AQ

## BOLLETTINO UFFICIALE

### INFORMAZIONI

Il Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo è pubblicato in L'Aquila dalla Presidenza della Giunta Regionale presso cui ha sede il servizio Bollettino che ne cura la direzione, la redazione e l'amministrazione.

Le uscite sono differenziate a seconda del contenuto.

Il Bollettino Ordinario si compone di 3 parti:

**I° PARTE:** dove vengono pubblicate le leggi e i regolamenti della Regione, i decreti del Presidente della Giunta e del Consiglio e gli atti degli Organi regionali - integralmente o in sintesi - che possono interessare la generalità dei cittadini.

**II° PARTE:** dove vengono pubblicate le leggi e gli atti dello Stato che interessano la Regione.

**III° PARTE:** dove vengono pubblicati gli annunci e gli altri avvisi di interesse della Regione o di terzi la cui inserzione - gratuita o a pagamento - è prevista da leggi e da regolamenti della Regione e dello Stato (nonché quelli liberamente richiesti dagli interessati).

Nei **Supplementi** vengono pubblicati tutti gli atti riguardanti il personale regionale, gli avvisi e i bandi di concorso interno. Questa tipologia di bollettino non è inclusa nell'abbonamento.

In caso di necessità si pubblicano altresì numeri **Straordinari** e **Speciali**.

### ABBONAMENTO

E' possibile sottoscrivere abbonamenti cartacei in qualunque periodo dell'anno. Il **costo annuale è di € 77,47** da versare sul **c.c.p. n° 12101671** specificando nella causale: "Nuovo abbonamento". L'attivazione dell'abbonamento decorrerà non prima della ricezione da parte della Redazione dell'attestazione di pagamento. Al fine di velocizzare la pratica è consigliabile inviare copia del versamento effettuato alla Redazione tramite fax al numero **0862 364665**.

A seguito della modifica alla L.R. 63/1999 pubblicata sul Bollettino n° 6 Serie - Straordinaria del 5/10/2007 (art.12 L.R. n° 34 del 1 Ottobre 2007) si comunica che "**l'accesso al Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo, per via informatica, è libero e gratuito per tutti, ma non riveste carattere di ufficialità e legalità.**"

### INSERZIONI

La pubblicazione di avvisi, bandi, deliberazioni, decreti ed altri atti in generale (anche quelli emessi da organi regionali) per conto di Enti, Aziende, Consorzi ed altri soggetti è effettuata a pagamento, tranne i casi in cui tali atti siano di interesse esclusivo della Regione e dello Stato.

Le richieste di pubblicazione di avvisi, bandi ecc. devono essere indirizzate con tempestività ed esclusivamente alla:  
Direzione del Bollettino Ufficiale – Palazzo Farinose-Branconi – Piazza S.Silvestro - 67100 L'Aquila

Il testo da pubblicare deve pervenire:

- in originale o copia conforme regolarizzata ai fini del bollo;
- munito della ricevuta del versamento sul **c.c.p. n° 12101671** intestato a: Regione Abruzzo - Bollettino Ufficiale - 67100 L'Aquila, per un importo variabile in relazione all'atto da pubblicare e calcolato in base a quanto di seguito riportato:
  - per titoli ed oggetto che vanno in neretto pari a € 1,81 a rigo (foglio uso bollo massimo 61 battute)
  - per testo di ciascuna inserzione pari a € 1,29 a rigo (foglio uso bollo massimo 61 battute);
- in formato elettronico tramite e-mail all'indirizzo **bura@regione.abruzzo.it**

Per le scadenze da prevedere nei bandi è necessario che i termini vengano fissati partendo dalla "data di pubblicazione sul B.U.R.A.".

### AVVERTENZE

- Gli abbonamenti e le Inserzioni vengono effettuati esclusivamente tramite **c.c.p. n° 12101671** intestato a:  
**Regione Abruzzo - Bollettino Ufficiale - 67100 L'Aquila. - n. fax 0862 364665**
- Costo fascicolo: **€ 1,29** - Arretrati, solo se disponibili, **€ 1,29**.
- Le richieste dei numeri mancanti non verranno esaudite trascorsi 60 giorni dalla data di pubblicazione
- Unico punto vendita: Ufficio B.U.R.A. - **Palazzo Farinose-Branconi – Piazza San Silvestro - 67100 L'Aquila**
- Orario per il pubblico: dal lunedì al venerdì dalle **ore 9.00 alle ore 13.00** ed il martedì e giovedì pomeriggio dalle 15.30 alle 17.30

## SOMMARIO

## Parte I

## Leggi, Regolamenti ed Atti della Regione

## ATTI

DELIBERAZIONI DELLA  
GIUNTA REGIONALE

DELIBERAZIONE 23.10.2007, n. 1012:

**Concessione di contributi in c/capitale per interventi in materia di edilizia scolastica – Legge 11/1/1996, n. 23 – Legge 27/12/2006, n. 296, art. 1, comma n. 625 – L.R. 28/12/2006, n. 47, art. 1 comma 48. Approvazione Piano triennale 2007/2009 e Piano annuale 2007. .... Pag. 7**

DELIBERAZIONE 01.07.2008, n. 608:

**Determinazioni in ordine all’attuazione del D.M. 12/2/2008 emanato dal Ministro del Commercio Internazionale recante “Modalità e termini per la presentazione delle domande di finanziamento a favore dell’internazionalizzazione delle imprese artigiane”. .... Pag. 39**

## DECRETI

*Presidente del Consiglio Regionale*

DECRETO 17.07.2008, n. 63:

**Nomina dei componenti la 1^ COMMISSIONE CONSILIARE “BILANCIO E AFFARI GENERALI”..... Pag. 44**

DECRETO 17.07.2008, n. 64:

**Nomina dei componenti la 2^ COMMISSIONE CONSILIARE “GOVERNO DEL TERRITORIO, LAVORI PUBBLICI, ORDINAMENTO UFFICI E ENTI LOCALI”. .... Pag. 45**

DECRETO 17.07.2008, n. 65:

**Nomina dei componenti la 4^ COMMISSIONE CONSILIARE “INDUSTRIA E COMMERCIO-TURISMO”. .... Pag. 46**

DECRETO 17.07.2008, n. 66:

**Nomina dei componenti la COMMISSIONE CONSILIARE DI VIGILANZA. .... Pag. 47**

DECRETO 17.07.2008, n. 67:

**Nomina dei componenti la COMMISSIONE CONSILIARE SPECIALE PER LO STATUTO, E LA LEGGE ELETTORALE. .... Pag. 48**

DECRETO 17.07.2008, n. 68:

**Nomina dei componenti la COMMISSIONE CONSILIARE D’INCHIESTA SUL LAVORO DEGLI ATO IN ABRUZZO. .... Pag. 49**

## DETERMINAZIONI

*Direttoriali*DIREZIONE POLITICHE ATTIVE  
DEL LAVORO, SISTEMA INTEGRATO  
REGIONALE DI FORMAZIONE  
ED ISTRUZIONE

DETERMINAZIONE 17.07.2008, n. DL/77:

**“Gara di appalto mediante procedura negoziata senza pubblicazione di Bando di gara, ai sensi del D. Lgs. 12/04/2006, n. 163, per l’affidamento del servizio di “Assistenza Tecnica per l’attuazione del Programma Operativo 2007/2013 della Regione Abruzzo - Fondo Sociale Europeo – Obiettivo ‘Competitività Regionale e Occupazione’. Risultanze esiti Commissione giudicatrice di cui alla determinazione direttoriale DL/75 del 7 luglio 2008. .... Pag. 50**

*Dirigenziali*

DIREZIONE LL.PP., AREE URBANE,  
SERVIZIO IDRICO INTEGRATO,  
MANUTENZIONE PROGRAMMATA DEL  
TERRITORIO, GESTIONE INTEGRATA  
DEI BACINI IDROGRAFICI, PROTEZIONE  
CIVILE, ATTIVITÀ DI RELAZIONE  
POLITICA CON I PAESI  
DEL MEDITERRANEO  
*SERVIZIO EDILIZIA RESIDENZIALE  
ED AREE URBANE*

DETERMINAZIONE 17.07.2008, n. DC7/400:

**Legge Regionale 25.10.1996, n. 96, art. 15. - Riserva alloggi di edilizia residenziale pubblica per situazioni di emergenza abitativa. Comune di Scerni. .... Pag. 51**

DETERMINAZIONE 17.07.2008, n. DC7/407:

**Legge Regionale 25.10.1996, n. 96, art. 15. - Riserva alloggi di edilizia residenziale pubblica per situazioni di emergenza abitativa. Comune di Salle (PE). .... Pag. 52**

DETERMINAZIONE 18.07.2008, n. DC7/411:

**Comune di San Vincenzo Valle Roveto - Reinvestimento rientri Legge 24.12.1993, n. 560 e successive modificazioni e integrazioni. .... Pag. 52**

DETERMINAZIONE 18.07.2008, n. DC7/412:

**Legge Regionale 25.10.1996, n. 96, art. 15. - Riserva alloggi di edilizia residenziale pubblica per situazioni di emergenza abitativa. Comune di Brittoli (PE). .... Pag. 53**

DIREZIONE LL.PP., AREE URBANE,  
SERVIZIO IDRICO INTEGRATO,  
MANUTENZIONE PROGRAMMATA DEL  
TERRITORIO, GESTIONE INTEGRATA  
DEI BACINI IDROGRAFICI, PROTEZIONE  
CIVILE, ATTIVITÀ DI RELAZIONE  
POLITICA CON I PAESI  
DEL MEDITERRANEO  
*SERVIZI EMERGENZE, INTERVENTI*

*E VOLONTARIATO*

DETERMINAZIONE 16.07.2008, n. DC4/225:

**L.R. 20 luglio 1989 n. 58 "Volontariato, Associazionismo ed Albo Regionale per la Protezione Civile". L.R. 13 giugno 1991 n. 25 "Norme integrative in materia di Volontariato, Associazionismo ed Albo Regionale per la Protezione Civile e disciplina degli interventi per la prevenzione degli incendi boschivi". ISCRIZIONE di ASSOCIAZIONI all'ALBO REGIONALE – ANNO 2008. .... Pag. 53**

DIREZIONE POLITICHE ATTIVE  
DEL LAVORO, SISTEMA INTEGRATO  
REGIONALE DI FORMAZIONE  
ED ISTRUZIONE  
*SERVIZIO POLITICHE DELL'ISTRUZIONE,  
DELL'EDUCAZIONE  
E DEL DIRITTO ALLO STUDIO*

DETERMINAZIONE 18.07.2008, n. DL10/202:

**P.O.R. Abruzzo 2000/2006 FSE – Ob. 3 - Piano degli interventi 2006 - Misura C4 – Formazione permanente - Interventi formativi per l'aggiornamento di competenze tecnico - professionali nel settore dello sport (D.G.R. 5.5.2008, n. 407) - Approvazione graduatorie. .... Pag. 55**

DIREZIONE POLITICHE ATTIVE  
DEL LAVORO, SISTEMA INTEGRATO  
REGIONALE DI FORMAZIONE  
ED ISTRUZIONE  
*SERVIZIO VIGILANZA E CONTROLLO*

DETERMINAZIONE 18.07.2008, n. DL12/326:

**Aggiornamento elenco articolato in doppia sezione di Professionisti/Società di revisione abilitati a certificare gli interventi formativi ed i percorsi integrati comprendenti attività di formazione professionale realizzati sulla base della programmazione regionale, nazionale e comunitaria. (Riff.: D.G.R. n. 52 del 29 gennaio 2007 - Determi-**

nazione Direttoriale n. DL/71 del-  
l'8.06.2007). ..... Pag. 66

DIREZIONE SANITA'  
SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA

DETERMINAZIONE 17.07.2008, n. DG14/50:  
Piano prelievo bevande analcoliche per  
ricerca benzene.- ..... Pag. 75

DIREZIONE SANITA'  
SERVIZIO VETERINARIO

DETERMINAZIONE 09.07.2008, n. DG11/102:  
Sicurezza alimentare: Approvazione In-  
tesa tra Governo, Regioni e Province Auto-  
nome, su - Linee guida sui molluschi bivalvi  
e nuova regolamentazione comunitaria.....  
..... Pag. 84

DETERMINAZIONE 10.07.2008, n. DG11/103:  
Sicurezza alimentare: Approvazione In-  
tese tra Governo, Regioni e Province Auto-  
nome, su - una deroga specifica, norme  
transitorie e talune disposizioni generali per  
gli stabilimenti di macellazione; - deroghe  
relative alla produzione di lagomorfi e vo-  
latili parzialmente sviscerati; - linee guida  
per la corretta applicazione del Reg. CE  
2075/2005 che definisce norma specifiche  
applicabili ai controlli ufficiali relativi alla  
presenza di trichinella nelle carni. . Pag. 116

Parte III

Avvisi, Concorsi, Inserzioni

CITTA' DI PENNE (PE)

Variante P.I.P.. AVVISO DI DEPOSI-  
TO. .... Pag. 154

COMUNE DI CHIETI (CH)

Avviso Pubblico relativo alla Delibera di  
C.C. 586 del 14.07.2008 recante ad oggetto:

“Variante Generale al P.R.G. in tema di  
pianificazione delle aree destinate a servizi e  
standard urbanistici (Piano dei Servizi).  
(DCC n. 305 del 10.11.06). Variante specifi-  
ca Zona “B” (DCC n. 437 del 1.10.07). Va-  
riante specifica in tema di beni culturali  
(DCC n. 436 del 2.10.07). Approvazione ai  
sensi dell’Art. 43 L.R. 3 marzo 1999 n. 11 e  
s.m.i.”. .... Pag. 154

COMUNE DI L'AQUILA (AQ)

Espropriazione per pubblica utilità -  
Lavori ampliamento cimitero di Roio.....  
..... Pag. 155

COMUNE DI PRATOLA PELIGNA (AQ)

Cava in località “Ravara” - Autorizza-  
zione n. 01 del 08 luglio 2008..... Pag. 156

COMUNE DI SANT'OMERO (TE)

AVVISO DI DEPOSITO VARIANTE  
PARZIALE AL P.R.G..... Pag. 156

COMUNE DI SAN VALENTINO IN A.C. (PE)

AMMINISTRAZIONE COMUNALE  
DI SAN VALENTINO IN A.C.: Estratto  
Atto di determinazione n. 121/T del  
16/06/2008 avente per oggetto: “Lavori di  
ampliamento della chiesa Beato Nunzio  
Sulprizio e realizzazione locale pluriuso -  
Pronuncia di esproprio” nel Comune di San  
Valentino in A.C. .... Pag. 156

DITTA CAPORALE ERNESTO  
ATESSA (CH)

Avviso di ampliamento di una cava di  
materiale ghiaioso con ripristino ambientale  
a destinazione agricola..... Pag. 158

DITTA GGN SCAVI S.R.L.  
MOSCIANO SANT'ANGELO (TE)

Avviso di rettifica relativo a: “Richiesta

**di coltivazione di una cava di ghiaia, ai sensi del D. Lgs 3 aprile 2006, n. 152 in materia ambientale Punto 8, Lett. I, All. IV. (cave e torbiere)..... Pag. 158**

**DITTA INERTI VALFINO S.R.L.  
ELICE (PE)**

**Avviso pubblico di cui all'art. 20 del D.Lgs. 4/2008 e s. m. ed i. nell'ambito della verifica di assoggettabilità di un progetto di coltivazione di una cava di ghiaia in località S. Agnese del Comune di Città Sant'Angelo (PE). ..... Pag. 159**

## PARTE I

LEGGI, REGOLAMENTI ED ATTI  
DELLA REGIONE

## ATTI

DELIBERAZIONI DELLA  
GIUNTA REGIONALE

## GIUNTA REGIONALE

*Omissis*

DELIBERAZIONE 23.10.2007, n. 1012:

**Concessione di contributi in c/capitale per interventi in materia di edilizia scolastica – Legge 11/1/1996, n. 23 – Legge 27/12/2006, n. 296, art. 1, comma n. 625 – L.R. 28/12/2006, n. 47, art. 1 comma 48. Approvazione Piano triennale 2007/2009 e Piano annuale 2007.**

Il Componente della Giunta Regionale Ing. Mimmo Srour, con deleghe Lavori Pubblici, Aree Urbane, Servizio Idrico Integrato, Manutenzione Programmata del Territorio - Gestione Integrata dei Bacini Idrografici - Protezione Civile - Attività di Relazione Politica con i Paesi del Mediterraneo, riferisce quanto segue.

Per l'attivazione dei piani di edilizia scolastica di cui alla legge 11/1/1996, n. 23, l'art. 1, comma 625, della LEGGE 27/12/2006, n. 296, (finanziaria statale 2007), ha stanziato 250 milioni di Euro per il triennio 2007/2009, per la concessione di contributi in c/capitale da assegnare alle Regioni, destinando il 50 per cento delle risorse assegnate annualmente al completamento delle attività di messa in sicurezza e di adeguamento a norma degli edifici scolastici con la compartecipazione finanziaria, in parti uguali per l'ammontare come sopra determinato, tra lo Stato, la Regione e gli Enti Locali.

Il medesimo comma stabilisce che le Regioni, gli Enti Locali e il Ministero della Pubblica Istruzione sottoscrivano un accordo denominato "Patto per la sicurezza", in virtù del quale le Regioni possono differire al 31 dicembre 2009 il termine per il completamento delle opere di messa in sicurezza e di adeguamento a norma dei singoli edifici scolastici.

Con Decreto Ministeriale 16.07.2007, emanato con il parere favorevole formulato nella Conferenza Permanente tra Stato, Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano tenutasi in data 12/07/2007, sono state assegnate alla Regione Abruzzo le seguenti quote di finanziamento:

Prima annualità Anno <b>2007</b>	Seconda annualità Anno <b>2008</b>	Terza annualità Anno <b>2009</b>	TOTALE
€ 1.475.297,00	€ 2.855.631,00	€ 2.855.631,00	€ 7.186.559,00

In coerenza con i programmi ministeriali, la Regione Abruzzo – con l'art. 1, comma 48, della LEGGE 28/12/2006, n. 47 (finanziaria regionale 2007) ha stanziato – per l'esercizio 2007 – l'importo di €1.500.000,00 quale quota di cofinanziamento a carico della Regione stessa degli interventi di manutenzione straordinaria e messa a norma degli edifici scolastici, **rinviano alle rispettive leggi di bilancio la**

**determinazione degli stanziamenti relativi agli anni 2008 e 2009 che, a parere del Relatore, non potranno comunque essere inferiori alle annualità dei fondi statali che verranno messi a disposizione della Regione.**

Ne consegue il seguente quadro complessivo delle risorse finanziarie attivabili nel triennio 2007/2009:

Piano triennale dei finanziamenti	A carico dello Stato	A carico della Regione	A carico degli Enti Locali (importo minimo)	TOTALE degli investimenti attesi
Prima annualità Anno <b>2007</b>	€ 1.475.297,00	€ 1.475.297,00	€ 1.475.297,00	€ <b>4.425.891,00</b>
Seconda annualità Anno <b>2008</b>	€ 2.855.631,00	€ 2.855.631,00	€ 2.855.631,00	€ <b>8.566.893,00</b>
Terza annualità Anno <b>2009</b>	€ 2.855.631,00	€ 2.855.631,00	€ 2.855.631,00	€ <b>8.566.893,00</b>

Nella comunicazione ministeriale citata, il Ministero sottolinea “la particolare importanza che riveste la sicurezza dell’utenza scolastica, quale esigenza preminente ed indifferibile per tutti gli addetti ai lavori”, non potendo quindi non convenirsi sulla necessità di imprimere un deciso impulso al definitivo compimento delle attività di messa in sicurezza e di adeguamento a norma degli edifici scolastici e sulla opportunità che tutto il finanziamento previsto dalla norma statale sopra richiamata “...sia integralmente dedicato ad esse, nonché – per massimizzare gli interventi e responsabilizzare ancor più le Amministrazioni Locali competenti – interamente compartecipato in parti uguali tra lo Stato, le Regioni e gli Enti locali...”

Da un primo sommario esame dei dati rilevati con l’Anagrafe Nazionale dell’Edilizia Scolastica, tuttora in corso di controllo e di completamento, si evince che la situazione del patrimonio scolastico pubblico di questa Regione presenta ancora molteplici carenze in ordine sia alla qualità delle strutture sia al possesso dei requisiti di igiene, sicurezza ed agibilità. Questa situazione si presenta con particolare diffusione soprattutto nei Comuni di piccole e medie dimensioni, dove gli edifici scolastici sono vetusti e inadeguati rispetto alle esigenze di sicurezza degli utilizzatori.

Il relatore rammenta che, accogliendo l’impostazione proposta dal Ministero della Pubblica Istruzione, la Regione Abruzzo, con apposita deliberazione G.R. n. 766 del 30/7/2007, pubblicata sul *B.U.R.A.* n. 45 ordinario del

8/8/2007, recante: “Disposizioni per la concessione di contributi in c/capitale per interventi in materia di edilizia scolastica – Legge 11/1/1996, N. 23 – Legge 27/12/2006, n. 296, art. 1, comma n. 625 e L.R. 28/12/2006, n. 47, art. 1 comma 48”, ha stabilito le disposizioni concernenti le modalità per la concessione dei contributi in parola, finalizzando tutti i fondi sopra indicati alla realizzazione di interventi per l’adeguamento alle norme vigenti in materia di agibilità, sicurezza, igiene degli edifici scolastici; contestualmente è stato approvato un apposito bando riservato ai Comuni, con esclusione delle Province, con il quale sono stati indicati criteri per l’accesso e per il riparto delle risorse statali e regionali in argomento.

Riferisce, inoltre, che il bando è stato regolarmente pubblicato sul *B.U.R.A.* e sul sito regionale.

Passa poi all’elencazione dei dati forniti dal competente Servizio della Direzione, così sintetizzati:

- istanze totali pervenute n. 299 per complessivi importi progettuali di €36.813.626,86;
- istanze ammissibili per il triennio 2007-2009, n. 236 per complessivi importi progettuali di €26.938.492,13;
- istanze inserite nel piano annuale 2007 n. 43, di cui n. 40 per interventi di adeguamento e n. 3 per interventi che rivestono oggettiva e particolare urgenza e criticità o che risultano riferiti a situazioni di specifico disagio, per un totale di progetti finanziati pari

ad € 8.242.588,26, così specificati:

- n. 11 per la provincia di L'Aquila per complessivi importi progettuali di € 1.426.036,49
- n. 13 per la provincia di Chieti per complessivi importi progettuali di € 4.683.560,00
- n. 9 per la provincia di Pescara per complessivi importi progettuali di € 948.999,99
- n. 10 per la provincia di Teramo per complessivi importi progettuali di € 1.183.991,78

Dai dati emerge che le risorse messe in campo per il triennio 2007/2009 risultano assolutamente insufficienti per soddisfare le molteplici esigenze indicate dai Comuni. Inoltre, a quanto sopra occorre precisare che al bando di partecipazione non sono state ammesse le Amministrazioni Provinciali proprio in considerazione delle modestissime entità delle risorse statali e regionali disponibili allo scopo.

Per ultimo, fa rilevare che, ai fini dello sviluppo degli investimenti, nella Regione Abruzzo è stata raggiunta e superata con ampio margine la soglia minima auspicata dal Ministero della Pubblica Istruzione, atteso che i Comuni hanno dimostrato di poter cofinanziare gli interventi con risorse maggiori rispetto a quelle previste nel bando, per cui la quota di riserva del 15% preventivata nella citata deliberazione di G.R. n. 766/2007 può essere elevata ad una percentuale superiore, pari a circa il 20% della somma dello stanziamento statale/regionale di € 2.975.297,00, per finanziare interventi che rivestono oggettiva e particolare urgenza e criticità o che risultano riferiti a situazioni di specifico disagio di cui all'allegato "B1".

Il Componente la Giunta riassume la sua relazione informando che verrà sottoscritto, ai sensi del citato comma 625 dell'art. 1 della legge 27/12/2006, n. 296, insieme agli Enti

Locali e al Ministero della Pubblica Istruzione, un accordo denominato "Patto per la sicurezza", in virtù del quale la Regione Abruzzo fisserà un nuovo termine, comunque non successivo al 31 dicembre 2009, per il completamento delle opere di messa in sicurezza e di adeguamento a norma degli edifici scolastici e per l'acquisizione delle relative certificazioni di legge.

Termina elencando, in maniera sintetica, i criteri e le modalità per l'accesso e per il riparto delle risorse di cui all'avviso pubblico sopra richiamato nonché i riscontri istruttori da cui sono scaturite le graduatorie allegate al provvedimento che si propone, come di seguito riportato:

- 1) le risorse disponibili sono state ripartite per ambiti provinciali come esplicitato nell'Allegato "D" attribuendo:
  - una quota fissa in misura uguale per ogni ambito
  - una quota in proporzione alla superficie territoriale
  - una quota in proporzione al numero degli edifici per i quali è pervenuta richiesta di adeguamento
  - una quota in proporzione al totale degli alunni frequentanti gli edifici scolastici interessati;
  - una quota riservata agli interventi che rivestono oggettiva e particolare urgenza e criticità o che risultano riferiti a situazioni di specifico disagio
- 2) è stata predeterminata la misura del contributo massimo attribuibile per Ente nel triennio, dimensionandone l'importo con riferimento agli abitanti residenti al 31.12.2006;
- 3) ai Comuni è stata data la possibilità di presentare una o più proposte da inserire nel piano triennale indicando, nel caso di più richieste, l'ordine di priorità, fermo restando l'importo massimo del contributo concedibi-

le nel triennio, come predeterminato nell'Avviso pubblico;

- 4) i contributi sono stati assegnati fino ad esaurimento dei fondi disponibili;
- 5) in presenza di istanze con parità di punteggio totale, sono state anteposte le richieste riferite ad interventi che comportano una minore spesa complessiva di progetto.
- 6) sono stati attribuiti i punteggi:
  - in ordine decrescente rispetto al livello della progettazione;
  - in ordine crescente rispetto al numero di certificazioni prescritte, ottenibili a seguito degli interventi finanziati;
  - in ordine decrescente rispetto alla maggiore entità della spesa di progetto;
  - in ordine decrescente rispetto alla maggiore dimensione dei Comuni;
  - in relazione alla percentuale aggiuntiva di cofinanziamento a carico del Comune
    - rispetto alla percentuale obbligatoria stabilita nella misura minima di 1/3 – fino ad un massimo di punti 25.

Dopo aver sottolineato il numero elevato delle istanze pervenute e delle problematiche evidenziate, invita la Giunta regionale a fare quanto necessario per reperire maggiori risorse finalizzate alla salvaguardia dell'intera popolazione scolastica.

In relazione alle predette argomentazioni, il Componente della Giunta propone l'approvazione in via definitiva del provvedimento in esame.

#### LA GIUNTA REGIONALE

Udito il Componente della Giunta che ha relazionato sull'argomento;

Premesso che:

- l'art. 1. comma 625 della legge 27 dicembre

2006 n. 296 (legge finanziaria 2007) autorizza la spesa di 250 milioni di Euro per l'attivazione dei piani di edilizia scolastica ai sensi dell'art. 4 della Legge 23/1996, per il triennio 2007-2009 destinati al completamento delle attività di messa in sicurezza e di adeguamento a norma degli edifici scolastici da parte dei competenti Enti locali;

- ai sensi di detto comma verrà sottoscritto, insieme agli Enti Locali e al Ministero della Pubblica Istruzione, un accordo denominato **“Patto per la sicurezza”**, in virtù del quale la Regione Abruzzo firmerà un nuovo termine, comunque non successivo al 31 dicembre 2009, per il completamento delle opere di messa in sicurezza e di adeguamento a norma degli edifici scolastici e per l'acquisizione delle relative certificazioni di legge;
- il medesimo comma stabilisce che lo Stato, la Regione e i Comuni interessati concorrono, nell'ambito dei piani di cui all'art. 4 della legge n. 23/1996, in parti uguali ai fini del finanziamento dei singoli interventi;
- con Decreto Ministero Pubblica Istruzione 16 luglio 2007, pubblicato sulla G.U. n. 172 del 26 luglio 2007, di riparto della somma di 250.000,00 stanziata, le quote assegnate alla Regione Abruzzo risultano così definite: € 1.475.297,00 per il 2007 ed € 2.855.631,00 per ciascuno degli anni 2008 e 2009;
- per far fronte alla quota di competenza regionale, l'art. 1, comma 48 della L.R. 28/12/2006, n. 47 (finanziaria regionale 2007), ha istituito il capitolo 152303, U.P.B. 10.02.001, denominato "Cofinanziamento interventi di manutenzione straordinaria e messa a norma degli edifici scolastici" con uno stanziamento, per l'esercizio 2007, di € 1.500.000,00;
- il medesimo comma 48 della L.R. 47/06, attribuisce inoltre alla Giunta Regionale, su proposta della *Direzione Lavori Pubblici, Aree Urbane, Servizio idrico integrato, Ma-*

*nutenzione programmata del territorio, Gestione integrata dei bacini idrografici, Protezione civile, Attività di relazione con i Paesi del Mediterraneo*, la competenza a definire le modalità per l'attuazione degli interventi ivi previsti;

- a seguito di detto avviso sono state avanzate al competente Servizio della Direzione Lavori Pubblici circa 300 richieste di contributo, come si rileva dagli Elenchi allegati al presente atto;

Tenuto conto che l'art. 4 della Legge 23/1996 prevede che le Regioni procedano alla programmazione degli interventi di edilizia scolastica di competenza degli Enti Locali, mediante la formulazione di piani generali triennali e di piani annuali di attuazione, da approvarsi nel termine di 90 giorni dalla data di pubblicazione del Decreto Ministeriale di riparto dei fondi e, quindi entro il 24 ottobre 2007;

Ravvisata la necessità e l'urgenza di approvare il piano triennale 2007/2009 e il piano di riparto dei fondi relativi al primo anno di attuazione per evitare l'attivazione delle procedure sostitutive previste dalla legge 23/96 in caso di ritardata programmazione regionale;

Visti gli allegati elenchi, redatti a seguito dell'esame istruttorio effettuato dal Servizio competente, che formano parte integrante e sostanziale della presente deliberazione:

1. Elenco delle richieste ritenute ammissibili e inserite nel Piano triennale 2007-2009 - **Allegato "A"**;
2. Elenco delle richieste finanziate con i fondi del 2007 - Piano annuale di attuazione - **Allegati "B" e "B1"**;
3. Elenco delle richieste escluse per le motivazioni a fianco di ciascuna indicate - **Allegato "C"**;
4. Prospetto della ripartizione delle risorse per ambito provinciale - **Allegato "D"**;

Dato atto che, così come previsto dall'art. 4 comma 2 della già citata L. 23/96, per la formulazione del piano triennale 2007/2009 e del primo piano annuale di attuazione, sono stati acquisiti i pareri degli Uffici Scolastici Provinciali competenti per territorio;

Ritenuto opportuno, nell'ottica della semplificazione e dello snellimento delle procedure e per consentire il più rapido e produttivo utilizzo delle risorse disponibili, che agli adempimenti gestionali previsti dal comma 8 dell'art. 1 della L. 340/97 e a quelli connessi al presente programma provveda direttamente il Dirigente competente per materia;

Preso atto dell'attestazione di regolarità tecnico-amministrativa e di legittimità del provvedimento, espressa dal Direttore della Direzione Opere Pubbliche e Servizi;

A termini delle vigenti norme legislative e regolamentari;

Ad unanimità di voti espressi nelle forme di legge;

#### DELIBERA

Di considerare la relazione e la premessa parti integranti del presente dispositivo;

1. di approvare il piano triennale 2007/2009 suddiviso per provincia, come risulta dall'allegato "A" alla presente Deliberazione;
2. di approvare il primo piano annuale di attuazione del medesimo piano triennale, costituito dalle richieste finanziate nel 2007, come riportate nei seguenti elenchi:
  - Allegato "B" suddiviso per Provincia, relativo agli interventi finanziati secondo l'ordine di graduatoria del piano triennale, per gli importi a fianco di ciascuno indicati, nella colonna "Importo a carico Regione Stato", fino a concorrenza delle somme disponibili;

- Allegato "B1" interventi che rivestono oggettiva e particolare urgenza e criticità o che risultano riferiti a situazioni di specifico disagio, finanziati utilizzando la quota di fondi all'uopo riservata, calcolata come indicato nella relazione del Componente la Giunta, al presente atto;
3. di escludere, dal presente piano triennale, le richieste di cui all'Allegato "C, per le motivazioni a fianco di ciascuna indicate;
4. di stabilire che si procederà alla revoca del contributo concesso ed al recupero delle somme erogate, maggiorate degli interessi legali, in caso di mancata presentazione delle certificazioni prescritte, indicate nell'istanza di partecipazione come ottenibili a seguito della realizzazione degli interventi finanziati, nonché in ogni altro caso di mancato rispetto degli impegni assunti dal richiedente in fase di presentazione della domanda di contributo;
5. di dare atto che sono state pienamente soddisfatte le condizioni previste negli artt. 2 e 3 del Decreto Ministero Pubblica Istruzione 16 luglio 2007, atteso che:
- il 50% degli importi previsti per ogni singola annualità è puntualmente dedicato al completamento delle attività di messa in sicurezza e di adeguamento a norma degli edifici scolastici e, nell'ambito di detta quota, ciascun intervento inserito nei piani è partecipato in parti eguali con la Regione e con i Comuni direttamente interessati;
  - il restante 50% delle risorse disponibili per ogni singola annualità è dedicato prioritariamente alla messa in sicurezza e all'adeguamento a norma degli edifici scolastici e comunque partecipato, parzialmente, anche con quote diverse da quelle indicate in precedenza, restando a carico dello Stato solo un terzo del costo di ciascun intervento;
  - che, per effetto delle partecipazioni
- finanziarie sopra riferite e tenendo conto dei fondi statali assegnati alla Regione Abruzzo pari a complessivi € 7.186.559,00, nell'intero triennio si ottiene sul territorio regionale uno sviluppo di investimenti superiore al minimo atteso di €21.559.677,00;
6. di dare atto, infine, che:
- la spesa da sostenere per la realizzazione delle opere previste nel programma triennale 2007/2009 sarà suddivisa in parti uguali tra Stato, Regione ed Enti Locali interessati, salvo la maggiore compartecipazione di questi ultimi;
  - la quota stanziata dallo Stato sarà accreditata alla Regione e iscritta su apposito capitolo del bilancio regionale;
  - la quota a carico della Regione Abruzzo pari a € 1.500.000,00 per l'anno 2007, trova copertura nello stanziamento iscritto sul capitolo n. 152303/C/07 e, per gli anni successivi, negli stanziamenti che verranno iscritti sui corrispondenti capitoli del bilancio regionale;
7. di incaricare il Componente della Giunta Regionale preposto alla *Direzione Lavori Pubblici, Aree Urbane, Servizio idrico integrato, Manutenzione programmata del territorio, Gestione integrata dei bacini idrografici, Protezione civile, Attività di relazione con i Paesi del Mediterraneo* a sottoscrivere il "Patto per la sicurezza" ai sensi e per gli effetti di quanto disposto nell'art. 10 del citato D.M., in nome e per conto della regione Abruzzo nonché dei Comuni che, avendo espresso apposita delega, sono stati inseriti nei piani suddetti;
8. di incaricare il Dirigente del Servizio Interventi Opere Pubbliche di Interesse Regionale della medesima Direzione, di dare attuazione a tutti gli adempimenti connessi e consequenziali.
- Gli allegati "A" - "B" - "B1" - "C" e "D"

formano parte integrante e sostanziale della presente deliberazione;

Di disporre la pubblicazione sul *B.U.R.A.* del presente atto con i relativi allegati.

*Seguono allegati*

Documento composto da n. ... facciate,  
 ALLEGATO come parte integrante alla deliberazione n. 23 OTT 2007  
 n. 2012 del 23 OTT 2007  
 IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
 (Prof. Valter Gattani)

Legge 11 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 - 2009

PROVINCIA L'AQUILA

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	PUNTEGGIO				IMPORTO A CARICO REGIONE STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE		
													Su livello di progettazione	Su certificazioni	Su importo progetto	Su popolazione al 31.12.2006			Su ulteriore quota (max 25)	
1	AQ	SCOPPIO	2.927	Adeguamento alle Norme	Elementare "Ilio Calvino"	47	AQ0000257	AQEEB29014	1	Positivo	42.838,84	Esecutivo	6	6	5	24,51	47,507	21.560,23	21.278,61	
2	AQ	SCOPPIO	2.927	Adeguamento alle Norme	Materna di Civitatomassa	71	AQ0000577	AQAA829075	2	Positivo	48.000,00	Esecutivo	6	6	5	21,87	44,872	25.001,00	22.999,00	
3	AQ	PERETO	738	Adeguamento sismico	Elementare e materna "Salvo D'Acquisio"	49	AQ0000496	AQEE026104	0	Positivo	150.000,00	Esecutivo	6	7	2	5	20,00	40,000	80.000,00	70.000,00
4	AQ	SCOPPIO	2.927	Adeguamento alle Norme	Elementare di Madonna della Strada	64	AQ0000258	AQEEB29025	3	Positivo	60.661,33	Esecutivo	6	6	4	5	17,31	36,314	33.436,77	27.222,56
5	AQ	L'AQUILA	72.721	Adeguamento alle Norme	Elementare di S. Sisto	67	AQ000132	AQEE003044	1	Positivo	100.000,00	Preliminare	1	6	4	1	25,00	37,000	50.000,00	50.000,00
6	AQ	L'AQUILA	72.721	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna di Colle S. Giacomo	133	AQ0000029	AQAA007079	2	Positivo	100.000,00	Preliminare	1	6	4	1	25,00	37,000	50.000,00	50.000,00
7	AQ	L'AQUILA	72.721	Adeguamento alle Norme	Materna di Peltino	99	AQ0000021	AQAA00610N	4	Positivo	100.000,00	Preliminare	1	6	4	1	25,00	37,000	50.000,00	50.000,00
8	AQ	BARETE	650	Adeguamento alle Norme	Materna	15	AQ100906	AQAA815033	0	Positivo	70.000,00	Definitivo	3	10	4	5	14,29	36,286	40.000,00	30.000,00
9	AQ	OVINDOLI	1.263	Adeguamento alle Norme	Elementare "Luigi Dard"	40	AQ0000208	AQEEB1302G	0	Positivo	149.900,00	Preliminare	1	7	2	5	19,95	34,947	80.000,00	69.900,00
10	AQ	SULMONA	25.304	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna "G.L. Radice"	343	AQ0000266	AQEE04901A	1	Positivo	457.636,32	Definitivo	3	9	0	1	21,33	34,335	240.000,00	217.636,32
11	AQ	L'AQUILA	72.721	Adeguamento alle Norme	Materna del Tornone	28	AQ0000025	AQAA007046	3	Positivo	100.000,00	Preliminare	1	3	4	1	25,00	34,000	50.000,00	50.000,00
12	AQ	L'AQUILA	72.721	Adeguamento alle Norme	Materna di Valle Pretara	47	AQ0000002	AQAA003061	5	Positivo	100.000,00	Preliminare	1	3	4	1	25,00	34,000	50.000,00	50.000,00
13	AQ	L'AQUILA	72.721	Adeguamento alle Norme	Materna di S. Benedetto di Bagno	22	AQ0000036	AQAA005131	6	Positivo	100.000,00	Preliminare	1	3	4	1	25,00	34,000	50.000,00	50.000,00
14	AQ	PESCINA CIVITELLA	4.437	Adeguamento alle Norme	Elementare "Valente"	78	AQ0000239	AQEEB28029	2	Positivo	110.000,00	Preliminare	1	8	2	4	18,18	33,182	60.000,00	50.000,00
15	AQ	ROVETTO CIVITELLA	3.378	Adeguamento alle Norme	Materna "Citta di Genova"	37	AQ0000072	AQAA003402C	5	Positivo	20.480,00	Esecutivo	6	7	6	4	10,00	33,000	12.288,00	8.192,00
16	AQ	ROVETTO	3.378	Adeguamento alle Norme	Materna "Aldo Moro"	41	AQ0000071	AQAA003401B	6	Positivo	20.480,00	Esecutivo	6	7	6	4	10,00	33,000	12.288,00	8.192,00

IL DIRIGENTE  
 DEL SERVIZIO INTERCOMUNALE PUBBLICHE  
 DI LAVORI PUBBLICI  
 (Prof. Valter Gattani)



giugno 2007  
 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 -2009

Allegato "A" alla Deliberazione  
 n. 1012 del 23 OTT. 2007

PROVINCIA L'AQUILA

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	PUNTEGGIO					IMPORTO A REGIONE STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE	
													Su livello di progettazione	Su certificazioni	Su importo progetto	Su popolazione al 31.12.2006	Su ulteriore quota (max 25)			PUNTEGGIO TOTALE
17	AQ	ROVETTO	3.378	Adeguamento alle Norme	Elementare	71	AQ0000216	AQEE03402N	3	Positivo	29.440,00	Esecutivo	6	7	6	4	10,00	33,000	17.664,00	11.776,00
18	AQ	ROVETTO	3.378	Adeguamento alle Norme	Elementare di Meta Ribandelli	12	AQ0000537	AQEE03401L	4	Positivo	29.440,00	Esecutivo	6	7	6	4	10,00	33,000	17.664,00	11.776,00
19	AQ	ROVETTO	3.378	Adeguamento alle Norme	Media "Enrico Mattei"	91	AQ0000217	AQEE03405R	2	Positivo	35.630,00	Esecutivo	6	7	6	4	10,00	33,000	21.378,00	14.252,00
20	AQ	ROVETTO	3.378	Adeguamento alle Norme	Elementare	218	AQ0000296	AQMM031003	1	Positivo	44.800,00	Esecutivo	6	7	6	4	10,00	33,000	26.880,00	17.920,00
21	AQ	PESCINA PRATOLA	4.437	Adeguamento alle Norme	Media in via Colella "Valente"	78	AQ0000239	AQEEB28019	1	Positivo	100.000,00	Esecutivo	6	6	4	4	10,00	30,000	60.000,00	40.000,00
22	AQ	PELIGNA	7.879	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna "V. Clermanie"	188	AQ0000096	AQMM81701R	1	Positivo	84.923,62	Esecutivo	6	12	4	2	5,80	29,798	53.333,33	31.590,29
23	AQ	BUGNARA	1.185	Adeguamento alle Norme	Elementare e media "U. Piccinini"	42	AQ0000227	AQAA83201P AQEEB32032	0	Positivo	100.000,00	Esecutivo	6	4	4	5	10,71	29,707	59.528,82	40.471,18
24	AQ	BARISCIANO	1.722	Adeguamento alle Norme	Elementare e media "U. Piccinini"	92	AQ0000147	AQEEB2308C AQMMB23047	0	Positivo	85.000,00	Preliminare	1	17	4	5	0,12	27,118	56.600,00	28.400,00
25	AQ	ORTUCCHIO	1.960	Adeguamento alle Norme	Materna	39	AQ0000075	AQAA82503N	0	Positivo	56.000,00	Esecutivo	6	6	6	5	3,57	26,571	36.000,00	20.000,00
26	AQ	ATELETA	1.250	Adeguamento alle Norme	Elementare "F. Corridoni"	98	AQ0000063	AQEE02803B AQAA028047	0	Positivo	87.500,00	Esecutivo	6	9	4	5	1,43	25,429	57.500,00	30.000,00
27	AQ	PELIGNA	7.879	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna in via indipendenza "Giovanni Paolo II"	332	AQ0000094	AQEEB1702V AQAA81701L	2	Positivo	81.065,92	Esecutivo	6	11	4	2	2,04	25,040	53.333,33	28.332,59
28	AQ	CAPITIGNANO	640	Adeguamento alle Norme	Elementare e media	27	AQ0000237	AQEEB204C	0	Positivo	60.000,00	Esecutivo	6	8	6	5	0,00	25,000	40.000,00	20.000,00
29	AQ	ORTUCCHIO	1.960	Adeguamento alle Norme	Elementare e media	118	AQ0000225	AQEEB2504X AQMMB2503T	0	Positivo	58.240,00	Esecutivo	6	6	6	5	1,51	24,511	38.240,00	20.000,00
30	AQ	MONTEREALE	2.726	Adeguamento alle Norme	Media materna "Piero Marrelli" di Spognella	78	AQ100560	AQMMB22018	0	Positivo	59.851,20	Definitivo	3	3	6	5	7,50	24,495	36.934,90	22.956,30
31	AQ	LUCOLI	980	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna "Piero Marrelli" di Spognella	46	AQ0000109	AQEEB29036 AQAA82901V	0	Positivo	60.000,00	Esecutivo	6	7	6	5	0,00	24,000	40.000,00	20.000,00

IL DIRIGENTE  
 DEL SERVIZIO INVESTIMENTI OPERE PUBBLICHE  
 DI RUOLO LOCALE  
 (Det. Sp. Molinari)

Legge 11 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 -2009

Allegato "A" alla Deliberazione  
n. 1012 del 23 OTT. 2007

PROVINCIA L'AQUILA

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	PUNTEGGIO						IMPORTO A CARICO DEL REGIONE STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE
													Su livello di progettazione	Su certificazioni	Su importo progetto	Su popolazione al 31.12.2006	Su ulteriore quota (max 25)	PUNTEGGIO TOTALE		
32	AQ	PACENTRO	1.269	Adeguamento alle Norme	Elementare e media "M. Silvestri"	69	AQ0000310	AQEE048101 ACMM053022	0	Positivo	100.000,00	Preliminare	1	4	4	5	10,00	24,000	60.000,00	40.000,00
33	AQ	PRATOLA	7.879	Adeguamento alle Norme	Elementare in via "V. Madonna"	168	AQ0000247	AQEE81701T AQEE82001N	3	Positivo	80.092,28	Esecutivo	6	11	4	2	0,71	23,705	53.018,31	27.073,97
34	AQ	PESCASSEROLI	2.204	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media "B. Croce"	274	AQ100723	ACMM82001L	0	Positivo	88.900,00	Preliminare	1	13	4	5	0,00	23,001	59.286,00	29.634,00
35	AQ	CIVITA D'ANTINO	1.059	Adeguamento alle Norme	Elementare	33	AQ100718	AQEE034048X	0	Positivo	75.228,08	Preliminare	1	13	4	5	0,00	23,000	50.152,05	25.076,03
36	AQ	CAPISTRELLO	5.407	Adeguamento alle Norme	Media "Sabin"	152	AQ0000291	ACMM023004	0	Positivo	240.000,00	Preliminare	1	16	0	2	3,78	22,775	153.950,00	86.040,00
37	AQ	CELANO	11.050	Adeguamento alle Norme	Elementare	166	AQ100931	AQEE031037	4	Positivo	250.000,00	Definitivo	3	13	0	2	4,00	22,000	160.000,00	90.000,00
38	AQ	NAVELLI	614	Adeguamento alle Norme	Materna	20	AQ100550	AQAA82501G	0	Positivo	60.000,00	Definitivo	3	7	6	5	0,00	21,000	40.000,00	20.000,00
39	AQ	GIOIA DEI MARSÌ	2.370	Adeguamento alle Norme	Materna di Casale d'Aschi	28	AQ0000073	AQAA82501G	1	Positivo	37.500,00	Preliminare	1	8	6	5	0,00	20,000	25.000,00	12.500,00
40	AQ	RAIANO	2.970	Adeguamento alle Norme	Elementare	111	AQ0000248	AQEE82601L	0	Positivo	60.000,00	Esecutivo	6	3	6	5	0,00	20,000	40.000,00	20.000,00
41	AQ	MOLINA ATERNO	429	Adeguamento alle Norme	Elementare	12	AQ0000251	AQEE811042	0	Positivo	100.000,00	Esecutivo	6	4	4	5	0,00	19,000	66.666,66	33.333,34
42	AQ	MORINO	1.603	Ristrutturazione e adeguamento	Elementare di Grancia	63	AQ0000221	AQEE034125	0	Positivo	99.755,46	Esecutivo	6	3	4	5	0,00	18,000	66.503,64	33.251,82
43	AQ	VALLE ROVETO	2.521	Adeguamento alle Norme	Elementare e media "A. Moro"	94	AQ0000288	AQEE81204T ACMM81202P	2	Positivo	23.502,85	Preliminare	1	5	6	5	0,00	17,000	15.668,43	7.834,22
44	AQ	OCRE	1.063	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna di S. Panfilo	30	AQ000153	AQEE00413A AQAA00405X	0	Positivo	120.000,00	Esecutivo	6	4	2	5	0,00	17,000	80.000,00	40.000,00
45	AQ	CANISTRO	1.050	Adeguamento alle Norme	Elementare in Via Montello	41	AQ000188	AQEE03403P	1	Positivo	99.800,00	Preliminare	1	6	4	5	0,05	16,050	66.500,00	33.300,00
46	AQ	INTRODACQUA	2.053	Adeguamento alle Norme	Materna ed Elementare "D'Angelo"	105	AQ0000077	AQAA83203R AQEE832054	0	Positivo	59.997,66	Definitivo	3	1	6	5	0,00	15,002	39.997,66	20.000,00
47	AQ	TRASACCO	6.130	Adeguamento alle Norme	Materna in Via Roma	85	AQ000126	AQAA83101V	2	Positivo	59.998,86	Esecutivo	6	1	6	2	0,00	15,000	39.992,64	19.996,32
48	AQ	SAN VINCENZO VALLE ROVETO	2.521	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media in via Marconi	94	AQ0000288	ACMM81202P AQEE81204T	1	Positivo	5.530,53	Preliminare	1	3	6	5	0,00	15,000	3.687,02	1.843,51

IL DIRIGENTE  
DEL SERVIZIO  
PUBBLICHE



Allegato "A" alla Deliberazione  
n. 404 del 23 OTT. 2007

Legge n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007-2009

PROVINCIA CHIETI

NUMERO	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITY	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	Su livello di progettazione	Su certificazioni	Su importo progetto	Su popolazione al 31.12.2006	Su ulteriore quota (max 2%)	PUNTEGGIO TOTALE	IMPORTO A CARICO DEL REGIONE STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE
1	CH PALENA	1.468	Adeguamento alle Norme	Elementare e media	121	CH000295	CHEEB25016 CHMMB25015	0	Positivo	60.000,00	Esecutivo	6	11	6	5	25,00	53,000	30.000,00	30.000,00
2	CH TOLLO	4.243	Adeguamento alle Norme	Materna	79	CH000709	CHAA81305V	0	Positivo	140.000,00	Preliminare	1	16	2	4	25,00	48,000	70.000,00	70.000,00
3	CH CASALANGUIDA	194	Adeguamento alle Norme	Elementare	37	CH000248	CHEED34034	0	Positivo	100.000,00	Esecutivo	6	6	4	5	25,00	46,000	50.000,00	50.000,00
4	CH FURCI	1.174	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media Media "Giovanni XXIII"	81	CH000249	CHEE034078 CHMM05027	0	Positivo	100.000,00	Esecutivo	6	3	4	5	25,00	43,000	46.650,00	53.350,00
5	CH FARA SAN MARTINO	1.681	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media Media "Giovanni XXIII"	76	CH100578	CHMMB25037	0	Positivo	120.000,00	Definitivo	3	8	2	5	25,00	43,000	56.800,00	61.200,00
6	CH BUCCHIANICO	4.984	Adeguamento sismico	Elementare e materna	208	CH000196	CHAB1900L CHEEB19031	0	Positivo	460.000,00	Esecutivo	6	7	0	4	25,00	42,000	120.000,00	360.000,00
7	CH RAPINO	1.457	Adeguamento alle Norme	Materna	24	CH000069	CHAA026074	0	Positivo	98.580,00	Esecutivo	6	1	4	5	25,00	41,000	44.000,00	54.580,00
8	CH ORTONA	23.689	Adeguamento alle Norme	Materna	65	CH000131	CHAA04901E	1	Positivo	150.000,00	Esecutivo	6	6	2	1	25,00	40,000	75.000,00	75.000,00
9	CH ORSOGNA	4.092	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna	328	CH000277	CHEEB2301E CHAA823019	1	Positivo	140.000,00	Esecutivo	6	2	2	4	25,00	39,000	70.000,00	70.000,00
10	CH ALTINO	2.674	Adeguamento sismico	Media	58	CH000344	CHMMB0602R	0	Positivo	160.000,00	Esecutivo	6	2	1	5	25,00	39,000	80.000,00	80.000,00
11	CH TORRIGELLA CH PELIGNA	1.477	Adeguamento alle Norme	Media "Bellini"	38	CH000391	CHMMB1501E	0	Positivo	160.000,00	Preliminare	1	7	1	5	25,00	39,000	80.000,00	80.000,00
12	CH ORTONA	23.689	Adeguamento alle Norme	Media "D. Pugliesi"	399	CH000370	CHMMB08004	2	Positivo	180.000,00	Esecutivo	6	6	1	1	25,00	39,000	90.000,00	90.000,00
13	CH ORSOGNA	4.092	Adeguamento alle Norme	Media	183	CH000369	CHMMB2301D CHEEB21031	2	Positivo	100.000,00	Preliminare	1	4	4	4	25,00	38,000	50.000,00	50.000,00
14	CH PALMOLI	1.066	Adeguamento alle Norme	Elementare e media	135	CH000202	CHMMB2103X	0	Positivo	99.977,76	Esecutivo	6	3	4	5	19,52	37,525	53.638,08	46.339,70
15	SAN MARTINO SULLA CH MARR.	1.010	Adeguamento alle Norme	Materna	21	CH000093	CHAA03607P CHEEB21053	1	Positivo	80.000,00	Preliminare	1	2	4	5	25,00	37,000	40.000,00	40.000,00
16	CH FRESAGRAN DINARIA	1.092	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media Materna "Luigi D'Amico"	89	CH000205	CHMMB2102V	0	Positivo	60.000,00	Esecutivo	6	7	6	5	12,50	36,500	35.000,00	25.000,00
17	CH QUADRI	903	Adeguamento alle Norme	Elementare e media Materna "Luigi D'Amico"	39	CH000146	CHAA82601R CHEEB1604E	2	Positivo	143.697,49	Esecutivo	6	7	2	5	16,49	36,491	80.000,00	63.697,49
18	CH ROCCASPINALVETI	1.570	Adeguamento alle Norme	Elementare e media Elementare e materna di Piana La Para	107	CH000199	CHMMB1602B	0	Positivo	60.000,00	Esecutivo	6	9	6	5	10,00	36,000	36.000,00	24.000,00
19	CH ATESSA	10.502	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna di Piana La Para	119	CH000190	CHAA01001D CHEEB1001P	2	Positivo	135.000,00	Definitivo	3	4	2	2	25,00	36,000	30.000,00	105.000,00

IL RESPONSABILE  
DEL SERVIZIO INVENTARI OPERE PUBBLICHE  
DI INTERESSE LOCALE

Allegato "A" alla Deliberazione  
n. 1012 del 23 OTT. 2007

PROVINCIA CHIETI

Legge  
10 GENNAIO 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 - 2009

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	PUNTEGGIO					IMPORTO A CARICO REGIONE STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE	
													Su livello di progettazione	Su certificazioni	Su importo progetto	Su popolazione al 31.12.2006	Su ulteriore quota (max 25)			PUNTEGGIO TOTALE
20	CH	DOGLIOLA	405	Adeguamento alle Norme	Materna	12	CH100759	CHAA82102P	0	Positivo	149.991,51	Esecutivo	6	3	2	5	20,00	35.995	80.000,00	69.991,51
21	CH	FRANCAVILLA AL MARE	23.611	Adeguamento alle Norme	Media "Filippo Masci"	469	CH000355	CHMM82801L	2	Positivo	240.000,00	Preliminare	1	8	0	1	25,00	35.000	120.000,00	120.000,00
22	CH	FRANCAVILLA AL MARE	23.611	Adeguamento alle Norme	Media "F. P. Micheli"	310	CH000357	CHMM82701R	1	Positivo	240.000,00	Preliminare	1	8	0	1	25,00	35.000	120.000,00	120.000,00
23	CH	GUARDIAGRELE	9.598	Adeguamento alle Norme	Elementare "Modello Della Porta"	152	CH000251	CHEE03601N	1	Positivo	239.813,04	Esecutivo	6	9	0	2	17,50	34.500	131.897,17	107.915,87
24	CH	ATESSA	10.502	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna "L. Cinelli"	187	CH000025	CHAA010018	1	Positivo	490.000,00	Definitivo	3	3	0	2	25,00	33.000	130.000,00	360.000,00
25	CH	GIULIMI	482	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna	15	CH000086	CHEE03410C	0	Positivo	60.000,00	Esecutivo	6	3	6	5	12,50	32.500	35.000,00	25.000,00
26	CH	CARPINETO SINELLO	730	Adeguamento alle Norme	Elementare ematerna "Romlio Crisci"	38	CH000247	CHAA03403V	0	Positivo	100.000,00	Esecutivo	6	7	4	5	10,00	32.000	60.000,00	40.000,00
27	CH	CASOLI	5.883	Adeguamento alle Norme	Media "G. De Peira"	254	CH100689	CHMM80601Q	0	Positivo	240.000,00	Preliminare	1	4	0	2	25,00	32.000	115.200,00	124.800,00
28	CH	VASTO	37.910	Adeguamento alle Norme	Media "Aniello Politi"	238	CH000176	CHAA070021	1	Positivo	150.000,00	Preliminare	1	6	2	1	20,00	30.000	60.000,00	70.000,00
29	CH	ARI	1.265	Adeguamento sismico	Elementare	33	CH000289	CHEE22002Q	0	Positivo	100.000,00	Esecutivo	6	2	4	5	12,50	29.497	56.335,34	41.664,66
30	CH	TARANTA PELIGNA	475	Adeguamento alle Norme	Materna	15	CH000145	CHAA825044	0	Positivo	99.000,00	Esecutivo	6	2	4	5	10,61	27.606	59.000,00	40.000,00
31	CH	MIGLIANICO	4.599	Adeguamento alle Norme	Elementare "D'Amico"	163	CH000288	CHEE82201P	1	Positivo	99.300,00	Esecutivo	6	4	4	4	9,37	27.366	60.000,00	39.300,00
32	CH	LAMA DEI PELIGNI	1.449	Adeguamento alle Norme	Media	58	CH000377	CHMM825026	0	Positivo	98.000,00	Preliminare	1	6	4	5	11,22	27.224	58.000,00	40.000,00
33	CH	VASTO	37.910	Adeguamento alle Norme	Media "R. Paolucci"	742	CH000394	CHMM137008	3	Positivo	143.000,00	Preliminare	1	6	2	1	16,08	26.084	80.000,00	63.000,00
34	CH	SAN SALVO	18.196	Adeguamento alle Norme	Materna	87	CH000160	CHAA06301R	1	Positivo	60.000,00	Definitivo	3	9	6	1	7,00	26.000	37.200,00	22.800,00
35	CH	FRISA	1.949	Adeguamento alle Norme	Media	38	CH000829	CHMM068014	0	Positivo	98.000,00	Esecutivo	6	2	4	5	8,16	25.163	60.000,00	38.000,00
36	CH	SAN SALVO	18.196	Adeguamento alle Norme	Elementare	179	CH000317	CHEE063023	3	Positivo	60.000,00	Preliminare	1	10	6	1	7,00	25.000	37.200,00	22.800,00
37	CH	SAN SALVO	18.196	Adeguamento alle Norme	Elementare	340	CH000314	CHEE062016	6	Positivo	60.000,00	Preliminare	1	10	6	1	7,00	25.000	37.200,00	22.800,00
38	CH	SAN SALVO	18.196	Adeguamento alle Norme	Materna	85	CH000159	CHAA062044	2	Positivo	60.000,00	Preliminare	1	9	1	1	7,00	24.000	37.200,00	22.800,00

DEL SERVIZIO REGIONALE PUNTEGGIO  
 DIRETTORE REGIONALE  
 (Firma)

Allegato "A" alla Deliberazione  
n. 4012 del 23 OTT. 2007

Legge 15 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007-2009

PROVINCIA CHIETI

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	Su livello di progettazione	Su certificazioni	Su importo progetto	Su popolazione al 31.12.2006	Su ulteriore quota (max 25)	PUNTEGGIO TOTALE	IMPORTO A CARICO DEL STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE
39	CH	SAN SALVO	18.196	Adeguamento alle Norme	Elementare di Marina	86	CH000318	CHEE063045	4	Positivo	60.000,00	Preliminare	1	9	6	1	7,00	24,000	37.200,00	22.600,00
40	CH	SAN SALVO	18.196	Adeguamento alle Norme	Materna di Marina	44	CH000162	CHAA06303V	5	Positivo	60.000,00	Preliminare	1	9	6	1	7,00	24,000	37.200,00	22.600,00
41	CH	ROCCAMONTEPIANO	1.895	Adeguamento alle Norme	Elementare e media "N.da Guadagnale"	134	CH100891	CHEE02612G CHMM062073	0	0	99.700,00	Definitivo	3	10	4	5	1,60	23,605	65.400,00	34.300,00
42	CH	TEATINA	3.948	Adeguamento sismico	Media	99	CH000237	CHMM81002C	0	Positivo	210.000,00	Definitivo	3	2	0	4	14,29	23,286	120.000,00	90.000,00
43	CH	MONENERODOMO	836	Adeguamento alle Norme	Elementare e media "Ciro Manzini"	47	CH000320	CHEEB1503N CHMM81502G	0	Positivo	135.000,00	Preliminare	1	4	2	5	11,11	23,111	80.000,00	55.000,00
44	CH	MONTAZZOLI	1.033	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media Materna ed Elementare	70	CH000220	CHEEB1603D CHMM81603C	0	Positivo	99.988,38	Definitivo	3	1	4	5	10,00	23,000	59.975,02	39.983,36
45	CH	CARUNCHIO	732	Adeguamento alle Norme	Elementare "G. Mazzini"	33	CH000198	CHEEB2101V CH4482100L	0	Positivo	99.943,32	Definitivo	3	1	4	5	10,00	23,000	59.965,99	39.977,33
46	CH	TREGLIO	1.471	Adeguamento alle Norme	Elementare "G. Mazzini"	75	CH000312	CHEEB12047	0	Positivo	81.460,00	Preliminare	1	5	4	5	7,93	22,930	50.000,00	31.460,00
47	CH	PALOMBARO	1.130	Adeguamento alle Norme	Elementare	47	CH000216	CHEEB0604X	0	Positivo	120.000,00	Definitivo	3	6	2	5	6,25	22,250	75.000,00	45.000,00
48	CH	ARCHI	2.301	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media	89	CH000390	CHMM817027	0	Positivo	135.000,00	Preliminare	1	3	2	5	11,11	22,111	80.000,00	55.000,00
49	CH	CASTIGLIONE MESSER MARINO	2.045	Adeguamento alle Norme	Materna Elementare e Media	510	CH000062	CHAA816016 CHEEB1601B CHMM81601A	0	Positivo	100.000,00	Definitivo	3	10	4	5	0,01	22,010	66.660,00	33.340,00
50	CH	TORNARECCIO	1.966	Adeguamento alle Norme	Media "Borrelli"	64	CH000195	CHMM817016	1	Positivo	99.600,00	Esecutivo	6	5	6	5	0,00	22,001	39.733,00	19.867,00
51	CH	MONTEODORISIO	2.527	Adeguamento alle Norme	Materna e Media	145	CH000116	CHAA824015 CHMM824019	0	Positivo	119.635,22	Definitivo	3	1	2	5	10,00	21,000	71.761,13	47.854,09
52	CH	PENNAPIEDIMONTE	521	Adeguamento sismico	Elementare e materna	22	CH000094	CHEE03617B CHAA03608Q	0	Positivo	113.000,00	Definitivo	3	6	2	5	4,65	20,650	71.830,33	41.169,67
53	CH	ROCCA SAN GIOVANNI	2.354	Adeguamento alle Norme	Materna Elementare e Media	51	CH000313	CHAA812064 CHEEB12036 CHMM812024	0	Positivo	100.000,00	Esecutivo	6	5	4	5	0,00	20,001	66.666,00	33.334,00
54	CH	GIULIANO TEATINO	1.327	Adeguamento alle Norme	Elementare e media	99	CH000270	CHEEB2203R	0	Positivo	40.000,00	Esecutivo	6	3	6	5	0,00	20,000	26.666,66	13.333,34
55	CH	SANTA MARIA IMBARO	1.799	Adeguamento alle Norme	Materna	27	CH000075	CHAA80705G	1	Positivo	18.000,00	Esecutivo	6	3	6	5	0,00	20,000	12.000,00	6.000,00
56	CH	LANCIANO	36.335	Adeguamento alle Norme	elementare "Ercoli Ottobrini"	501	CH000257	CHEE036019	1	Positivo	75.000,00	Esecutivo	6	9	4	1	0,00	20,000	50.000,00	25.000,00

DIRIGENTE  
DEL SERVIZIO INTERCOMUNALE OPERAF. PUBBLICHE

DF\_LC

Allegato "A" alla Deliberazione  
n. 4012 del 23 OTT. 2007

Legge n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 -2009

PROVINCIA CHIETI

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	PUNTEGGIO					IMPORTO A CARICO REGIONE STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE	
													Su livello di progettazione	Su certificazioni	Su importo progetto	Su popolazione al 31.12.2006	Su ulteriore quota (max 25)			PUNTEGGIO TOTALE
57	CH	VACRI	1.775	Adeguamento alle Norme	Materna elementare e media "Nicolini"	184	CH000038	CHAA81904R CHEE81901V CHMM81902V	0	Positivo	120.000,00	Preliminare	1	12	2	5	0,00	20.000	80.000,00	40.000,00
58	CH	CASALINCONTRADA	3.053	Adeguamento alle Norme	Materna	61	CH000021	CHAA005073	0	Positivo	135.100,86	Esecutivo	6	8	2	4	0,00	20.000	90.067,24	45.033,62
59	CH	TORNARECCIO	1.966	Adeguamento alle Norme	Materna capoluogo	44	CH100802	CHLA030002	2	Positivo	35.000,00	Esecutivo	6	2	6	5	0,00	19.001	23.333,00	11.667,00
60	CH	LANCIANO	38.335	Adeguamento alle Norme	Elementare "V. Bellissano"	178	CH00267	CHEE80801C	2	Positivo	80.000,00	Esecutivo	6	8	4	1	0,00	19.001	53.333,00	26.667,00
61	CH	GISSI	3.017	Adeguamento sismico	Elementare P. d'Ugg'	110	CH000246	CHEE034012	0	Positivo	179.999,60	Definitivo	3	1	4	10,00	19,000	107.999,76	71.999,84	
62	CH	MIGLIANICO	4.599	Adeguamento alle Norme	Materna "Di Bene"	112	CH000112	CHAA82201D	2	Positivo	59.700,00	Esecutivo	6	3	6	4	0,00	19,000	39.800,00	19.900,00
63	CH	LANCIANO	36.335	Adeguamento alle Norme	Elementare di Olmo di Riccio	170	CH000264	CHEE04005D	3	Positivo	100.000,00	Preliminare	1	13	4	1	0,00	19,000	66.667,00	33.333,00
64	CH	IMBARO	1.799	Adeguamento alle Norme	Elementare	84	CH000235	CHEE80702N	2	Positivo	25.000,00	Esecutivo	6	2	6	5	0,00	18,998	16.667,00	8.333,00
65	CH	FILETTO	1.047	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna "S. Pio X"	25	CH000280	CHAA82303B	0	Positivo	103.500,00	Preliminare	1	7	2	5	3,07	18,072	66.880,00	36.620,00
66	CH	VASTO	37.910	Adeguamento alle Norme	Elementare "L. Martella"	560	CH000326	CHEE070015	2	Positivo	130.000,00	Preliminare	1	6	2	1	7,69	17,692	80.000,00	50.000,00
67	CH	CASALBORDINO	6.397	Adeguamento alle Norme	Media	197	CH000341	CHMM820012	0	Positivo	59.900,00	Esecutivo	6	1	6	2	2,34	17,337	39.000,00	20.900,00
68	CH	ROCCASCALEGNA	1.384	Adeguamento alle Norme	Materna	30	CH000166	CHAA81504D	1	Positivo	48.640,00	Preliminare	1	5	6	5	0,00	17,002	32.426,00	16.214,00
69	CH	CIVITAPARELLA	402	Adeguamento alle Norme	Elementare	6	CH000149	CHEE826045	0	Positivo	90.000,00	Definitivo	3	5	4	5	0,00	17,000	60.000,00	30.000,00
70	CH	FOSSACESIA	5.898	Adeguamento alle Norme	Elementare "M. Bianco"	252	CH000231	CHEE80703P	0	Positivo	100.000,00	Preliminare	1	8	4	4	0,00	17,000	66.666,67	33.333,33
71	CH	FRANE	527	Adeguamento sismico	Scuola Materna	9	CH000685	CHAA81606B	0	Positivo	85.000,00	Esecutivo	6	2	4	5	0,00	17,000	56.666,67	28.333,33
72	CH	POLLUTRI	2.339	Adeguamento alle Norme	Elementare	180	CH000048	CHEE018069	2	Positivo	50.112,00	Preliminare	1	3	6	5	0,22	15,224	33.333,33	16.776,67
73	CH	CASACANDITELLA	1.416	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media	101	CH000225	CHMM02048	0	Positivo	115.000,00	Definitivo	3	3	2	5	2,17	15,174	75.000,00	40.000,00
74	CH	SAN MARTINO SULLA MARR.	1.010	Adeguamento alle Norme	Elementare	27	CH000256	CHEE03618C	2	Positivo	60.000,00	Preliminare	1	3	6	5	0,00	15,000	40.000,00	20.000,00
75	CH	PERANO	1.642	Adeguamento sismico	Materna	38	CH000708	CHAA817034	0	Positivo	126.080,00	Preliminare	1	2	2	5	4,82	14,822	80.000,00	46.080,00

IL DIRIGENTE  
DEL SERVIZIO INTERVENTI OPERE PUBBLICHE  
DI PROGETTAZIONE



IL DIRIGENTE  
DEL SERVIZIO REGIONALE OPERE PUBBLICHE  
DI INDIRIZZO LOCALE  
(Dott. Domenico Molinari)

Legge 11 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 - 2009

Allegato "A" alla Deliberazione  
n. 1912 del 23/11/2007

PROVINCIA PESCARA

NUMERO	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITY	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	PUNTEGGIO				PUNTEGGIO TOTALE	IMPORTO A CARICO REGIONE STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE	
												Su livello di progettazione	Su certificazioni	Su importo progetto	Su popolazione al 31.12.2006				Su ulteriore quota (max 25)
1	PE PIANELLA CIVITELLA	7.872	Adeguamento alle Norme	Materna	145	PE 000086	PEAA0440LX	3	Positivo	26.205,60	Esecutivo	6	7	6	2	25,00	48.000	13.066,94	13.138,66
2	PE CASANOVA	1.992	Adeguamento alle Norme	Materna "T. Iandelli"	29	PE000048	PEAA013017	3	Positivo	39.000,00	Preliminare	1	6	6	5	25,00	43.000	16.000,00	23.000,00
3	PE PIANELLA	7.872	Adeguamento alle Norme	Elementare "S. Giovanni Bosco"	286	PE000173	PEEE044015	1	Positivo	119.331,50	Esecutivo	6	8	2	2	25,00	43.000	59.614,20	59.717,30
4	PE PIANELLA	7.872	Adeguamento alle Norme	Media "Giovanni XXIII"	193	PE000236	PEMM81101Q	2	Positivo	174.462,89	Esecutivo	6	9	1	2	24,92	42.925	87.318,86	87.144,03
5	PE COLLECORVINO	5.631	Adeguamento alle Norme	Media "G. D'Annunzio"	202	PE000222	PEMM0660012	1	Positivo	200.000,00	Esecutivo	6	8	1	2	25,00	42.000	100.000,00	100.000,00
6	PE CASANOVA	1.992	Adeguamento alle Norme	Media "B. Croce"	67	PE000217	PEMM813018	2	Positivo	80.000,00	Preliminare	1	6	4	5	25,00	41.000	30.000,00	50.000,00
7	PE CASANOVA	1.992	Adeguamento alle Norme	Elementare	51	PE000145	PEEE81301C	1	Positivo	80.000,00	Preliminare	1	5	4	5	25,00	40.000	30.000,00	50.000,00
8	PE CARPINETO DELLA NORA	730	Adeguamento alle Norme	Elementare "B. Croce"	58	PE000148	PEEE81303E	0	Positivo	80.000,00	Definitivo	3	3	4	5	25,00	40.000	40.000,00	40.000,00
9	PE CATTIGNANO	1.468	Adeguamento alle Norme	Materna	49	PE000053	PEAA057012	1	Positivo	150.000,00	Preliminare	1	9	2	5	20,00	37.000	80.000,00	70.000,00
10	PE ROSCIANO	3.240	Adeguamento sismico	Elementare e media	219	PE000039	PEEE05705C PEMM04202D	0	Positivo	725.000,00	Esecutivo	6	1	0	4	25,00	36.000	120.000,00	605.000,00
11	PE CEPAGATTI	9.903	Adeguamento alle Norme	Materna in Villarella	44	PE000037	PEAA022024	3	Positivo	95.000,00	Preliminare	1	2	4	2	25,00	34.000	40.000,00	55.000,00
12	PE CEPAGATTI	9.903	Adeguamento alle Norme	Elementare di Vallemare	111	PE000137	PEEE02205C	2	Positivo	95.000,00	Preliminare	1	2	4	2	25,00	34.000	40.000,00	55.000,00
13	PE CEPAGATTI	9.903	Adeguamento alle Norme	Elementare capoluogo	292	PE000135	PEEE022018	1	Positivo	190.000,00	Preliminare	1	2	1	2	25,00	31.000	80.000,00	110.000,00
14	PE TOCCO DA CASAURIA	2.814	Adeguamento alle Norme	Elementare "D. Stromet"	137	PE000160	PEEE808011	1	Positivo	100.000,00	Esecutivo	6	0	4	5	10,00	25.000	60.000,00	40.000,00
15	PE MOSCUFO	3.246	Adeguamento alle Norme	Media "Giovanni XXIII"	86	PE000237	PEMM81102R	1	Positivo	104.542,96	Esecutivo	6	12	2	4	0,00	24.000	69.695,31	34.647,65
16	PE CUGNOLI CARAMANICO	1.631	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media	110	PE000100	PEAA1203D PEEE81203P	2	Positivo	59.690,00	Preliminare	1	8	6	5	1,57	21.575	39.166,66	20.523,34
17	PE TERME	2.056	Adeguamento alle Norme	Elementare e media	148	PE000182	PEMM814017	0	Positivo	100.000,00	Definitivo	3	7	4	5	2,50	21.500	65.000,00	35.000,00
18	PE CUGNOLI	1.631	Adeguamento alle Norme	Media	60	PE000214	PEMM81202L	1	Positivo	59.690,00	Preliminare	1	6	6	5	1,57	19.575	39.166,66	20.523,34
19	PE SAN VALENTINO IN ABRUZZO C.	1.916	Adeguamento alle Norme	Elementare "B. Croce"	120	PE000181	PEEE810011	1	Positivo	60.000,00	Preliminare	1	7	6	5	0,00	19.000	40.000,00	20.000,00
20	PE SAN VALENTINO IN ABRUZZO C.	1.916	Adeguamento alle Norme	Media "B. Croce"	80	PE000239	PEMM81001X	2	Positivo	60.000,00	Preliminare	1	7	6	5	0,00	19.000	40.000,00	20.000,00

Legge 11 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 -2009  
 Allegato "A" alla Deliberazione  
 n. 1012 del 3 OTT. 2007

PROVINCIA PESCARA

NUMERO	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	PUNTEGGIO				IMPORTO A CARICO DEL COMUNE			
												Su livello di progettazione	Su certificazioni progetto	Su popolazione al 31.12.2006	Su ulteriore quota (max 25)		PUNTEGGIO TOTALE	IMPORTO A REGIONE STATO	
21	PE MONTESILVANO	47.150	Adeguamento sismico	Elementare e media di Montesilvano Colle	137	PE000230	PEEE03801T	1	Positivo	129.000,00	Esecutivo	6	2	2	1	7,82	18.824	79.271,42	49.728,58
22	PE NOCCIANO	1.832	Adeguamento alle Norme	Elementare e media Media "M. Buonarroti"	146	PE000178	PEEE05705B PEMM04204G	0	Positivo	120.000,00	Esecutivo	6	5	2	5	0,00	18,000	80.000,00	40.000,00
23	PE SCAFA	3.952	Adeguamento alle Norme	Elementare e media Buonarroti"	155	PE000240	PEMM815013	1	Positivo	180.000,00	Preliminare	1	11	1	4	0,00	17,000	120.000,00	60.000,00
24	PE MANOPPELLO	6.132	Adeguamento alle Norme	Media "G. Marconi" Elementare Fraz.	58	PE100881	PEMM6200L	2	Positivo	83.151,90	Definitivo	3	8	4	2	0,00	17,000	55.434,60	27.717,30
25	PE MOSCUFO	3.246	Adeguamento alle Norme	Elementare e media Bivio Casone	35	PE000177	PEEEB1102T	2	Positivo	61.886,00	Preliminare	1	7	4	4	0,00	16,000	41.257,33	20.628,67
26	PE MANOPPELLO	6.132	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna	102	PE000061	PEAA03404C PEEE03401E	1	Positivo	98.880,00	Preliminare	3	5	4	2	0,00	14,000	65.920,00	32.960,00
27	PE PENNE	12.545	Adeguamento alle Norme	Materna e media "Paratore"	385	PE00232	PEAA805018 PEMM80501C	0	Positivo	240.000,00	Preliminare	1	11	0	2	0,00	14,000	160.000,00	80.000,00
28	PE ALANNO	3.667	Adeguamento alle Norme	Materna elementare e media di Alanno Scalo	205	PE000189	PEAA81202C PEEEB1202N PEMM81202G	0	Positivo	75.000,00	Preliminare	1	1	4	4	3,22	13,217	48.391,72	26.608,28
29	PE PESCARA	12.545	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna	339	PE000007	PEAA00303Q PEEE00301V	0	Positivo	335.000,00	Esecutivo	6	5	0	1	0,00	12,000	223.333,33	111.666,67
30	PE CIVITAGUANA	1.347	Adeguamento alle Norme	Materna elementare e media "F. Petracca"	166	PE000051	PEAA81304A PEEEB1302D PEMM81302C	0	Positivo	120.000,00	Preliminare	1	4	2	5	0,00	12,000	80.000,00	40.000,00
31	PE MANOPPELLO	6.132	Adeguamento sismico	Elementare e materna	102	PE000061	PEAA03404C PEEE03401E	3	Positivo	58.273,00	Definitivo	3	1	6	2	0,00	12,000	38.848,85	19.424,15
32	PE MONTESILVANO	47.150	Adeguamento alle Norme	Media	392	PE000029	PEMM06800G	3	Positivo	120.577,50	Preliminare	1	7	2	1	0,00	11,000	80.385,00	40.192,50
33	PE POPOLI	5.557	Adeguamento alle Norme	Materna elementare e media	506	PE000092	PEAA81602Q PEEEB1601X PEMM81602X	0	Positivo	240.000,00	Esecutivo	6	3	0	2	0,00	11,000	160.000,00	80.000,00
34	PE MONTESILVANO	47.150	Adeguamento alle Norme	Elementare	279	PE000159	PEEE037078	2	Positivo	102.520,00	Preliminare	1	5	2	1	0,00	10,000	65.346,56	34.173,34
35	PE APRUTINO	7.675	Adeguamento alle Norme	Elementare "I. Acervo"	301	PE000149	PEEE03201V	1	Positivo	240.000,00	Preliminare	1	6	0	2	0,00	9,000	160.000,00	80.000,00
											TOTALI					4.802.211,35	2.550.217,54	2.251.993,81	

DIRIGENTE  
 DEL SERVIZIO REGIONALE OPERE PUBBLICHE  
 DEL COMUNE DI PESCARA  
 (Dott. Giacomo Molinari)

Legge 11 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 -2009

Allegato "A" alla Deliberazione  
n. 2012 del 23.01.2007

PROVINCIA TERAMO

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	PUNTEGGIO				IMPORTO A CARICO REGIONE STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE		
													Su livello di progettazione	Su certificazioni	Su importo progetto	Su popolazione al 31.12.2006			Su ulteriore quota (max 25)	PUNTEGGIO TOTALE
1	TE	CERMIGNANO	1.881	Adeguamento alle Norme	Media ed elementare capoluogo	148	TE000275	TEMM81002G TEEEB1002L	1	Positivo	60.000,00	Preliminare	1	12	6	5	25,00	49.000	30.000,00	30.000,00
2	TE	CONTROGUERRA	2.490	Adeguamento alle Norme	Elementare Media	145	TE000282	TEEEB13035 TEMM813023	0	Positivo	135.000,00	Preliminare	1	15	2	5	25,00	48.000	60.750,00	74.250,00
3	TE	CERMIGNANO	1.881	Adeguamento alle Norme	Materna di Santa Maria	35	TE000069	TEAA81003C	2	Positivo	29.670,00	Preliminare	1	8	6	5	25,00	45.000	14.835,00	14.835,00
4	TE	GIULIANOVA	22.383	Adeguamento alle Norme	Media "Bindi"	320	TE000283	TEMM047005	1	Positivo	166.128,89	Esecutivo	6	12	1	1	25,00	45.000	60.000,00	106.128,89
5	TE	CERMIGNANO	1.881	Adeguamento alle Norme	Materna di Montequallieri	19	TE000070	TEAA81004D	3	Positivo	29.670,00	Preliminare	1	7	6	5	25,00	44.000	14.835,00	14.835,00
6	TE	GIULIANOVA	22.383	Adeguamento alle Norme	Media "Pegliascelli"	252	TE000122	TEMM047005	3	Positivo	130.482,09	Esecutivo	6	10	2	1	25,00	44.000	60.000,00	70.482,09
7	TE	CROGNALETO	1.537	Adeguamento alle Norme	Materna elementare e media di Nerio	74	TE000229	TEAA82902C TEEEB2902N TEMM82902L	1	Positivo	166.400,00	Preliminare	1	11	1	5	25,00	43.000	72.266,67	94.133,33
8	TE	BELLANTE	6.296	Adeguamento alle Norme	Materna e Media Elementare "De Amicis"	142	TE100844	TEAA820011 TEMM820026	0	Positivo	160.000,00	Preliminare	1	11	1	2	25,00	40.000	80.000,00	80.000,00
9	TE	GIULIANOVA	22.383	Adeguamento alle Norme	Materna e Media Elementare "De Amicis"	358	TE000203	TEEE02901N	4	Positivo	156.880,80	Preliminare	1	10	1	1	25,00	38.000	60.000,00	96.880,80
10	TE	MARTINSICURO	16.329	Adeguamento alle Norme	Materna Media "Giovanni XXII"	85	TE000098	TEAA03504	2	Positivo	149.760,00	Preliminare	1	8	2	1	25,00	37.000	68.185,16	81.571,84
11	TE	TERAMO	53.504	Adeguamento alle Norme	Media "Zippilli"	190	TE000309	TEMM83101G	2	Positivo	360.345,60	Definitivo	3	8	0	1	25,00	37.000	120.000,00	240.345,60
12	TE	TERAMO	53.504	Adeguamento alle Norme	Media "Zippilli"	557	TE000308	TEMM039006	1	Positivo	449.126,40	Definitivo	3	8	0	1	25,00	37.000	180.000,00	269.126,40
13	TE	MARTINSICURO	16.329	Adeguamento alle Norme	Elementare di Villa Rosa	283	TE000224	TEEE03505S TEEEB1101B TEMM81101A	1	Positivo	209.920,00	Preliminare	1	9	0	1	25,00	36.000	88.166,40	121.753,60
14	TE	SICURA	2.724	Strutturazione	Elementare e media	151	TE000256	TEMM81101A	0	Positivo	150.000,00	Esecutivo	6	1	2	5	20,00	34.000	80.000,00	70.000,00
15	TE	COLLEDARA ISOLA DEL GRAN	2.263	Adeguamento sismico	Materna di Villa Pello	17	TE000093	TEAA818022	4	Positivo	26.632,00	Preliminare	1	2	6	5	19,74	33.739	14.250,00	12.382,00
16	TE	SASSO	4.951	Adeguamento alle Norme	Elementare "A. Noto"	193	TE000209	TEEEB1903A	2	Positivo	64.000,00	Preliminare	1	8	4	4	15,63	32,625	36.000,00	28.000,00
17	TE	CORROPOLI	4.195	Adeguamento alle Norme	Media "N. Ricci"	127	TE000281	TEMM813034	0	Positivo	52.000,00	Esecutivo	6	6	6	4	10,00	32.000	31.200,00	20.800,00

IL DIRIGENTE  
DEL SERVIZIO REGIONALE CENTRI NUCLEICHE  
DI INDIRIZZO UGILE  
(Dot. Domenico...)

Legge 7 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007-2009

Allegato "A" alla Deliberazione  
n. 1012 del 3 OTT. 2007

PROVINCIA TERAMO

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2005	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	PUNTEGGIO					IMPORTO A CARICO REGIONE STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE	
													Su livello di progettazione	Su certificazioni	Su importo progetto	Su popolazione al 31.12.2006	Su ulteriore quota (max 25)			PUNTEGGIO TOTALE
18	TE	CASTELLALTO	7.231	Adeguamento alle Norme	Media "B. Croce"	76	TE0000273	TEMMB2403E	1	Positivo	100.000,00	Esecutivo	6	10	4	2	10,00	32,000	60.000,00	40.000,00
19	TE	ROSETO DEGLI ABRUZZI	24.044	Adeguamento alle Norme	Media "F. Romani"	375	TE0000235	TEMM03100G	1	Positivo	320.847,47	Definitivo	3	12	0	1	15,85	31,848	180.000,00	140.847,47
20	TE	COLLEDARA	2.263	Adeguamento sismico	Matera	28	TE0000088	TEAAB18011	3	Positivo	28.348,00	Preliminare	1	2	6	5	17,73	31,730	15.548,00	12.800,00
21	TE	BELLANTE	6.296	Adeguamento alle Norme	Elementare in Borgo Martini	1.300	TE1000835	TEEEB20D16	0	Positivo	140.000,00	Preliminare	1	11	2	2	14,29	30,286	80.000,00	60.000,00
22	TE	COLLEDARA	2.263	Adeguamento sismico	Matera di Omano Grande	17	TE0000089	TEAAB18055	2	Positivo	30.908,00	Preliminare	1	2	6	5	16,24	30,245	17.258,00	13.650,00
23	TE	ROCCA SANTA MARIA	634	Adeguamento alle Norme	Elementare e media	27	TE0000257	TEEEB1103D	0	Positivo	50.164,43	Esecutivo	6	13	6	5	0,00	30,000	33.442,95	16.721,48
24	TE	TORTORETO	9.473	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media Tontoreto alla	155	TE0000260	TEMMB2801Q	0	Positivo	125.000,00	Esecutivo	6	8	2	2	12,00	30,000	73.333,33	51.666,67
25	TE	ISOLA DEL GRAN SASSO	4.961	Adeguamento alle Norme	Matera in via Madonna delle Grazie	116	TE0000087	TEAAB1801R	3	Positivo	48.640,00	Preliminare	1	8	6	4	10,00	29,000	29.184,00	19.456,00
26	TE	ISOLA DEL GRAN SASSO	4.961	Adeguamento alle Norme	Media "Pamozzani"	148	TE0000285	TEMMB19011	1	Positivo	57.600,00	Preliminare	1	8	6	4	10,00	29,000	34.560,00	23.040,00
27	TE	CASTELLALTO	7.231	Adeguamento alle Norme	Matera di Villa Torre	56	TE0000060	TEAA82402Y	3	Positivo	60.000,00	Preliminare	1	8	6	2	10,00	27,000	36.000,00	24.000,00
28	TE	MORRO D'ORO	3.468	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media Frenz. Pagliare	187	TE0000114	TEAA04508N	2	Positivo	59.819,89	Preliminare	1	7	6	4	6,72	24,720	37.200,00	22.619,89
29	TE	SANTOMERO	5.398	Adeguamento alle Norme	Elementare di Garrufo	99	TE0000263	TEEEB1402X	2	Positivo	58.000,00	Preliminare	1	7	6	2	8,19	24,190	35.500,00	22.500,00
30	TE	SANTOMERO	5.398	Adeguamento alle Norme	Elementare di Poggionello	55	TE0000264	TEEEB14031	3	Positivo	57.000,00	Preliminare	1	7	6	2	7,89	23,895	35.000,00	22.000,00
31	TE	NERETO	4.929	Adeguamento alle Norme	Media "F. Ranalli"	184	TE0000291	TEMMB26025	0	Positivo	80.043,00	Preliminare	1	2	4	1	15,67	23,670	45.000,00	35.043,00
32	TE	SANTOMERO	5.398	Adeguamento alle Norme	Elementare capoluogo	104	TE0000262	TEEEB1401V	1	Positivo	60.000,00	Preliminare	1	7	6	2	7,50	23,500	37.000,00	23.000,00
33	TE	CASSELLI	1.294	Adeguamento alle Norme	Matera di Villa Rossi	111	TE0000090	TEAAB1903V	0	Positivo	60.000,00	Preliminare	1	9	6	5	2,50	23,500	39.000,00	21.000,00

IL DIRIGENTE  
DEL SERVIZIO INTERVenti OPERE PUBBLICHE  
DI INTERESSE LOCALE  
(Dott. Domenico Molinari)

Legge 7 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 -2009  
 Allegato "A" alla Deliberazione n. 1012 del 3 OTT. 2007

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITY	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	PUNTEGGIO					IMPORTO A CARICO REGIONE STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE	
													Su livello di progettazione	Su certificazioni	Su importo progetto	Su popolazione al 31.12.2006	Su ulteriore quota (max 25)			PUNTEGGIO TOTALE
34	TE	MORRO D'ORO	3.466	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media capoluogo	171	TE000239	TEEE04509X TEMM02902N	1	Positivo	99.904,61	Preliminare	1	8	4	4	6,16	23,160	62.500,00	37.404,61
35	TE	NOTARESCO	6.901	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna	138	TE000113	TEEA04506G	2	Positivo	230.000,00	Preliminare	1	12	0	2	7,27	22,275	142.178,66	87.821,34
36	TE	COLLEDARA	2.263	Adeguamento alle Norme	Media	76	TE000286	TEMM4818015	1	Positivo	49.920,00	Preliminare	1	9	6	5	1,08	22,082	32.920,00	17.000,00
37	TE	GIULIANOVA	22.383	Adeguamento alle Norme	Media "Bindi"	89	TE000082	TEMM47005	2	Positivo	90.000,00	Esecutivo	6	11	4	1	0,00	22,000	60.000,00	30.000,00
38	TE	CASTELLALTO	7.231	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media di Castelnovo Vomano	249	TE000187	TEEE82402E TEMM42402D	2	Positivo	100.000,00	Preliminare	1	5	4	2	10,00	22,000	60.000,00	40.000,00
39	TE	PENNA	1.708	Adeguamento alle Norme	Elementare	27	TE100741	TEEE812028	2	Positivo	16.000,00	Esecutivo	6	3	6	5	0,63	20,625	10.800,00	5.400,00
40	TE	SANT'ANDREA	1.708	Ristrutturazione e adeguamento	Elementare	55	TE000198	TEEE812039	1	Positivo	46.000,00	Esecutivo	6	3	6	5	0,22	20,217	30.600,00	15.400,00
41	TE	ARSITA	920	Adeguamento alle Norme	Materna elementare e media	98	TE000180	TEEE81501P	0	Positivo	59.960,00	Esecutivo	6	3	6	5	0,00	20,000	39.973,33	19.986,67
42	TE	BISENTI	2.061	Adeguamento alle Norme	Media	67	TE000269	TEMM81501N TEMM818026	0	Positivo	100.000,00	Esecutivo	6	3	4	5	0,00	18,001	66.666,00	33.334,00
43	TE	TOSSICIA	1.474	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media "Capriotti"	86	TE000233	TEEE818038	0	Positivo	71.000,00	Definitivo	3	5	4	5	0,07	17,070	47.300,00	23.700,00
44	TE	SANT'ANGELO	8.728	Adeguamento alle Norme	Materna di Selva Piana	35	TE000108	TEAA825036	1	Positivo	261.000,00	Preliminare	1	6	0	2	8,05	17,046	160.000,00	101.000,00
45	TE	MARTINSICURO MONTORIC AL	16.329	Adeguamento alle Norme	Media "Colombo"	427	TE000287	TEMM02300L	3	Positivo	130.560,00	Preliminare	1	9	2	1	3,90	16,900	83.645,44	46.914,56
46	TE	VOMANO	8.061	Adeguamento alle Norme	Media "B. Croce"	251	TE000289	TEMM82901G	1	Positivo	195.000,00	Preliminare	1	7	1	2	4,50	15,501	124.148,86	70.851,14
47	TE	CAMPLI	7.595	Adeguamento alle Norme	Elementare "Pietro Tempere"	115	TE000183	TEEE826026	1	Positivo	240.387,62	Preliminare	1	12	0	2	0,16	15,161	160.000,00	80.387,62
48	TE	ITORANO NUOVO	1.664	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media	104	TE000219	TEMM4826014 TEAA811038 TEEE81102C TEMM81103C	1	Positivo	100.000,00	Definitivo	3	3	4	5	0,00	15,000	66.666,66	33.333,34
49	TE	VALLE CASTELLANA	1.180	Adeguamento alle Norme	Materna Elementare e Media	65	TE000312	TEMM81103C	0	Positivo	120.000,00	Esecutivo	6	2	2	5	0,00	15,000	60.000,00	40.000,00

IL DIRIGENTE  
 DEL SERVIZIO REGIONALE DELLE ATTIVITÀ PUBBLICHE  
 DI INTERESSE LOCALE  
 (Dott. *Antonio Molinari*)

Legge n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 -2009

Allegato "A" alla Deliberazione n. 1014 del 23 OTT. 2007

PROVINCIA TERAMO

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	PUNTEGGIO						IMPORTO A CARICO REGIONE STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE
													Su livello di progettazione	Su certificazioni	Su importo progetto	Su popolazione al 31.12.2006	Su ulteriore quota (max 25)	PUNTEGGIO TOTALE		
50	TE	ROBETO DEGLI ABRUZZI	24.044	Adeguamento alle Norme	Elementare "P. Celommi"	243	TE000336	TEEE05101V	2	Positivo	92.000,00	Definitivo	3	4	1	2,17	14,174	60.000,00	32.000,00	
51	TE	SILVI	15.364	Adeguamento alle Norme	Materna "Arcobaleno"	78	TE000144	TEA005304C	0	Positivo	320.000,00	Preliminare	1	5	0	6,25	13,250	200.000,00	120.000,00	
52	TE	CIVITELLA DEL TRONTO	5.402	Adeguamento alle Norme	Media di Villa Lempa	51	TE100670	TEMMB201011	2	Positivo	24.193,53	Preliminare	1	1	6	2	0,00	10,000	16.129,02	8.064,51
53	TE	TRONTO	5.402	Adeguamento alle Norme	Media "Gasparinri"	71	TE100663	TEMMB21022	1	Positivo	64.149,65	Preliminare	1	1	4	2	0,00	8,000	42.765,77	21.382,88
54	TE	CASTILENTI	1.615	Adeguamento alle Norme	Materna TOTALI	20	TE000085	TEAAB17026	1	Positivo	83.000,00	Esecutivo	0	0	0	0,00	0,060	55.300,00	27.700,00	
											6.325.460,98							3.499.911,25	2.865.549,73	



Copia conforme all'originale  
 e conta di N. 15 DEL 22 OTT 2007  
 L'Aquila, li 22 OTT. 2007  
 (Dott. Domenico Molinari)  
 IL DIRIGENTE

Allegato "B" alla Deliberazione  
n. 1012 del 23 OTT. 2007

Legge 11 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 -2009 - 1<sup>a</sup> ANNUALITÀ  
PROVINCIA L'AQUILA

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	PUNTEGGIO						IMPORTO A CARICO REGIONE STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE
													Su livello di progettazione	Su certificazioni	Su importo progetto	Su popolazione al 31.12.2006	Su ulteriore quota (max 25)	PUNTEGGIO TOTALE		
1	AQ	SCOPPITO	2927	Adeguamento alle Norme	Elementare "Ippolito Calvino"	47	AQ0000257	AQEEB29014	1	Positivo	42.838,84	Esecutivo	6	6	5	24,51	47,507	21.560,23	21.278,61	
2	AQ	SCOPPITO	2927	Adeguamento alle Norme	Materna di Civitatomessa	71	AQ0000577	AQAA829075	2	Positivo	48.000,00	Esecutivo	6	6	5	21,87	44,872	25.001,00	22.999,00	
3	AQ	PERETO	738	Adeguamento sismico	Elementare e materna "Salvo D'Acquisto"	49	AQ0000496	AQEE026104 AQAA02603E	0	Positivo	150.000,00	Esecutivo	6	7	2	20,00	40,000	80.000,00	70.000,00	
4	AQ	SCOPPITO	2927	Adeguamento alle Norme	Elementare di Madonna della Strada	64	AQ0000258	AQEEB29025	3	Positivo	60.661,33	Esecutivo	6	6	4	17,31	38,314	33.438,77	27.222,56	
5	AQ	L'AQUILA	72721	Adeguamento alle Norme	Elementare di S. Sisto	87	AQ0000132	AQEE003044	1	Positivo	100.000,00	Preliminare	1	6	4	25,00	37,000	50.000,00	50.000,00	
6	AQ	L'AQUILA	72721	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna di Colle S. Giacomo	133	AQ0000029	AQAA007079 AQEE00704B	2	Positivo	100.000,00	Preliminare	1	6	4	25,00	37,000	50.000,00	50.000,00	
7	AQ	L'AQUILA	72721	Adeguamento alle Norme	Materna di Pettino	99	AQ0000021	AQAA00610N	4	Positivo	100.000,00	Preliminare	1	6	4	25,00	37,000	50.000,00	50.000,00	
8	AQ	BARETE	650	Adeguamento alle Norme	Materna	15	AQ1009006	AQAA815033	0	Positivo	70.000,00	Definitivo	3	10	4	14,29	36,286	40.000,00	30.000,00	
9	AQ	OVINDOLI	1263	Adeguamento alle Norme	Elementare "Luigi Dardi"	40	AQ0000208	AQEEB1302G AQAA81302A	0	Positivo	149.900,00	Preliminare	1	7	2	19,95	34,947	80.000,00	69.900,00	
10	AQ	SULMONA	25304	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna "G.L.Radice"	343	AQ0000266	AQEE04901A AQAA049004	1	Positivo	457.636,32	Definitivo	3	9	0	21,33	34,335	240.000,00	217.636,32	
											<b>TOTALI</b>	1.279.036,49							670.000,00	609.036,49

IL DIRIGENTE  
DEL SERVIZIO REGIONALE INTERCOMUNALE  
DI INTERESSI LOCALI  
(Dot. Domenico Di Stefano)

IL DIRIGENTE  
Documento composto da n. 1 fascicolo.  
ALLEGATO come parte integrante della delib  
berazione n. 1012 del 23 OTT. 2007  
IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
(Dot. Walter Garfani)



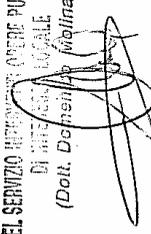
Allegato "B" alla Deliberazione  
n. 4012 del 23 OTT. 2007

Legge 11 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 - 2009 - 1^ ANNUALITA'

PROVINCIA PESCARA

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	PUNTEGGIO					PUNTEGGIO TOTALE	IMPORTO A CARICO REGIONE STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE		
													Su livello di progettazione	Su certificazioni	Su importo progetto	Su popolazione al 31.12.2006	Su ulteriore quota (max 25)					
1	PE	PIANELLA	7872	Adeguamento alle Norme	Materna	145	PE 000086	PEAA0440LX	3	Positivo	26.205,60	Esecutivo	6	7	6	2	25,00	46.000	13.066,94	13.138,66		
2	PE	CIVITELLA CASANOVA	1992	Adeguamento alle Norme	Materna "T. Landelli"	29	PE000048	PEAA813017	3	Positivo	39.000,00	Preliminare	1	6	6	5	25,00	43.000	16.000,00	23.000,00		
3	PE	PIANELLA	7872	Adeguamento alle Norme	Elementare "S. Giovanni Bosco"	286	PE000173	PEEE044015	1	Positivo	119.331,50	Esecutivo	6	8	2	2	25,00	43.000	59.614,20	59.717,30		
4	PE	PIANELLA	7872	Adeguamento alle Norme	Media "Giovanni XXIII"	193	PE000236	PEMM81101Q	2	Positivo	174.462,89	Esecutivo	6	9	1	2	24,92	42.925	87.318,86	87.144,03		
5	PE	COLLECORVINO	5631	Adeguamento alle Norme	D'Annunzio"	202	PE000222	PEMM0660012	1	Positivo	200.000,00	Esecutivo	6	8	1	2	25,00	42.000	100.000,00	100.000,00		
6	PE	CASANOVA	1992	Adeguamento alle Norme	Media "B. Croce"	67	PE000217	PEMM813018	2	Positivo	80.000,00	Preliminare	1	6	4	5	25,00	41.000	30.000,00	50.000,00		
7	PE	CASANOVA	1992	Adeguamento alle Norme	Elementare	91	PE000145	PEEE81301C	1	Positivo	80.000,00	Preliminare	1	5	4	5	25,00	40.000	30.000,00	50.000,00		
8	PE	CARPINETO DELLA NORA	730	Adeguamento alle Norme	Elementare "B. Croce"	58	PE000148	PEEE81303E	0	Positivo	80.000,00	Definitivo	3	3	4	5	25,00	40.000	40.000,00	40.000,00		
9	PE	CATIGNANO	1468	Adeguamento alle Norme	Materna	40	PE000053	PEAA057012	1	Positivo	150.000,00	Preliminare	1	9	2	5	20,00	37.000	80.000,00	70.000,00		
<b>TOTALI</b>											<b>948.999,99</b>										<b>456.000,00</b>	<b>492.999,99</b>

IL DIRIGENTE  
DEL SERVIZIO REGIONALE OPERE PUBBLICHE  
DI INFRASTRUTTURE LOCALI  
(Dott. Domenico Molinari)



Legge 11 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 -2009 - 1<sup>a</sup> ANNUALITA'

Allegato "B" alla Deliberazione

n. 4012 del 23 OTT. 2007

PROVINCIA TERAMO

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	PUNTEGGIO					IMPORTO A CARICO REGIONE STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE	
													Su livello di progettazione	Su certificazioni progetto	Su importo progetto	Su popolazione al 31.12.2006	Su ulteriore quota (max 25)			
1	TE	CERMIGNANO	1.881	Adeguamento alle Norme	Media ed elementare capoluogo	148	TE000275	TEMM81002G TEEE81002L	1	Positivo	60.000,00	Preliminare	1	12	6	5	25,00	49.000	30.000,00	30.000,00
2	TE	CONTROGUERRA	2.490	Adeguamento alle Norme	Elementare Media	145	TE000282	TEEE813035 TEMM813023	0	Positivo	135.000,00	Preliminare	1	15	2	5	25,00	48.000	60.750,00	74.250,00
3	TE	CERMIGNANO	1.881	Adeguamento alle Norme	Materna di Santa Maria	35	TE000069	TEAA81003C	2	Positivo	29.670,00	Preliminare	1	8	6	5	25,00	45.000	14.835,00	14.835,00
4	TE	GIULIANOVA	22.383	Adeguamento alle Norme	Media "Bindi"	320	TE000283	TEMM047005	1	Positivo	166.128,89	Esecutivo	6	12	1	1	25,00	45.000	60.000,00	106.128,89
5	TE	CERMIGNANO	1.881	Adeguamento alle Norme	Materna di Montegualteri	19	TE000070	TEAA81004D	3	Positivo	29.670,00	Preliminare	1	7	6	5	25,00	44.000	14.835,00	14.835,00
6	TE	GIULIANOVA	22.383	Adeguamento alle Norme	Media "Paggiacelli"	252	TE000122	TEMM047005	3	Positivo	130.482,09	Esecutivo	6	10	2	1	25,00	44.000	60.000,00	70.482,09
7	TE	CROGNALETO	1.537	Adeguamento alle Norme	Materna elementare e media di Nerito	74	TE000229	TEAA82002C TEEE82002N TEMM82002L	1	Positivo	166.400,00	Preliminare	1	11	1	5	25,00	43.000	72.286,67	94.133,33
8	TE	BELLANTE	6.286	Adeguamento alle Norme	Materna e Media	142	TE100844	TEAA820011 TEMM820026	0	Positivo	160.000,00	Preliminare	1	11	1	2	25,00	40.000	80.000,00	80.000,00
9	TE	GIULIANOVA	22.383	Adeguamento alle Norme	Elementare "De Amicis"	358	TE000203	TEEE02901N	4	Positivo	156.880,80	Preliminare	1	10	1	1	25,00	38.000	60.000,00	96.880,80
10	TE	MARTINSICURO	16.329	Adeguamento alle Norme	Materna	85	TE000096	TEAA03504	2	Positivo	149.760,00	Preliminare	1	8	2	1	25,00	37.000	68.188,16	81.571,84
<b>TOTALI</b>											<b>1.183.981,78</b>								<b>520.874,83</b>	<b>663.116,95</b>

Copia conforme all'originale  
so. civile - Al. 4 - pagine  
L'AGUILA, il 22 OTT 2007

GILMARRIENE

Legge 11 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 -2009 - 1^ ANNUALITA'  
INTERVENTI DI PARTICOLARE URGENZA E CRITICITA'

Allegato "B1" alla Deliberazione  
n. 1012 del 23 OTT. 2007

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA DENOMINAZIONE	N. ALUNNI	IMPORTO DI PROGETTO	Progettazione Livello	IMPORTO A CARICO REGIONE STATO	IMPORTO A CARICO DEL COMUNE
1	AQ	SAN DEMETRIO NE' VESTINI	1.756	Completamento	Polo scolastico	75	147.000,00	Esecutivo	73.972,17	73.027,83
2	CH	CASALINCONTRADA	980	Completamento	Polo scolastico	60	2.385.000,00	Esecutivo	300.000,00	2.085.000,00
3	CH	POGGIOFIORITO	3.053	Completamento	Scuola materna	260	750.000,00	Esecutivo	230.000,00	520.000,00
		<b>TOTALI</b>					<b>3.282.000,00</b>		<b>603.972,17</b>	<b>2.678.027,83</b>


 Copia conforme all'originale  
 n. 1012 del 23 OTT. 2007  
 IL DIRIGENTE  
 DEL SERVIZIO INTERVenti OPERE PUBBLICHE  
 DI INTERESSE LOCALE  
 (Dott. Domenico Molinari)

ALLEGATO come parte integrante alla deli-  
 berazione n. 1012 del 23 OTT. 2007  
 IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
 (Dott. Felice Gardani)

Legge 11 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 -2009

Allegato "C" alla Deliberazione  
n. 1012 del 23 OTT. 2007

## ESCLUSI

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	NOTE
1	AQ	BARREA	769	Adeguamento alle Norme	Elementare e media	67	AQ000175	AQEE830018 AQMM630017	0	Positivo	73.928,59	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanz insufficiente; 5.4.1.5 manca rich. Proroga
2	AQ	CAGNANO AMITERNO	1.685	Ristrutturazione	Materna Elementare e Media	0	AQ000304	AQAA815022 AQEE815038 AQMM615026	0	Positivo	59.999,70	Esecutivo	Escluso: 5.4.1.2 non realizza opere di adeguamento;
3	AQ	CALASCIO	168	Adeguamento alle Norme	Materna elementare e media	23	AQ100902	AQAA823076 AQEE823048 AQMM623014	0	Positivo	55.000,00	Esecutivo	Escluso: 5.4.1.5 mancano attestazioni in delibera; Richiesta proroga; 5.4.1.10 non ha completato l'anagrafe
4	AQ	CANISTRO	1.050	Adeguamento alle Norme	Materna capoluogo	27	0	AQAA340E	2	Positivo	85.400,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanz insufficiente; 5.4.1.10 non ha completato l'anagrafe
5	AQ	CASTEL DI SANGRO	5.819	Ampliamento	Materna	117	AQ000062	AQAA028014	0	Positivo	260.000,00	Esecutivo	Escluso: 5.4.1.2 non realizza opere di adeguamento; 5.4.1.5 mancano attestazioni e Rich Proroga;
6	AQ	CASTELVECCHIO SUBEQUO	1.141	Adeguamento alle Norme	Elementare e media	86	AQ000250	AQMM81101T AQEE81101B	0	Positivo	99.200,00	Definitivo	Escluso: 5.4.1.10 non ha completato l'anagrafe - 5.4.1.5 mancano attestazioni
7	AQ	CERCHIO	1.716	Adeguamento alle Norme	Materna "E. De Amicis"	46	AQ000557	AQAA814048	0	Positivo	79.721,00	Preliminare	Escluso: 5.4.1.5 mancano attestazioni ; manca rich proroga
8	AQ	COLLARMELE	1.005	Adeguamento sismico	Elementare	30	AQ000213	AQEE81404D	0	Positivo	99.000,00	Preliminare	Escluso: 5.4.1.5 mancano attestazioni e richiesta proroga
9	AQ	GIOIA DEI MARSII	2.370	Adeguamento alle Norme	Elementare di Casali D'Aschi	16	AQ000223	AQEE82502T	2	Negativo	37.500,00	Preliminare	Escluso: Parere Negativo 5.4.1.12;
10	AQ	LECCE DEI MARSII	1.750	Adeguamento alle Norme	Materna "Leandro Barile"	35	AQ000556	AQAA82502L	1	Positivo	102.100,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanz insufficiente; 5.4.1.5 mancano attestazioni
11	AQ	LUCO DEI MARSII	5.841	Adeguamento alle Norme	Materna Elementare e Media	519		AQAA821018 AQEE82101D 0 AQMM82101C	0	Positivo	60.000,00	Preliminare	Escluso: 5.4.1.7 istanza su più edifici scolastici (tre edifici diversi) - 4.1.3.1.2 Manca relazione tecnica
12	AQ	OPI	465	Adeguamento alle Norme	Materna ed elementare	27	AQ000176	AQAA82002D AQEE82002P	0	Positivo	99.005,00	Preliminare	Escluso: 5.4.1.5 mancano attestazioni
13	AQ	ORICOLA	1.070	Ristrutturazione	Materna	23	AQ000060	AQAA02601C	0	Positivo	69.000,00	Preliminare	Escluso: 5.4.1.4 istanza prodotta oltre il termine

Documento composto da n. 4 facciate.ALLEGATO come parte integrante alla deliberazione n. 1012 del 23 OTT. 2007IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
(Dott. Walter Garbani)IL DIRIGENTE  
DEL SERVIZIO INTERVenti OPERE PUBBLICHEDott. De Vito  
(Dott. De Vito Molinari)

Legge 11 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 -2009

Allegato "c" alla Deliberazione n. 4012 del 23 OTT. 2007

ESCLUSI

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	NOTE
14	AQ	ROCCA DI MEZZO	1.570	Adeguamento alle Norme	Materna elementare e media - Elementare Via S. Cipriano e Media Via Valeria	124	AQ000155	AQAA813019 AQEE81301E AQMM81301D	0	Positivo	99.994,79	Esecutivo	Escluso: 3.1 Strutture accessorie; Locali al piano seminterrato
15	AQ	SAN BENEDETTO DEI MARSÌ	3.977	Adeguamento alle Norme	Materna "Don Antonio di Nello"	0	AQ000306	AQMM816011	0	Positivo	167.107,60	Preliminare	Escluso: 5.4.1.7 Istanza su più edifici scolastici
16	AQ	SULMONA	25.304	Adeguamento alle Norme	Materna Parificata "Regina Margherita"	71	AQ000123	AQAA049048	2	Positivo	22.439,07	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanzia Insufficiente;
17	AQ	SULMONA	25.304	Adeguamento alle Norme	Materna Parificata "De Nillo"	40	0	AQAA047013	3	Negativo	15.043,38		Escluso: Scuola parificata; Parere Negativo 5.4.1.12;
18	CH	BORRELLO	394	Manutenzione	Elementare e Media	9	0	CH1A03700R	0	Positivo	50.000,00	Preliminare	Escluso: Scuola paritaria
19	CH	CELENZA SUL TRIGNO	1.028	Adeguamento alle Norme	Materna	82	CH100633	CHEEB2102X CHMM82101T	0	Positivo	99.800,00	Definitivo	Escluso: 5.4.1.5 mancano attestazioni e rich.proroga
20	CH	PETRI	1.909	Adeguamento alle Norme	Media "G. Finamore"	47	CH000224	CHAA026085	2	Positivo	99.900,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria Insufficiente;
21	CH	GESSOPALENA	1.612	Adeguamento alle Norme	Elementare	36	CH000392	CHMM81504N	0	Positivo	28.028,12	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Manca delibera recente di approvazione progetto e attestazioni;
22	CH	GUARDIAGRELE	9.598	Adeguamento alle Norme	Elementare	69	CH000253	CHEE036092	2	Positivo	59.902,96	Esecutivo	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria Insufficiente;
23	CH	GUARDIAGRELE	9.598	Adeguamento alle Norme	Materna Loc. Caporosso	22	CH000088	CHAA03601C	4	Positivo	99.167,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria Insufficiente;
24	CH	GUARDIAGRELE	9.598	Adeguamento alle Norme	Elementare di Villa San Vincenzo	51	CH000255	CHEE03616A	3	Positivo	99.996,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria Insufficiente;
25	CH	ORTONA	23.689	Adeguamento alle Norme	Elementare	68	CH000289	CHEE049061	4	Positivo	200.000,00	Esecutivo	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria Insufficiente;
26	CH	ORTONA	23.689	Adeguamento alle Norme	Elementare Fontegrande	114	CH000286	CHEE04815G	5	Positivo	200.000,00	Esecutivo	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria Insufficiente;
27	CH	ORTONA	23.689	Adeguamento alle Norme	Elementare Villa Caldari	70	CH000283	CHEE04902R	3	Positivo	200.000,00	Esecutivo	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria Insufficiente;
28	CH	PAGLIETA	4.497	Adeguamento alle Norme	Media "B.Croce"	130	CH000375	CHMM809017	1	Positivo	133.900,00	Preliminare	Escluso: 5.4.1.5 manca espressa delega, attestazioni e richiesta proroga
29	CH	PAGLIETA	4.497	Adeguamento alle Norme	Elementare	71	CH000293	CHEE809018	2	Positivo	44.650,00	preliminare	Escluso: 5.4.1.5 manca espressa delega, attestazioni e richiesta proroga
30	CH	QUADRI	903	Adeguamento sismico	Elementare e Media via della stazione	108	CH000301	CHEE826012 CHMM826011	2	Positivo	60.000,00	Esecutivo	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria Insufficiente; 5.4.4-5 manca rich. Proroga

IL DIRIGENTE  
DEL SERVIZIO INTERCOMUNALE OPERE PUBBLICHE

IL DIRIGENTE  
DEL SERVIZIO INTERCOMUNALE OPERE PUBBLICHE



Legge 11 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 -2009

Allegato "C" alla Deliberazione  
n. 1012 del 23 OTT. 2007

## ESCLUSI

PROVINCIA	NUMERO	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	NOTE
31 CH	CH	RIPA TEATINA	4.089	Consolidamento	Media "G. Buonarroti" ex Convento	117	CH100681	CHMM81001B	0	Positivo	150.000,00	Esecutivo	Escluso: 5.4.1.5 manca espressa delega e rich. Proroga
32 CH	CH	ROCCASCALLEGNA	1.384	Adeguamento alle Norme	Elementare e Media Via Lascianna	0	CH000322	CHEE81504P CHMM81503L	2	Positivo	46.080,00	Preliminare	Escluso: 3.1 Strutture accessorie;
33 CH	CH	ISERNI	3.599	Ristrutturazione e adeguamento alle Norme	Media "L. da Vinci"	85	CH000275	CHMM820034	0	Positivo	200.000,00	Definitivo	Escluso: 5.4.1.5 mancano attestazioni
34 PE	PE	CATIGNANO CITTA'	1.468	Adeguamento alle Norme	Elementare e media	118	PE000226	PEEE057017 PEMM04203E	2	Positivo	60.000,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente - Risultano due codici edificio
35 PE	PE	SANT'ANGELO CIVITELLA	10.164	Adeguamento alle Norme	Materna	0	PE000041	PEAA02401P	0	Positivo	200.000,00	Preliminare	Escluso: 5.4.1.5 mancano attestazioni;
36 PE	PE	CASANOVA	1.992	Adeguamento alle Norme	Materna di Vestea	11	PE000049	PEAA81302B	4	Positivo	26.000,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente - due codici edificio
37 PE	PE	COLLECORVINO	5.631	Adeguamento alle Norme	Elementare "G. De Julis"	142	PE000151	PEEE03217L	2	Positivo	200.000,00	Esecutivo	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente
38 PE	PE	ELICE	1.750	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna	100	PE000047	PEAA02402Q PEEE024054	0	Positivo	60.000,00	Preliminare	Escluso: 5.4.1.5 mancano attestazioni, richiesta proroga, parere Uff Scol e modalità di finanziamento
39 PE	PE	ELICE	1.750	Adeguamento alle Norme	Elementare e Materna	100	PE000047	PEAA02402Q PEEE024054	0	Positivo	60.000,00	Preliminare	Escluso: 5.4.1.5 mancano attestazioni, richiesta proroga, parere Uff Scol e modalità di finanziamento
40 PE	PE	LORETO APRUTINO	7.675	Adeguamento alle Norme	Media "G. Rossetti"	220	PE000224	PEMM060001	2	Positivo	240.000,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente; 5.4.1.5 manca rich. Proroga;
41 PE	PE	LORETO APRUTINO	7.675	Ampliamento	Materna	32	PE000057	PEAA03203Q	4	Positivo	240.000,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente; 5.4.1.5 manca rich. Proroga;
42 PE	PE	LORETO APRUTINO	7.675	Adeguamento alle Norme	Materna "Regina M."	25	0	PEAA03200L	3	Positivo	240.000,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente; 5.4.1.5 manca rich. Proroga;
43 PE	PE	SAN VALENTINO IN ABRUZZO C.	1.916	Adeguamento alle Norme	Materna	33	PE000181	PEAA81003T	3	Positivo	60.000,00	Preliminare	Escluso: 3.1 Strutture accessorie; 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente
44 PE	PE	SCAFA TOCCO DA	3.962	Adeguamento alle Norme	Materna	80	PE000101	PEAA815031	2	Positivo	98.000,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente;
45 PE	PE	CASAURIA	2.814	Adeguamento alle Norme	Media "D. Stornelli" Materna largo S. Andrea	84	PE000242	PEMM80801X	2	Positivo	100.000,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente
46 TE	TE	CASTEL CASTAGNA	540	Consolidamento		11	TE000092	TEAA818030	0	Positivo	60.000,00	Esecutivo	Escluso: 5.4.1.5 manca espressa delega e rich. Proroga

INVIAMENTO  
DEL SERVIZIO INTERREGIONALE  
DEI SERVIZI REGIONALI  
PUBBLICHE

Legge 11 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 -2009

Allegato "C" alla Deliberazione  
n. 4912 del 23 OTT. 2007

ESCLUSI

NUMERO	PROVINCIA	COMUNI	POPOLAZIONE AL 31.12.2006	TIPO INTERVENTO	TIPO DI SCUOLA	N. ALUNNI	CODICE EDIFICIO	CODICE SCUOLA	PRIORITA'	PARERE CSA	IMPORTO DI PROGETTO	Livello Progettazione	NOTE
47	TE	CASTILENTI	1.615	Adeguamento alle Norme	Elementare	58	TE000191	TEEE81703C	3	Positivo	96.000,00	Esecutivo	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente;
48	TE	CASTILENTI	1.615	Adeguamento alle Norme	Media	54	TE000268	TEMM817019	2	Positivo	99.317,00	Esecutivo	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente;
49	TE	ATTANASIO	2.658	Adeguamento alle Norme	Media "d'Erasmo"	75	TE000277	TEMM81001E	0	Positivo	291.131,04	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente;
50	TE	CELLINO	2.658	Adeguamento alle Norme	Materna ed Elementare in via Giardino	173	TE000064	TEAA81001A	0	Positivo	159.344,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente;
51	TE	CROGNALETO	1.537	Adeguamento alle Norme	Elementare e materna di Toitea	28	TE000230	TEAA82901B	2	Positivo	60.100,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente;
52	TE	MONTEFINO	1.167	Adeguamento alle Norme	Materna "Crocetta Santa Maria"	21	TE000066	TEAA817037	0	Positivo	120.000,00	Preliminare	Escluso: 5.4.1.5 manca espressa delega, attestazioni e richiesta proroga
53	TE	VOMANO	8.061	Adeguamento alle Norme	Elementare "Bafle"	308	TE000226	TEEE03701L	3	Positivo	199.950,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente;
54	TE	MONTORIO AL VOMANO	8.061	Adeguamento alle Norme	Materna "G. Leopardi"	178	TE000101	TEAA03710T	2	Positivo	230.000,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente;
55	TE	MONTORIO AL VOMANO	8.061	Adeguamento alle Norme	Materna di Leognano	16	TE000099	TEAA03704E	4	Positivo	99.816,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente;
56	TE	MOSCIANO SANT'ANGELO	8.728	Adeguamento alle Norme	Elementare in C.da S. Maria dell'Arco	63	TE000335	TEEE82503B	2	Positivo	312.000,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente; Codici errati e manca relazione tecnica
57	TE	SANT'ANGELO	8.728	Adeguamento alle Norme	Materna Via della Stazione	170	TE000105	TEAA825014	5	Positivo	215.413,48	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente;
58	TE	SANT'ANGELO	8.728	Adeguamento alle Norme	Media Capoluogo	277	TE000290	TEMM825018	4	Positivo	820.000,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente;
59	TE	SANT'ANGELO	8.728	Adeguamento alle Norme	Elementare in Via campo dei Fiori	288	TE000234	TEEE825019	6	Positivo	1.500.000,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente;
60	TE	MOSCIANO SANT'ANGELO	8.728	Adeguamento alle Norme	Materna di Collepleiro	18	TE000106	TEAA825025	3	Positivo	265.000,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente;
61	TE	NOTARESCO	6.901	Adeguamento alle Norme	Media "Romualdi"	53	TE000292	TEMM02900G	1	Positivo	300.000,00	Preliminare	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente;
62	TE	TORANO NUOVO	1.664	Adeguamento alle Norme	Materna	35	TE000156	TEAA826032	2	Positivo	60.000,00	Definitivo	Escluso: 4.1.3.1.1 Copertura finanziaria insufficiente;



Copia conforme all'originale  
e copia di N. 4912 pagine  
L. 23 OTT. 2007

Legge 11 gennaio 1996, n. 23 - PIANO TRIENNALE 2007 -2009

Allegato "D" alla Deliberazione  
n. 1012 del 23/10/07

## RIPARTIZIONE PER AMBITO PROVINCIALE

	Totali	L'Aquila	Chieti	Pescara	Teramo	
Numero edifici	292	73	104	44	71	
Alunni	31.309	5.389	11.594	5.796	8.530	
Superficie Territoriale	10.723,04	4.968,46	2.586,64	1.224,71	1.943,23	
DISPONIBILITA' ANNO 2007= (1.475.297,00+1.500.000,00)	€ 2.975.297,00					
DISPONIBILITA' AL NETTO DELLA RISERVA 20% PER INTERNEVI URGENTI	€ 2.380.237,60					
AMBITO PROVINCIALE	50% in misura uguale per ogni Provincia	20% in proporzione alla popolazione scolastica	20% in proporzione al numero degli edifici scolastici	10% in proporzione alla superficie territoriale	TOTALE ATTRIBUIBILE ALLA PROVINCIA	% PER PROVINCIA
		15,20	1.630,30	22,20		
L'AQUILA	297.529,70	81.938,74	119.011,88	110.286,96	608.767,29	25,58%
CHIETI	297.529,70	176.284,61	169.551,17	57.416,72	700.782,20	29,44%
PESCARA	297.529,70	88.127,10	71.733,19	27.185,40	484.575,38	20,36%
TERAMO	297.529,70	129.697,06	115.751,28	43.134,68	586.112,72	24,62%
<b>TOTALI</b>	<b>1.190.118,80</b>	<b>476.047,52</b>	<b>476.047,52</b>	<b>238.023,76</b>	<b>2.380.237,60</b>	<b>100,00%</b>

ALLEGATO come parte integrante alla deli-  
berazione n. 1012 del 23/10/07IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA  
(Dott. Walter Gariani)Copia conforme all'originale  
e conta di N. 1 pagine  
L'Aquila, li 22 OTT 2007  
DEL SEGRETARIO REGIONALE  
DI INTERESSI LOCALI  
(Gariani)

DF\_LC

## GIUNTA REGIONALE

*Omissis*

DELIBERAZIONE 01.07.2008, n. 608:

**Determinazioni in ordine all'attuazione del D.M. 12/2/2008 emanato dal Ministro del Commercio Internazionale recante "Modalità e termini per la presentazione delle domande di finanziamento a favore dell'internazionalizzazione delle imprese artigiane".**

## LA GIUNTA REGIONALE

Richiamato l'art. 21, comma 7, della legge 5 marzo 2001, n. 57, il quale prevede che le disponibilità del Fondo di cui all'art. 37 della legge 25 luglio 1952, n. 949 possono essere utilizzate anche per agevolare il sostegno finanziario ai processi esportativi delle imprese artigiane e ai programmi di penetrazione commerciale e di internazionalizzazione promossi dalle imprese stesse e dai consorzi export a queste collegati, secondo finalità, forme tecniche, modalità e condizioni da definire con decreto del Ministro del Commercio con l'Estero (ora Commercio Internazionale) di concerto con il Ministro del Tesoro, del Bilancio e delle Programmazione Economica (ora Economia e Finanze);

Richiamata la legge 24 dicembre 2003, n. 350 (finanziaria 2004), in particolare le disposizioni del comma 82 dell'articolo 4 che incrementa di €10 milioni il fondo di cui all'articolo 37 della legge 25 luglio 1952, n. 949 e successive modificazioni per agevolare "i processi di internazionalizzazione ed i programmi di penetrazione commerciale promossi dalle imprese artigiane e dai consorzi all'esportazione a queste collegati";

Richiamato il Decreto emanato dal Ministro del Commercio Internazionale di concerto con il Ministro dell'Economia e delle Finanze del 3 agosto 2007, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 232 del 5 ottobre 2007, recante Modalità di

attuazione dei commi 82 e 83 dell'art. 4 della L. 24 dicembre 2003, n. 350 (finanziaria 2004) concernente uno stanziamento di €10 milioni in favore dell'internazionalizzazione delle imprese artigiane;

Atteso che la finalità perseguita dal Decreto Ministeriale citato è quella di incentivare l'internazionalizzazione delle imprese artigiane, attraverso un intervento straordinario mirato a facilitare il superamento delle difficoltà nei mercati esteri, traendo vantaggio dall'inserimento nel sistema di interventi pubblici nazionali per l'internazionalizzazione;

Dato atto che la definizione del sopra citato bando è stata effettuata dal Ministero del Commercio Internazionale in stretta sinergia con il Coordinamento Tecnico della Commissione Attività Produttive – Area Internazionalizzazione della Conferenza delle Regioni e che il suddetto bando è stato approvato dalla Commissione Politica delle Attività Produttive – Area Internazionalizzazione;

Considerato che i contenuti riportati nel bando risultano coerenti con le indicazioni fornite dalle Regioni, in sede di confronto tecnico, al Ministero del Commercio Internazionale;

Atteso che l'art. 3, comma 2, del D.M. 3/8/2007 ha previsto, per le attività necessarie all'attuazione del medesimo decreto, la stipula, tra il Ministero del Commercio internazionale ed Artigiancassa S.p.A., sentito il Ministero dell'economia e delle finanze, di apposita convenzione, con costi a carico delle stesse disponibilità di 10 milioni di euro, secondo i criteri di ripartizione tra le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano, previsti nell'Allegato A del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 23 dicembre 2003;

Richiamato l'art. 5, comma 2, del predetto DM che ha previsto l'emanazione, entro i 60 giorni successivi alla pubblicazione, a cura del Ministero del Commercio Internazionale, sentite le Regioni e le Province autonome di Trento

e Bolzano, del bando per la presentazione delle domande di finanziamento, contenente le modalità, i termini ed i massimali delle richieste, i parametri di valutazione, nonché ogni altro elemento operativo utile;

Richiamato il decreto del Ministero del Commercio Internazionale del 12/2/08, pubblicato sulla G.U. n. 120 del 23/5/2008, che ha emanato il bando per la presentazione delle domande di finanziamento, contenente le modalità, i termini ed i massimali delle richieste, i parametri di valutazione, nonché ogni altro elemento operativo utile;

Atteso che nel decreto citato è stabilito che, a valere sullo stanziamento di €10 milioni, che incrementa il fondo di cui all'art. 37 della legge 25 luglio 1952, n. 949, è cofinanziato, entro i massimali indicati nell'art. 3 del medesimo, e cioè €80.000,00, elevabili ad €100.000,00 nel caso di domanda presentata da almeno 5 imprese, il 50% dei costi dei progetti di promozione all'estero presentati da aggregazioni di imprese artigiane;

Atteso che nel decreto medesimo è riportato che la predetta somma è suddivisa nel modo seguente:

- a) Euro 9.500.000,00 alle regioni e alle province autonome di Trento e Bolzano, ripartiti come da appendice 1, secondo i criteri di cui all'allegato A del decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 23 dicembre 2003, da destinare ai progetti presentati da aggregazioni monoregionali di imprese artigiane;
- b) Euro 500.000,00 al Ministero del Commercio Internazionale, da destinare al cofinanziamento dei progetti presentati da aggregazioni interregionali di imprese artigiane;

Atteso che lo stanziamento di pertinenza della Regione Abruzzo è quantificato in € 255.550,00;

Atteso che nell'art. 8 del decreto del Mini-

stro del Commercio internazionale del 12/2/08, è riportato che lo stanziamento di 10 milioni di euro di cui alla legge è depositato presso Artigiancassa spa, cui il Ministero comunicherà le proprie indicazioni e quelle fornite dalle singole Regioni e Province autonome circa l'erogazione dei fondi, e che, a tal fine, ciascuna Regione e Provincia autonoma, limitatamente alla propria quota, indica preliminarmente al Ministero la modalità di gestione prescelta tra le seguenti, previste dal comma 3 dell'art. 3 del citato DM 3/8/2007:

- a) versamento dei fondi, in unica soluzione, da Artigiancassa alla Regione o alla Provincia autonoma per la gestione diretta del rapporto con i beneficiari;
- b) versamento dei fondi, in unica soluzione, da Artigiancassa all'agenzia regionale o provinciale indicata dalla Regione o dalla Provincia autonoma;
- c) affidamento ad Artigiancassa della gestione dell'operazione e/o dell'erogazione ai beneficiari dei fondi pro-quota;

Atteso che con note prot. 592/A e 593/A in data 10/1/2008 la Direzione Attività Produttive Servizio Sviluppo dell'Artigianato ha comunicato al Ministero del Commercio Internazionale di approvare la documentazione trasmessa in riferimento agli atti definitivi da pubblicare sulla Gazzetta Ufficiale, di scegliere per la Regione Abruzzo la modalità di gestione dei fondi di cui alla lett. c) dell'art. 8, comma 2 del bando medesimo, ovvero l'affidamento ad Artigiancassa, indicando come struttura competente a ricevere le domande la Giunta Regionale Direzione Attività Produttive Servizio Sviluppo dell'Artigianato, Via Passolanciano 75 - 65124 PESCARA;

Richiamata la convenzione per la gestione dell'intervento di cui all'art. 4, commi 82 e 83, della legge 24 dicembre 2003, n. 350 (Intervento straordinario per agevolare i processi di internazionalizzazione e i programmi di pene-

trazione commerciale promossi dalle imprese artigiane e dai consorzi a questa collegate), stipulata in data 7 aprile 2008 tra Artigiancassa S.p.A. e il Ministero del Commercio Internazionale di cui all'art. 3, comma 2, del Decreto Ministeriale 3 agosto 2007, alla quale è accluso lo schema degli adempimenti a carico di Artigiancassa, valido per le Regioni che intendono avvalersi della facoltà di cui all'art. 8, comma 2, lett. c) del bando;

Atteso che, secondo quanto riportato nell'art. 2 della sopra richiamata convenzione, è previsto che gli interventi di cui alla medesima convenzione sono effettuati a valere sullo stanziamento di € 10.000.000,00 che Artigiancassa gestirà, nel rispetto della ripartizione tra le Regioni e le Province autonome di cui all'Appendice 1, operata secondo i criteri di cui all'Allegato del DPCM 23 dicembre 2003;

Atteso che il corrispettivo in favore di Artigiancassa per i servizi di cui alla suddetta convenzione è determinato forfettariamente nella misura dell'1,50% delle risorse assegnate e gestite per conto delle Regioni o delle Province autonome;

Dato atto che tra la Regione Abruzzo e Artigiancassa S.p.A. sono in essere convenzioni per la gestione dei Fondi per gli interventi agevolativi previsti da provvedimenti normativi, e cioè la Legge 949/1952, e la Legge 240/1981, e precisamente l'atto stipulato in data 3/7/2006 tra Regione Abruzzo e Artigiancassa S.p.A., integrativo della convenzione del 28/12/2000, stipulata tra la Regione Abruzzo e Artigiancassa S.p.A., integrativa della convenzione del 16/11/1995 ed atti aggiuntivi stipulati tra il Ministero del Tesoro e Artigiancassa S.p.A. nei quali la Regione è subentrata ai sensi dell'art. 15, comma 1, del D. Lgs. 112/98, e la convenzione tra Regione Abruzzo e Artigiancassa S.p.A. per la gestione dei conferimenti regionali, da utilizzarsi in relazione agli interventi di agevolazione in favore delle imprese artigiane, stipulata in data 28/12/2000;

Atteso che Artigiancassa S.p.A. è dotata di comprovata esperienza e professionalità quale soggetto gestore di fondi pubblici di agevolazione, e che il corrispettivo fissato per i servizi che la stessa renderà in ordine al bando di cui trattasi appare congruo;

Atteso fare riferimento alla convenzione per la gestione dell'intervento di cui all'art. 4, commi 82 e 83, della legge 24 dicembre 2003, n. 350 (Intervento straordinario per agevolare i processi di internazionalizzazione e i programmi di penetrazione commerciale promossi dalle imprese artigiane e dai consorzi a questa collegate), stipulata in data 7 aprile 2008 tra Artigiancassa S.p.A. e il Ministero del Commercio Internazionale di cui all'art. 3, comma 2, del Decreto Ministeriale 3 agosto 2007, alla quale è accluso lo schema degli adempimenti a carico di Artigiancassa, valido per le Regioni che intendono avvalersi della facoltà di cui all'art. 8, comma 2, lett. c) del bando, specificando che per la Regione Abruzzo è fatta eccezione per il punto concernente la raccolta e la registrazione delle domande, in capo alla Regione stessa;

Atteso di fare proprie le determinazioni già adottate ai fini dell'applicazione del bando di cui trattasi e della diffusione dello stesso da parte della struttura competente;

Atteso di dare mandato alla Direzione Attività Produttive di determinare la struttura/unità competente all'attuazione del bando di cui trattasi;

Atteso, altresì, di stabilire che la graduatoria dei programmi ammissibili è determinata dal numero dei criteri di priorità di cui all'art. 5 del D.M. 12/2/2008, così come verificati da Artigiancassa, che risultano applicabili a ciascuna domanda, ferme restando la regolarità formale delle domande, la completezza della documentazione prodotta, nonché la sussistenza dei requisiti soggettivi ed oggettivi per la concessione delle agevolazioni;

Atteso, pertanto, di stabilire che, in caso di

non sufficienza dei fondi per la concessione delle agevolazioni in relazione alle domande risultate ammissibili, sono fissate, nell'ordine, le seguenti priorità tra i criteri di cui all'art. 5 del D.M. 12/2/2008:

- lett. b);
- lett. d);
- lett. e);
- lett. a);
- lett. c);
- lett. f);
- lett. g);

Atteso, infine, di stabilire, al fine di evitare il frazionamento della somma residua ai fini del finanziamento di più progetti, snaturando la finalità specifica che ciascun progetto è intesa a perseguire, che le priorità sopra riportate sono applicabili alle ultime istanze che si collocano nella stessa posizione, al fine di determinare l'ammissione a finanziamento;

Ritenuta la legittimità dell'atto all'esame;

Sentito il relatore;

Ad unanimità di voti espressi nelle forme di legge;

### DELIBERA

per quanto riportato in narrativa,

- 1) di affidare i servizi connessi alla gestione regionale del bando di internazionalizzazione delle imprese artigiane ad Artigiancassa S.p.A., inserendo la Regione Abruzzo tra le Regioni fruitrici del servizio di gestione, all'interno della allegata convenzione quadro, stipulata in data 7 aprile 2008, per la gestione dell'intervento di cui all'art. 4, commi 82 e 83, della legge 24 dicembre 2003, n. 350, (Intervento straordinario per agevolare i processi di internazionalizzazione e i programmi di penetrazione com-

merciale promossi dalle imprese artigiane e dai consorzi a questa collegate), tra Artigiancassa S.p.A. e il Ministero del Commercio Internazionale di cui all'art. 3, comma 2, del Decreto Ministeriale 3 agosto 2007;

- 2) di dare atto che i servizi di gestione affidati ad Artigiancassa si esplicitano come da convenzione e da Allegato contenente lo schema degli adempimenti a carico di Artigiancassa valido per le Regioni che si sono avvalse della facoltà di cui all'art. 8, comma 2, lett. c) del bando (cioè l'affidamento alla stessa Artigiancassa della gestione), specificando che per la Regione Abruzzo è fatta eccezione per il punto concernente la raccolta e la registrazione delle domande, come da Documento n. 1, allegato al presente atto, quale parte integrante e sostanziale, facendo capo tutti gli altri punti, come di seguito riportati, ad Artigiancassa S.p.A.:

- effettuazione della verifica formale della domanda e della completezza della documentazione prodotta, nonché della sua conformità a quanto previsto nel decreto 3 agosto 2007, a seguito della trasmissione delle domande a cura della Direzione Attività Produttive Servizio Sviluppo dell'Artigianato;
- valutazione della sussistenza dei requisiti soggettivi ed oggettivi per la concessione delle agevolazioni;
- verifica dei criteri di priorità applicabili a ciascuna domanda;
- ricevimento delle richieste di erogazione del contributo in acconto e a saldo;
- erogazione del contributo in acconto e a saldo;

- 3) di fare, altresì, rinvio, per il resto, ai contenuti della convenzione stipulata tra Artigiancassa S.p.A. e il Ministero del Commercio Internazionale in data 7 aprile 2008, e

relativi allegati;

- 4) di fare proprie le determinazioni già adottate ai fini dell'applicazione del bando di cui trattasi e della diffusione dello stesso da parte della struttura competente;
- 5) di dare mandato alla direzione Attività Produttive di determinare la struttura/unità competente all'attuazione del bando di cui trattasi;
- 6) di stabilire che la graduatoria dei programmi ammissibili è determinata dal numero dei criteri di priorità di cui all'art. 5 del D.M. 12/2/2008, così come verificati da Artigiancassa, che risultano applicabili a ciascuna domanda, ferme restando la regolarità formale delle domande, la completezza della documentazione prodotta, nonché la sussistenza dei requisiti soggettivi ed oggettivi per la concessione delle agevolazioni;
- 7) di stabilire che, in caso di non sufficienza dei fondi per la concessione delle agevolazioni in relazione alle domande risultate ammissibili, sono fissate, nell'ordine, le seguenti priorità tra i criteri di cui al'art. 5 del D.M. 12/2/2008, applicabili come da punto

8):

- lett. b);
  - lett. d);
  - lett. e);
  - lett. a);
  - lett. c);
  - lett. f);
  - lett. g);
- 8) di stabilire, al fine di evitare il frazionamento della somma residua ai fini del finanziamento di più progetti, snaturando la finalità specifica che ciascun progetto è intesa a perseguire, che le priorità di cui al precedente punto 7) sono applicabili alle ultime istanze che si collocano nella stessa posizione, al fine di determinare l'ammissione a finanziamento;
  - 9) di determinare che il presente atto sia pubblicato sul *BURA*;
  - 10) di dare disposizione affinché la presente deliberazione sia trasmessa al Ministero del Commercio Internazionale e ad Artigiancassa.

**DECRETI***Presidente del Consiglio Regionale*

DECRETO 17.07.2008, n. 63:

**Nomina dei componenti la 1<sup>a</sup> COMMISSIONE CONSILIARE "BILANCIO E AFFARI GENERALI".****IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO**

Visto l'art. 23 dello Statuto;

Visto l'art. 25 del Regolamento interno per i lavori del Consiglio Regionale;

Richiamati i precedenti decreti nn. 22, 31, 36, 48, 85, 100/2005, 11, 51, 62/2006, 16, 33, 47/2007, 7, 22, 36 e 52/2008 con i quali si è proceduto alla nomina dei componenti della 1<sup>a</sup> Commissione consiliare;

Vista la nota del Gruppo "S.D.I.", in data 16.07.2008 con la quale si comunicano le nuove designazioni

**DECRETA**la 1<sup>a</sup> COMMISSIONE CONSILIARE "BILANCIO E AFFARI GENERALI" è così composta:

- D.S.	MISTICONI Stefania	con voti	5
- SINISTRA DEMOCRATICA	MELILLA Gianni	"	" 1
- MARGHERITA	D'ALESSANDRO Camillo	"	" 3
- MARGHERITA	BENUCCI Filippo	"	" 2
- MISTO	SABATINI Bruno	"	" 4
- F.I.	PAGANO Nazario	"	" 3
- F.I.	TAGLIENTE Giuseppe	"	" 1
- F.I.	D'ORAZIO Benigno	"	" 1
- A.N.	CASTIGLIONE Alfredo	"	" 2
- S.D.I.	PISEGNA ORLANDO Nicola	"	" 3
- PER L'ABRUZZO	DE MATTEIS Giorgio	"	" 2
- U.D.C.	AMICONE Mario	"	" 1
- ITALIA DEI VALORI	PALOMBA Paolo	"	" 2
- L'UNIONE	LA MORGIA Maria Rosaria	"	" 1
- L'UNIONE	CARAMANICO Franco	"	" 1
- RIFONDAZIONE COMUNISTA	ORLANDO Angelo	"	" 2
- DEMOCRAZIA CRISTIANA	DI PAOLO Bruno	"	" 1
- COMUNISTI ITALIANI	MACERA Antonio	"	" 1
- U.D.E.U.R.	ACETO Liberato	"	" 1
- VERDI	CAPORALE Walter	"	" 1
- P..P.E. (DC) E DEM. EUROPEI	DI PAOLO Angelo	"	" 1
- ALL. DEM. E LIB. PER L'EUROPA	VERINI Antonio	"	" 1

Il presente decreto sarà pubblicato sul *B.U.R.A.*

L'Aquila, 17.07.2008

**Marino Roselli**

DECRETO 17.07.2008, n. 64:

**Nomina dei componenti la 2<sup>a</sup> COMMISSIONE CONSILIARE “GOVERNO DEL TERRITORIO, LAVORI PUBBLICI, ORDINAMENTO UFFICI E ENTI LOCALI”.**

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO

Visto l'art. 23 dello Statuto;

Visto l'art. 25 del Regolamento interno per i lavori del Consiglio Regionale;

Richiamati i precedenti decreti nn. 23, 32, 37, 45, 86, 95, 106/2005, 12, 63/2006, 17, 34,

48, 60/2007, 8, 23, 37 e 53/2008 con i quali si è proceduto alla nomina dei componenti della 2<sup>a</sup> Commissione consiliare;

Vista la nota del Gruppo “S.D.I.”, in data 16.07.2008 con la quale si comunicano le nuove designazioni

DECRETA

la 2<sup>a</sup> COMMISSIONE CONSILIARE “GOVERNO DEL TERRITORIO, LAVORI PUBBLICI, ORDINAMENTO UFFICI E ENTI LOCALI” è così composta:

- D.S.	BOSCO Antonella	con	voti	5
- SINISTRA DEMOCRATICA	MELILLA Gianni	“	“	1
- MARGHERITA	FRACASSI BOZZI Anna Maria	“	“	3
- MARGHERITA	D'ALESSANDRO Camillo	“	“	1
- MARGHERITA	BENUCCI Filippo	“	“	1
- MISTO	EVANGELISTA Bruno	“	“	4
- F.I.	D'ORAZIO Benigno	“	“	2
- F.I.	PAGANO Nazario	“	“	3
- A.N.	CASTIGLIONE Alfredo	“	“	2
- S.D.I.	PISEGNA ORLANDO Nicola	“	“	3
- PER L'ABRUZZO	DE MATTEIS GIORGIO	“	“	2
- U.D.C.	AMICONE Mario	“	“	1
- ITALIA DEI VALORI	PALOMBA Paolo	“	“	2
- L'UNIONE	LA MORGIA Maria Rosaria	“	“	1
- L'UNIONE	CARAMANICO Franco	“	“	1
- RIFONDAZIONE COMUNISTA	SANTRONI Daniela	“	“	2
- DEMOCRAZIA CRISTIANA	DI PAOLO Bruno	“	“	1
- COMUNISTI ITALIANI	MACERA Antonio	“	“	1
- U.D.E.U.R.	ACETO Liberato	“	“	1
- VERDI	CAPORALE Walter	“	“	1
- P..P.E. (DC) E DEM. EUROPEI	DI PAOLO Angelo	“	“	1
- ALL. DEM. E LIB. PER L'EUROPA	VERINI Antonio	“	“	1

Il presente decreto sarà pubblicato sul *B.U.R.A.*

L'Aquila, 17.07.2008

**Marino Roselli**

DECRETO 17.07.2008, n. 65:

**Nomina dei componenti la 4<sup>a</sup> COMMISSIONE CONSILIARE “INDUSTRIA E COMMERCIO-TURISMO”.**

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO

Visto l'art. 23 dello Statuto;

Visto l'art. 25 del Regolamento interno per i lavori del Consiglio Regionale;

Richiamati i precedenti decreti nn. 25, 39, 88, 96, 102/2005, 14, 58, 65/2006, 19, 36, 50,

61/2007, 6, 25, 39 e 51/2008 con i quali si è proceduto alla nomina dei componenti della 4<sup>a</sup> Commissione consiliare;

Vista la nota del Gruppo “S.D.I.”, in data 16.07.2008 con la quale si comunicano le nuove designazioni

DECRETA

la 4<sup>a</sup> COMMISSIONE CONSILIARE “INDUSTRIA E COMMERCIO-TURISMO” è così composta:

- D.S.	MISTICONI Stefania	con voti	5
- SINISTRA DEMOCRATICA	MELILLA Gianni	“	“ 1
- MARGHERITA	D'ALESSANDRO Camillo	“	“ 3
- MARGHERITA	BENUCCI Filippo	“	“ 2
- F.I.	TEODORO Maurizio	“	“ 2
- F.I.	D'ORAZIO Benigno	“	“ 3
- MISTO	SABATINI Bruno	“	“ 3
- MISTO	DESIATI Massimo	“	“ 1
- A.N.	CASTIGLIONE Alfredo	“	“ 2
- S.D.I	PISEGNA ORLANDO Nicola	“	“ 3
- PER L'ABRUZZO	DI BARTOLOMEO Claudio	“	“ 2
- U.D.C.	AMICONE Mario	“	“ 1
- ITALIA DEI VALORI	PALOMBA Paolo	“	“ 2
- L'UNIONE	LA MORGIA Maria Rosaria	“	“ 1
- L'UNIONE	CARAMANICO Franco	“	“ 1
- RIFONDAZIONE COMUNISTA	ORLANDO Angelo	“	“ 2
- DEMOCRAZIA CRISTIANA	DI PAOLO Bruno	“	“ 1
- COMUNISTI ITALIANI	MACERA Antonio	“	“ 1
- U.D.E.U.R.	ACETO Liberato	“	“ 1
- VERDI	CAPORALE Walter	“	“ 1
- P..P.E. (DC) E DEM. EUROPEI	DI PAOLO Angelo	“	“ 1
- ALL. DEM. E LIB. PER L'EUROPA	VERINI Antonio	“	“ 1

Il presente decreto sarà pubblicato sul *B.U.R.A.*

L'Aquila, 17.07.2008

**Marino Roselli**

DECRETO 17.07.2008, n. 66:

**Nomina dei componenti la COMMISSIONE CONSILIARE DI VIGILANZA.**

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO

Visto l'art. 25 dello Statuto;

Visto l'art. 26 e 106 del Regolamento interno per i lavori del Consiglio Regionale;

Richiamati i precedenti decreti nn. 28, 33, 42, 92, 98, 105/2005, 10, 73/2006, 22, 39,

53/2007, 12, 28, 42 e 56/2008 con i quali si è proceduto alla nomina dei componenti della Commissione consiliare di Vigilanza;

Vista la nota del Gruppo "S.D.I.", in data 16.07.2008 con la quale si comunicano le nuove designazioni

DECRETA

la COMMISSIONE CONSILIARE DI VIGILANZA è così composta:

- D.S.	BOSCO Antonella	con voti	5
- SINISTRA DEMOCRATICA	MELI.LA Gianni	" "	1
- MARGHERITA	D'ALESSANDRO Camillo	" "	2
- MARGHERITA	BENUCCI Filippo	" "	3
- MISTO	SABATINI Bruno	" "	4
- F.I.	D'ORAZIO Benigno	" "	3
- F.I.	TEODORO Maurizio	" "	2
- A.N.	CASTIGLIONE Alfredo	" "	1
- A.N.	PACE Giovanni	" "	1
- S.D.I.	PISEGNA ORLANDO Nicola	" "	3
- PER L'ABRUZZO	DI BARTOLOMEO Claudio	" "	2
- U.D.C.	AMICONE Mario	" "	1
- ITALIA DEI VALORI	PALOMBA Paolo	" "	2
- L'UNIONE	LA MORGIA Maria Rosaria	" "	1
- L'UNIONE	CARAMANICO Franco	" "	1
- RIFONDAZIONE COMUNISTA	SANTRONI Daniela	" "	2
- DEMOCRAZIA CRISTIANA	DI PAOLO Bruno	" "	1
- COMUNISTI ITALIANI	MACERA Antonio	" "	1
- U.D.E.U.R.	ACETO Liberato	" "	1
- VERDI	CAPORALE Walter	" "	1
- P..P.E. (DC) E DEM. EUROPEI	DI PAOLO Angelo	" "	1
- ALL. DEM. E LIB. PER L'EUROPA	VERINI Antonio	" "	1

Il presente decreto sarà pubblicato sul *B.U.R.A.*

L'Aquila, 17.07.2008

**Marino Roselli**

DECRETO 17.07.2008, n. 67:

**Nomina dei componenti la COMMISSIONE CONSILIARE SPECIALE PER LO STATUTO, E LA LEGGE ELETTORALE.**

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO

Visto l'art. 23 dello Statuto;

Visti gli artt. 25 e 29 del Regolamento interno per i lavori del Consiglio Regionale;

Preso atto che il Consiglio Regionale con verbale n. 3/2 del 21.6.2005, ha istituito la Commissione Speciale per lo Statuto, il Regolamento e la Legge Elettorale;

Visti i precedenti decreti nn. 47, 51, 91, 94, 107/2005, 15, 54, 69, 78/2006, 23, 41, 54/2007, 13, 30, 43 e 57/2008 con i quali si è proceduto alla nomina dei componenti della Commissione Statuto;

Vista la nota del Gruppo "S.D.I.", in data 16.07.2008 con la quale si comunicano le nuove designazioni

DECRETA

la COMMISSIONE CONSILIARE SPECIALE PER LO STATUTO, E LA LEGGE ELETTORALE è così composta:

- D.S.	BOSCO Antonella	"	" 3
- D.S.	MISTICONI Stefania	"	" 2
- SINISTRA DEMOCRATICA	MELILLA Gianni	"	" 1
- MARGHERITA	D'ALESSANDRO Camillo	"	" 2
- MARGHERITA	BENUCCI Filippo	"	" 3
- F.I.	PAGANO Nazario	"	" 3
- F.I.	TAGLIENTE Giuseppe	"	" 2
- MISTO	SABATINI Bruno	"	" 4
- A.N.	PACE Giovanni	"	" 2
- S.D.I.	PISEGNA ORLANDO Nicola	"	" 3
- PER L'ABRUZZO	DI BARTOLOMEO Claudio	"	" 2
- U.D.C.	AMICONE Mario	"	" 1
- ITALIA DEI VALORI	PALOMBA Paolo	"	" 2
- L'UNIONE	LA MORGIA Maria Rosaria	"	" 2
- RIFONDAZIONE COMUNISTA	SANTRONI Daniela	"	" 2
- DEMOCRAZIA CRISTIANA	DI PAOLO Bruno	"	" 1
- COMUNISTI ITALIANI	MACERA Antonio	"	" 1
- U.D.E.U.R.	ACETO Liberato	"	" 1
- VERDI	CAPORALE Walter	"	" 1
- P..P.E. (DC) E DEM. EUROPEI	DI PAOLO Angelo	"	" 1
- ALL. DEM. E LIB. PER L'EUROPA	VERINI Antonio	"	" 1

Il presente decreto sarà pubblicato sul *B.U.R.A.*

L'Aquila, 17.07.2008

**Marino Roselli**

DECRETO 17.07.2008, n. 68:

**Nomina dei componenti la COMMISSIONE CONSILIARE D'INCHIESTA SUL LAVORO DEGLI ATO IN ABRUZZO.**

IL PRESIDENTE DEL CONSIGLIO

Visto l'art. 24 dello Statuto;

Visti gli artt. 25 e 105 del Regolamento interno per i lavori del Consiglio Regionale;

Preso atto che il Consiglio Regionale con verbale n. 48/6 del 7.11.2006, ha istituito la Commissione d'inchiesta sul lavoro degli ATO in Abruzzo;

Richiamati i precedenti decreti nn. 1, 3, 5, 28, 45, 56/2007, 5, 18, 34, 48 e 59/2008 con i quali si è proceduto alla nomina dei componenti della Commissione consiliare d'inchiesta sul lavoro degli ATO in Abruzzo;

Vista la nota del Gruppo "S.D.I.", in data 16.07.2008 con la quale si comunicano le nuove designazioni

DECRETA

la COMMISSIONE CONSILIARE D'INCHIESTA SUL LAVORO DEGLI ATO IN ABRUZZO è così composta:

- D.S.	MISTICONI Stefania	con voti 5
- SINISTRA DEMOCRATICA	MELILLA Gianni	" " 1
- MARGHERITA	D'ALESSANDRO Camillo	" " 5
- F.I.	D'ORAZIO Benigno	" " 5
- MISTO	EVANGELISTA Bruno	" " 4
- A.N.	CASTIGLIONE Alfredo	" " 2
- S.D.I.	PISEGNA ORLANDO Nicola	" " 3
- PER L'ABRUZZO	DI BARTOLOMEO Claudio	" " 2
- U.D.C.	AMICONE Mario	" " 1
- ITALIA DEI VALORI	PALOMBA Paolo	" " 2
- L'UNIONE	LA MORGIA Maria Rosaria	" " 2
- RIFONDAZIONE COMUNISTA	SANTRONI Daniela	" " 2
- DEMOCRAZIA CRISTIANA	DI PAOLO Bruno	" " 1
- COMUNISTI ITALIANI	MACERA Antonio	" " 1
- U.D.E.U.R.	ACETO Liberato	" " 1
- VERDI	CAPORALE Walter	" " 1
- P.P.E. (DC) E DEM. EUROPEI	DI PAOLO Angelo	" " 1
- ALL. DEM. E LIB. PER L'EUROPA	VERJINI Antonio	" " 1

Il presente decreto sarà pubblicato sul *B.U.R.A.*

L'Aquila, 17.07.2008

**Marino Roselli**

## DETERMINAZIONI

### Direttoriali

#### DIREZIONE POLITICHE ATTIVE DEL LAVORO, SISTEMA INTEGRATO REGIONALE DI FORMAZIONE ED ISTRUZIONE

DETERMINAZIONE 17.07.2008, n. DL/77:

**“Gara di appalto mediante procedura negoziata senza pubblicazione di Bando di gara, ai sensi del D. Lgs. 12/04/2006, n. 163, per l’affidamento del servizio di “Assistenza Tecnica per l’attuazione del Programma Operativo 2007/2013 della Regione Abruzzo - Fondo Sociale Europeo – Obiettivo ‘Competitività Regionale e Occupazione’. Risultanze esiti Commissione giudicatrice di cui alla determinazione direttoriale DL/75 del 7 luglio 2008.**

#### IL DIRETTORE REGIONALE

Richiamate

- la determinazione direttoriale DL/70 del 19 giugno 2008 concernente: *“Gara di appalto mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando di gara, ai sensi del D.Lgs. 12/04/2006, nr. 163, per l’affidamento del servizio di “Assistenza Tecnica per l’attuazione del Programma Operativo 2007/2013 della Regione Abruzzo - Fondo Sociale Europeo – Obiettivo ‘Competitività Regionale e Occupazione’. Approvazione invito alla presentazione dell’offerta e costituzione della Commissione giudicatrice”;*
- la determinazione direttoriale DL/54 del 9 maggio 2008 concernente: *“Costituzione Commissione giudicatrice “Gara di appalto con procedura aperta per l’affidamento del servizio di “Assistenza Tecnica per l’attuazione del Programma Operativo 2007-2013 della Regione Abruzzo - Fondo Sociale Eu-*

*ropeo – Obiettivo Competitività Regionale e Occupazione”;*

- la determinazione direttoriale DL/75 del 7 luglio 2008 concernente: *“Sostituzione componente Commissione giudicatrice “Gara di appalto mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando di gara, ai sensi del D. Lgs. 12/04/2006, nr. 163, per l’affidamento del servizio di “Assistenza Tecnica per l’attuazione del Programma Operativo 2007/2013 della Regione Abruzzo - Fondo Sociale Europeo – Obiettivo ‘Competitività Regionale e Occupazione’ di cui alla Determinazione direttoriale DL/70 del 19 giugno 2008”;*

dato atto che la citata determinazione DL/70-2008 ha limitato l’invito alla presentazione delle offerte ai quattro concorrenti della procedura aperta di cui alla DL/39 del 25 marzo 2008 e ha stabilito che alla valutazione delle offerte dovesse procedere la Commissione costituita con la predetta determinazione direttoriale DL/54-2008;

vista la nota prot. n. 30449/DL/P del 19 giugno 2008 con la quale ai predetti concorrenti è stato trasmesso l’invito a proporre offerte;

precisato che in esito all’invito sono pervenuti alla Direzione Politiche attive del Lavoro, Sistema Integrato Regionale di Formazione ed Istruzione, nei termini indicati dall’Avviso, n. 4 plichi da parte dei su richiamati soggetti, di seguito indicati:

- costituendo RTI con Mandataria APRI Italia S.p.A., via Torino, 96 - ROMA;
  - costituendo RTI con Mandataria Cles S.r.l., viale Bruno Buozzi, 105 - ROMA;
  - Consedin S.p.A., via Francesco Gentile, 135 - ROMA
  - Ecosfera S.p.A., viale Castrense, 8 - ROMA
- dato atto
- che, con nota datata 16 luglio 2008 il Presi-

dente della citata Commissione giudicatrice ha trasmesso al Responsabile del Procedimento, dr. Roberto Vanni, gli atti relativi alla gara di appalto in oggetto;

- che nei verbali n. 1 del 10 luglio 2008 e n. 2 del 16 luglio 2008, relativo alle sedute del 10-11-14-15 e 16 luglio 2008 (allegati al presente provvedimento per formarne parte integrale e sostanziale, rispettivamente sotto le lettere "A" e "B") sono esplicitati gli esiti della procedura concorsuale in parola;

preso atto che dai predetti verbali risulta l'inammissibilità di tutte le offerte tecniche presentate;

visto l'art. 79 c. 5 del D. Lgs. 163/2006, concernente le comunicazioni da rendere agli offerenti in ordine agli esiti di gara;

Tutto ciò premesso

#### DETERMINA

per le motivazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente trascritte:

- 1) Di prendere atto delle risultanze della valutazione effettuata dalla Commissione giudicatrice di cui alle premesse, riportate nei verbali n. 1 del 10 luglio 2008 e n. 2 del 16 luglio 2008, relativo alle sedute del 10-11-14-15 e 16 luglio 2008, allegati al presente provvedimento rispettivamente sotto le lettere "A" e "B", per formarne parte integrante e sostanziale.
- 2) Di dichiarare, conseguentemente, inammissibili le offerte tecniche presentate dai concorrenti indicati in premessa per le motivazioni riportate nei predetti verbali.
- 3) Di comunicare quanto sopra agli offerenti, ai sensi dell'art. 79 c. 5 del D. Lgs. 163/2006, a mezzo raccomandata A/R.
- 4) Di disporre la pubblicazione del presente provvedimento sul *B.U.R.A.* e nel sito: *www.regione.abruzzo.it*.

- 5) Di evidenziare che avverso il presente provvedimento, entro i termini di legge, è ammesso:

- ricorso al TAR Abruzzo
- ricorso straordinario al Presidente della Repubblica

- 6) Di individuare nell'Ufficio "Staff di Direzione ed Interventi Speciali" la struttura competente per l'eventuale inoltro di istanze di accesso agli atti, ai sensi della legge 241/1990 e s.m.i..

IL DIRETTORE REGIONALE  
**Dott. Antonio Di Paolo**

#### *Dirigenziali*

DIREZIONE LL.PP., AREE URBANE,  
SERVIZIO IDRICO INTEGRATO,  
MANUTENZIONE PROGRAMMATA DEL  
TERRITORIO, GESTIONE INTEGRATA DEI  
BACINI IDROGRAFICI, PROTEZIONE  
CIVILE, ATTIVITÀ DI RELAZIONE  
POLITICA CON I PAESI  
DEL MEDITERRANEO  
*SERVIZIO EDILIZIA RESIDENZIALE  
ED AREE URBANE*

DETERMINAZIONE 17.07.2008, n. DC7/400:  
**Legge Regionale 25.10.1996, n. 96, art. 15.**  
**- Riserva alloggi di edilizia residenziale pubblica per situazioni di emergenza abitativa. Comune di Scerni.**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

*Omissis*

DETERMINA

- per le motivazioni espresse in narrativa, ai sensi dell'art. 15 della L.R. 96/96, di autorizzare il Comune di Scerni a riservare in via provvisoria, per un periodo massimo di

due anni l'alloggio ERP, di proprietà del Comune, senza ledere i diritti di coloro che sono inseriti in una eventuale graduatoria definitiva per l'assegnazione di alloggi ERP, di cui non si ha notizia, ubicato in Scerni, in Via Largo Via Roma n. 7, int. 2, Piano 2, a favore del Sig. Bonaduce Eugenio, di cui alla delibera n. 99 del 13.06.2008;

- di far sottoscrivere, e rimettere copia alla Regione, impegno del Sig. Bonaduce Eugenio a rilasciare nei termini stabiliti l'alloggio alle stesse condizioni in cui gli è stato consegnato;
- di impegnare il Comune di Scerni ad indire al più presto un nuovo bando di concorso, a norma e nel rispetto dell'art. 3 della L.R. 25.10.1996 n. 96 e successive modifiche ed integrazioni, per procedere all'assegnazione definitiva degli alloggi ERP disponibili.

IL DIRIGENTE  
**Dott. Dario Bafile**

---

DIREZIONE LL.PP., AREE URBANE,  
SERVIZIO IDRICO INTEGRATO,  
MANUTENZIONE PROGRAMMATA DEL  
TERRITORIO, GESTIONE INTEGRATA DEI  
BACINI IDROGRAFICI, PROTEZIONE  
CIVILE, ATTIVITÀ DI RELAZIONE  
POLITICA CON I PAESI  
DEL MEDITERRANEO  
*SERVIZIO EDILIZIA RESIDENZIALE  
ED AREE URBANE*

DETERMINAZIONE 17.07.2008, n. DC7/407:  
**Legge Regionale 25.10.1996, n. 96, art. 15.**  
**- Riserva alloggi di edilizia residenziale pubblica per situazioni di emergenza abitativa. Comune di Salle (PE).**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

*Omissis*

DETERMINA

- per le motivazioni espresse in narrativa, ai sensi dell'art. 15 della L.R. 96/96, di autorizzare il Comune di Salle a riservare in via provvisoria, per un periodo massimo di due anni, l'alloggio ERP, ubicato in Salle, Via Circunvallazione snc alla Sig.ra Tortoreto Mary, di cui alla delibera n. 23 del 10.04.2008;
- di far sottoscrivere, e rimettere copia alla Regione, impegno alla Sig.ra Tortoreto Mary a rilasciare nei termini stabiliti l'alloggio alle stesse condizioni in cui gli è stato consegnato.

IL DIRIGENTE  
**Dott. Dario Bafile**

---

DIREZIONE LL.PP., AREE URBANE,  
SERVIZIO IDRICO INTEGRATO,  
MANUTENZIONE PROGRAMMATA DEL  
TERRITORIO, GESTIONE INTEGRATA DEI  
BACINI IDROGRAFICI, PROTEZIONE  
CIVILE, ATTIVITÀ DI RELAZIONE  
POLITICA CON I PAESI  
DEL MEDITERRANEO  
*SERVIZIO EDILIZIA RESIDENZIALE  
ED AREE URBANE*

DETERMINAZIONE 18.07.2008, n. DC7/411:  
**Comune di San Vincenzo Valle Roveto -  
Reinvestimento rientri Legge 24.12.1993, n.  
560 e successive modificazioni e integrazioni.**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

*Omissis*

DETERMINA

- di autorizzare il Comune di San Vincenzo Valle Roveto al reinvestimento di € **102.750,79** scaturente dalle considerazioni espresse in narrativa, derivanti dai rientri della Legge 560/93 e successive modificazioni e integrazioni nell'anno 2007, così ri-

partiti:

- 1) € 40.000,00 per recupero e manutenzione interna di alloggi comunali di ERP;
- 2) € 25.000,00 per interventi di manutenzione generale degli edifici comunali di ERP, delle relative adiacenze, delle parti comuni e delle aree condominiali;
- 3) € 37.750,79 per opere di urbanizzazione primaria a servizio degli abitati ed interventi di sostegno a programmi di sbaraccamento.

IL DIRIGENTE  
**Dott. Dario Bafile**

DIREZIONE LL.PP., AREE URBANE,  
SERVIZIO IDRICO INTEGRATO,  
MANUTENZIONE PROGRAMMATA DEL  
TERRITORIO, GESTIONE INTEGRATA DEI  
BACINI IDROGRAFICI, PROTEZIONE  
CIVILE, ATTIVITÀ DI RELAZIONE  
POLITICA CON I PAESI  
DEL MEDITERRANEO  
*SERVIZIO EDILIZIA RESIDENZIALE  
ED AREE URBANE*

DETERMINAZIONE 18.07.2008, n. DC7/412:

**Legge Regionale 25.10.1996, n. 96, art. 15.**

- **Riserva alloggi di edilizia residenziale pubblica per situazioni di emergenza abitativa. Comune di Brittolì (PE).**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

*Omissis*

DETERMINA

- per le motivazioni espresse in narrativa, ai sensi dell'art. 15 della L.R. 96/96, di autorizzare il Comune di Brittolì a riservare in via provvisoria, per un periodo massimo di due anni, l'alloggio ERP di proprietà ATER, ubicato in Brittolì, Via Manzoni n. 6, int. 6 al Sig. Cappucci Pasqualino di cui alla delibera n. 32 del 14.06.2008;

- di impegnare il Comune di Brittolì ad indire al più presto pubblico concorso, a norma e nel rispetto dell'art. 11 della L.R. 96/96 e successive modifiche ed integrazioni, per procedere all'assegnazione definitiva degli alloggi ERP disponibili.

IL DIRIGENTE  
**Dott. Dario Bafile**

DIREZIONE LL.PP., AREE URBANE,  
SERVIZIO IDRICO INTEGRATO,  
MANUTENZIONE PROGRAMMATA DEL  
TERRITORIO, GESTIONE INTEGRATA DEI  
BACINI IDROGRAFICI, PROTEZIONE  
CIVILE, ATTIVITÀ DI RELAZIONE  
POLITICA CON I PAESI  
DEL MEDITERRANEO  
*SERVIZI EMERGENZE,  
INTERVENTI E VOLONTARIATO*

DETERMINAZIONE 16.07.2008, n. DC4/225:

**L.R. 20 luglio 1989 n. 58 "Volontariato, Associazionismo ed Albo Regionale per la Protezione Civile". L.R. 13 giugno 1991 n. 25 "Norme integrative in materia di Volontariato, Associazionismo ed Albo Regionale per la Protezione Civile e disciplina degli interventi per la prevenzione degli incendi boschivi". ISCRIZIONE di ASSOCIAZIONI all'ALBO REGIONALE – ANNO 2008.**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Vista la L.R. 20 Luglio 1989, n. 58, recante norme su "Volontariato, Associazionismo ed Albo Regionale per la Protezione Civile", con la quale sono state disciplinate in modo organico le modalità e le condizioni per una efficace collaborazione delle associazioni di volontariato alle attività di protezione civile sia con riferimento alle iniziative di prevenzione – previsione che a quelle più strettamente collegate all'emergenza, sempre, in ogni caso, nell'ambito delle competenze proprie della Regione e

degli Enti Locali nella specifica materia;

Visto in particolare l'art. 8 della L.R. 58/1989 che prevede la istituzione dell'Albo Regionale delle Associazioni di volontariato e la possibilità di iscrizione allo stesso Albo delle Associazioni, legittimamente costituite ed aventi almeno 7 iscritti, che abbiano fra le proprie finalità statutarie lo svolgimento, senza scopo di lucro, di attività utili al conseguimento degli obiettivi di protezione civile;

Vista la L.R. 13/6/1991, n. 25, che ha modificato la L.R. n. 58 del 1989, rideterminandone l'ambito di applicazione e favorendo l'iscrizione all'Albo Regionale anche delle associazioni non dotate di personalità giuridica e che ha dettato la disciplina degli interventi per la prevenzione degli incendi boschivi;

Visto l'art. 5 comma 4 della L.R. 14/12/1993 n. 72 che, modificando l'art. 11 della precedente L.R. 20/7/1989 n. 58, prevede che "l'iscrizione all'Albo Regionale delle associazioni di volontariato per la protezione civile è disposta dal Presidente della Giunta Regionale ed è efficace, a tutti gli effetti, a decorrere dalla esecutività del relativo decreto";

Vista la L.R. 14 settembre 1999, n. 77, recante "Norme in materia di organizzazione e rapporti di lavoro della Regione Abruzzo", ed in particolare:

- l'art. 24, comma 2 – lett. c) -, che attribuisce al Dirigente del Servizio "..... l'attuazione dei progetti e l'attività di gestione assegnati dal Direttore, adottando i relativi atti e provvedimenti amministrativi .....";

- l'art. 46, comma 1, che dispone "Sono abrogate tutte le disposizioni legislative e regolamentari incompatibili e/o in contrasto con la quelle della presente Legge e con le disposizioni sui Contratti Collettivi Nazionali."

Dato atto che a seguito della istruttoria per l'anno 2008 sono risultate in possesso di tutti i requisiti richiesti dalla L.R. 58/1989, come modificata ed integrata dalla L.R. n. 25 del 1991, e dall'art. 5 della L.R. 14/12/1993 n. 72, ed aventi titolo all'iscrizione allo specifico Albo Regionale delle Associazioni di volontariato le Organizzazioni di seguito indicate:

1. "Associazione Cinofila Salvataggio e Ricerca – ACSER"  
Corso Europa, 143  
66054 VASTO (CH);
2. "Volontariato di Protezione Civile del Comune di Cerchio"  
P.za Sandro Pertini s.n.c.  
67044 CERCHIO (AQ);

Dato atto della regolarità amministrativa e tecnica del presente provvedimento e della sua legittimità rispetto alla legislazione vigente;

#### DETERMINA

per le motivazioni e le finalità espresse in narrativa:

- con decorrenza immediata sono iscritte all'Albo Regionale delle Associazioni di volontariato per la protezione civile le seguenti Organizzazioni:

	DENOMINAZIONE	LEGALE RAPPRESENTANTE
1)	"Associazione Cinofila Salvataggio e Ricerca – ACSER" Corso Europa, 143 66054 <u>VASTO (CH)</u>	ACQUAROLA GIUSEPPE
2)	"Volontariato di Protezione Civile del Comune di Cerchio" P.za Sandro Pertini s.n.c. 67044 <u>CERCHIO (AQ)</u>	SINDACO PRO-TEMPORE

- di dare comunicazione dell'Albo Regionale alla Presidenza del Consiglio dei Ministri Dipartimento della Protezione Civile ed ai Prefetti della Regione ai sensi dell'art. 13 della L.R. 20.7.89 N. 58;

la presente ordinanza sarà pubblicata sul *Bollettino Ufficiale della Regione*.

L'Aquila, lì 16 Luglio 2008

Per IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO  
**Dott. Ing. Ernesto Perinetti**

IL DIRETTORE  
**Dott. Ing. Pierluigi Caputi**

---

DIREZIONE POLITICHE ATTIVE  
DEL LAVORO, SISTEMA INTEGRATO  
REGIONALE DI FORMAZIONE  
ED ISTRUZIONE  
*SERVIZIO POLITICHE DELL'ISTRUZIONE,  
DELL'EDUCAZIONE  
E DEL DIRITTO ALLO STUDIO*

DETERMINAZIONE 18.07.2008, n. DL10/202:

**P.O.R. Abruzzo 2000/2006 FSE – Ob. 3 - Piano degli interventi 2006 - Misura C4 – Formazione permanente - Interventi formativi per l'aggiornamento di competenze tecnico - professionali nel settore dello sport (D.G.R. 5.5.2008, n. 407) - Approvazione graduatorie.**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Vista la D.G.R. 5.5.2008, n. 407, avente a oggetto: *Convenzione operativa tra Regione Abruzzo – Direzione Regionale Politiche Attive del Lavoro, Sistema Integrato Regionale di Formazione ed Istruzione e Comitato Organizzatore dei XVI Giochi del Mediterraneo Pescara 2009 – Approvazione – Misura C.4 - Formazione permanente - Interventi formativi per l'aggiornamento di competenze tecnico - professionali nel settore dello sport – Avviso pub-*

*blico per la presentazione di progetti” e s.m.i.;*

Vista la DD. n. 44/DL dell'1.4.2008, avente a oggetto *“Disposizioni per la chiusura del P.O.R. Abruzzo Ob. 3 2000-2006” e s.m.i.*

Vista la nota prot. n. 518/DL/P/int. del 12.6.08, acquisita al prot. del Servizio DL10 in data 12.6.08. con il n. 112, avente a oggetto *“Trasmissione n. 21 plichi ed elenco relativo all'istanza “Misura C.4 Interventi formativi per l'aggiornamento di competenze tecnico – professionali”;*

Richiamata la nota prot. n. 31378/DL10/U1 del 26.6.2008, con cui sono stati trasmessi alla Società T&D (incaricata della valutazione di merito dei progetti dichiarati ammissibili) n. 11 progetti, a seguito della verifica delle condizioni di ammissibilità espletata dal Servizio DL10;

Vista la nota prot. n. 207/2008 del 15.7.08, acquisita al prot. della Direzione in data 16.7.08, con il n. 34284/DL/A, con cui la suddetta Società T&D ha trasmesso alla Direzione Politiche Attive del Lavoro, Sistema Integrato Regionale di Formazione e Istruzione gli atti della valutazione di merito relativa ai citati progetti;

Ritenuto di approvare le risultanze della suddetta valutazione di merito;

Preso atto che l'art. 9 del citato Avviso stabilisce quanto segue: *L'attività formativa dovrà essere avviata entro 20 giorni dalla comunicazione di affidamento e l'intervento improrogabilmente completato entro il 31/07/2008 e compiutamente rendicontato entro il 15/10/2008”;*

Considerato che il suddetto termine del 31.7.08 non può evidentemente essere rispettato;

Preso atto che la DD. n. DL/60 del 28.5.2008 differisce al 31.10.2008 la scadenza per la presentazione dei rendiconti relativi a interventi ex Piano 2006, già fissata al 15.10.2008;

Ritenuto per quanto sopra esposto, di autorizzare la concessione di proroghe al termine di completamento degli interventi di cui al citato Avviso, purché contestualizzate al vincolo di rendicontazione dei medesimi nel termine massimo del 31.10.2008;

Dato atto che le risorse disponibili per l'attuazione degli interventi di cui al predetto Avviso, interamente afferenti la Misura C4 del POR Abruzzo 2000/2006 Ob. 3 e la macrotipologia Azioni rivolte a Persone, sono costituite da quota parte delle economie e residui accertati sulla medesima Misura;

Tutto ciò premesso,

#### DETERMINA

Per tutto quanto espresso in narrativa, che si intende integralmente riportato:

1. di approvare le risultanze della valutazione di merito relativa ai citati progetti, formalizzati nei seguenti allegati:
  - \* All. 1: Linea formativa "A" – Graduatoria complessiva
  - \* All. 2: Linea formativa "A" – Graduatoria idonei
  - \* All. 3: Linea formativa "A" – Graduatoria non idonei
  
  - \* All. 4: Linea formativa "B" – Graduatoria complessiva
  - \* All. 5: Linea formativa "B" – Graduatoria idonei

- \* All. 6: Linea formativa "B" – Graduatoria non idonei
  
  - \* All. 7: Linea formativa "C" – Graduatoria complessiva
  - \* All. 8: Linea formativa "C" – Graduatoria idonei
  - \* All. 9: Linea formativa "C" – Graduatoria non idonei
2. di autorizzare la concessione di proroghe al termine di completamento degli interventi di cui al citato Avviso, purché contestualizzate al vincolo di rendicontazione dei medesimi nel termine massimo del 31.10.2008;
  3. di dare atto che le risorse disponibili per l'attuazione degli interventi di cui al predetto Avviso, interamente afferenti la Misura C4 del POR Abruzzo Ob. 3 per il 2000/2006 e la macrotipologia Azioni rivolte a Persone, sono costituite da quota parte delle economie e residui accertati sulla medesima Misura;
  4. di disporre la pubblicazione del presente provvedimento, comprensivo delle graduatorie di cui agli Allegati da 1 a 9 sul *B.U.R.A.* e sul sito internet [www.regione.abruzzo.it](http://www.regione.abruzzo.it).

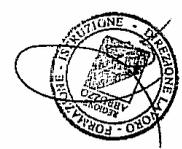
IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO  
**Dr. Giancarlo Zappacosta**

*Seguono allegati*

ALL. 1 alla DD N. 202/DL-TO  
 DEL 18-7-08

Protocollo	Soggetto attuatore	Sede di svolgimento (Comune)	Provincia	Indirizzo	N° Allievi	N° Ore	Costo totale dell'intervento	Area valutazione A.1 Affidabilità del soggetto proponente (Max 100 Punti)				Area di valutazione B: Qualità e coerenza della proposta progettuale (Max 700 Punti)								Area di valutazione D: Area valutativa premiata (Max 300 Punti)				Valutazione di merito per macrocriteri				
								Esperienza in attività analoghe (peso 50%)	Esperienza in attività analoghe rispetto al numero di destinatari (peso 30%)	Certificazione di qualità (peso 20%)	Analisi e informazione (peso 26,66%)	Risultati attestati (peso 6,66%)	Profili obiettivi (peso 6,66%)	Articolazione della proposta e modalità organizzative (peso 13,33%)	Risorse professionali impiegate e modalità organizzative (peso 33,33%)	Risorse tecnologiche e strumenti utilizzati (peso 9,66%)	Verifica dell'adempimento e valutazione di processo (peso 6,66%)	Chiarezza espositiva (peso 100%)	Società dell'informazione (peso 20%)	Modalità di risposta alle esigenze del Comitato Organizzatore oggetto della Risorse professionali impiegate (peso 60%)	Totale punteggio	Affidabilità del proponente	Qualità e coerenza della proposta progettuale	Coerenza e equilibrio del piano finanziario	Area valutativa premiata			
26785	CIFAP Innovazione e Sviluppo SCARL	Pescara	PE	Via Tavo, 71	20	60	€ 18.000,00	50.000	15.000	20.000	93.310	0,000	0,000	233.310	46.620	46.620	50.000	46.620	46.620	46.620	20.000	60.000	85.000	513.170	50.000	100.000	100.000	20.000
26599	EUROBIC Abruzzo Molise SPA	Pescara	PE	C.s. Umberto I, 83	15	60	€ 18.000,00	50.000	30.000	20.000	93.310	0,000	0,000	233.310	46.620	46.620	50.000	46.620	46.620	46.620	20.000	60.000	85.000	513.170	50.000	100.000	100.000	20.000
26704	QUANTA RISORSE UMANE SPA	Pescara	PE	Via Rimba, 23	15	60	€ 18.000,00	0,000	0,000	20.000	0,000	0,000	233.310	46.620	46.620	50.000	46.620	46.620	46.620	20.000	0,000	0,000	436.550	20.000	356.550	50.000	40.000	20.000
26520	STIMERGIE EDUCATION	Pescara	PE	Viale Vittoria Colonna, 37	15	60	€ 18.000,00	50.000	15.000	20.000	0,000	0,000	233.310	46.620	46.620	50.000	46.620	46.620	46.620	20.000	0,000	0,000	431.550	85.000	356.550	0,000	20.000	20.000

La presente copia è conforme all'originale e si compone di n. 3 fogli.



*[Handwritten signature]*

Pescara, il 18 LUG 2008

Att. 2 alla M.S. N. 2002/0210  
DEL 18-7-08

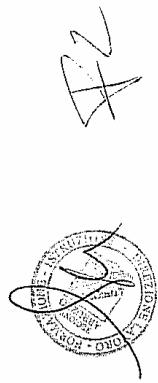
Protocollo	Soggetto attuatore	Sede di svolgimento	Provincia	Indirizzo	N° Allievi	N° Ore	Costo totale dell'intervento	Area valutazione A: Affidabilità del proponente Max 100 Punti				Area di valutazione B: Qualità e coerenza della proposta progettuale Max 700 Punti								Area di valutazione D: Adeguatezza premiabile Max 100 Punti				Valutazione di merito per macrocriteri						
								Esperienza in attività analoghe (peso 50%)	Esperienza in attività analoghe rispetto al numero di destinatari (peso 30%)	Certificazione di qualità (peso 20%)	Analisi e informazione (peso 26,66%)	Risultati attesi (peso 6,66%)	Profilo obiettivo (peso 6,66%)	Articolazione della proposta e modalità organizzative (peso 15,23%)	Risorse professionali impiegate e modalità organizzative (peso 33,33%)	Risorse tecnologiche e strumentali utilizzate (peso 6,66%)	Verifica dell'approfondimento e valutazione di processo (peso 6,66%)	Chiarezza espositiva (peso 10%)	Società dell'informazione (peso 20%)	Modalità di risposta alle esigenze del Comitato Organizzatore oggetto della	Risorse professionali impiegate (peso 60%)	Totale punteggio	Affidabilità del proponente		Qualità e coerenza della proposta progettuale	Coerenza e equilibrio del piano finanziario	Area valutativa premiabile			
26785	CFAP Formazione e Innovazione SICARL	Persona	PE	Via Riva, 71	26	60	€ 18.000,00	50.000	15.000	20.000	93.310	0,000	0,000	93,310	46,620	231,310	46,620	46,620	46,620	50,000	20,000	20,000	20,000	60,000	60,000	748,170	85,000	513,170	50,000	100,000
26598	EURODIC Abruzzo Molise SpA	Persona	PE	Unità n. 1, 813	15	60	€ 18.000,00	50.000	30.000	20.000	93,310	0,000	0,000	93,310	46,620	231,310	46,620	46,620	46,620	50,000	20,000	20,000	20,000	60,000	60,000	716,515	100,000	466,515	50,000	100,000



ALL. 3 alla DM. N. 2002/DL10  
DEL 18-7-08

**P.O.R. ABRUZZO - OBIETTIVO 3 2000/2006 MISURA C4 -  
Formazione permanente Interventi formativi per l'aggiornamento di competenze tecnico /professionali nel settore dello sport  
LINEA D'AZIONE FORMATIVA A  
GRADUATORIA NON IDONEI (media 583,196)**

Protocollo	Soggetto attuatore	Dati Anagrafici				Area valutazione A : Affidabilità del soggetto proponente Max 100 Punti				Area di valutazione B: Qualità e coerenza della proposta progettuale Max 700 Punti								Area di valutazione D: Area valutativa premiata Max 100 Punti				Valutazione di merito per macrocriteri				
		Sede di svolgimento (Comuna)	Provincia	Indirizzo	N° Allievi	N° Ore	Costo totale dell'intervento	Esperienza in attività analoghe (peso 50%)	Esperienza in attività analoghe rispetto al numero di destinatari (peso 30%)	Certificazione di qualità (peso 20%)	Analisi e informazione (peso 26,66%)	Risultati attesi (peso 6,66%)	Profilo obiettivo (peso 6,66%)	Articolazione della proposta e modalità organizzative (peso 13,33%)	Risorse professionali impiegate e modalità organizzative (peso 33,33%)	Risorse tecnologiche e strumentali utilizzate (peso 6,66%)	Verifica dell'apprendimento e valutazione di processo (peso 6,66%)	Chiarezza espositiva (peso 100%)	Società dell'informazione (peso 20%)	Modalità di risposta alle esigenze del Comitato Organizzatore oggetto della Risorsa professionale impiegata (peso 60%)	Totale punteggio	Affidabilità del proponente	Qualità e coerenza della proposta progettuale	Coerenza e equilibrio del piano finanziario	Area valutativa premiata	
26784	QUANTA RISORSE UMANE SPA	Pescara	PE	Via Pombi, 23	15	60	€ 38.000,00	0,000	0,000	20,000	0,000	0,000	0,000	233,310	46,620	46,620	50,000	20,000	20,000	0,000	436,850	20,000	85,000	376,550	50,000	40,000
26520	STENERGIE EDUCATION	Pescara	PE	Viale Vittoria Colonna, 57	15	60	€ 18.000,00	50,000	15,000	20,000	0,000	0,000	0,000	233,310	46,670	46,670	0,000	0,000	0,000	30,000	431,550	85,000	376,550	0,000	20,000	



ALL. 4 alla DA. N. 2004/10  
DEL 15-7-08

Protocollo	Soggetto attuatore	Dati Anagrafici				Area valutazione A : Affidabilità del soggetto Max. 100 Punti			Area di valutazione B: Qualità e concretezza della proposta progettuale Max. 700 Punti						Prestazioni C: Coerenza e equilibrio	Area di valutazione D: Area valutativa premiata Max. 100 Punti				Valutazione di merito per macrocriteri							
		Sede di svolgimento (Comune)	Provincia	Indirizzo	N° Allievi	N° Ore	Caso isolato dell'intervento	Esperienza in attività analoghe (peso 50%)	Esperienza in attività analoghe rispetto al numero di destinatari (peso 30%)	Certificazione di qualità (peso 20%)	Analisi e informazione (peso 26,66%)	Risultati attesi (peso 6,66%)	Profillo obiettivo (peso 6,66%)	Articolazione della proposta e modalità organizzative (peso 19,33%)		Risorse professionali impiegate e modalità organizzative (peso 33,33%)	Risorse tecnologiche e strumenti utilizzati (peso 6,66%)	Verifica dell'approfondimento e valutazione di processo (peso 6,66%)	Chiarezza espositiva (peso 100%)	Società dell'informazione (peso 20%)	Modalità di risposta alle esigenze del Comitato Organizzatore oggetto della Risorse professionali impiegate (peso 60%)	Totale punteggio	Affidabilità del proponente	Qualità e concretezza della proposta progettuale	Coerenza e equilibrio del piano finanziario	Area valutativa premiata	
26960	EUROBIC Abruzzo Molise Spa	Pescara	PE	Casa Umilotta, 83	20	60	€ 24.000,00	50.000	30.000	20.000	93.310	0,000	0,000	46.620	233.310	46.620	46.620	50,000	20,000	20,000	60,000	716,515	100,000	466,515	50,000	100,000	100,000
26786	CEFAP Formazione e Innovazione SCARL	Pescara	PE	Via Teco, 71	20	60	€ 24.000,00	50.000	15.000	20.000	93.310	0,000	0,000	46.620	233.310	46.620	46.620	50,000	20,000	20,000	60,000	654,060	85,000	419,060	50,000	100,000	
26511	QUANTA RISORSE UMANE SPA	Pescara	PE	Via Pombia, 23	20	60	€ 24.000,00	0,000	0,000	20,000	0,000	0,000	46.620	233.310	46.620	46.620	0,000	20,000	20,000	0,000	433,170	20,000	373,170	0,000	0,000	0,000	
26513	SINERGIE EDUCATION	Pescara	PE	Viale Vittoria Colonna, 97	20	60	€ 24.000,00	50.000	15.000	20,000	0,000	0,000	46.620	233.310	46.620	46.620	0,000	20,000	20,000	0,000	431,550	85,000	326,550	0,000	20,000	20,000	



La presente copia è conforme all'originale e si compone di n. 3 fogli.

Pescara, il 18 LUG 2008

FR



Art. 5 delle MD N. 1027/2010  
 DEL 18-7-08

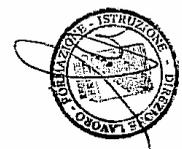
P.O.R. ABRUZZO - OBIETTIVO 3 2000/2006 MISURA C4 - Formazione permanente Interventi formativi per l'aggiornamento di competenze tecnico /professionali nel settore dello sport LINEA D'AZIONE FORMATIVA B GRADUATORIA NON IDONEI (media 559,024)		Area di valutazione A : Affidabilità del soggetto proponente Max 100 Punti		Area di valutazione B: Qualità e coerenza della proposta progettuale Max 700 Punti										Area di valutazione C: Coerenza a equilibrio		Area di valutazione D: Area valutativa premiale Max 100 Punti					Valutazione di merito per macrocriteri						
Protocollo	Soggetto attuatore	Sede di svolgimento (Comune)	Provincia	Indirizzo	N° Allievi	N° Ore	Costo totale dell'intervento	Esperienza in attività analoghe (peso 50%)	Esperienza in attività analoghe rispetto al numero di destinatari (peso 30%)	Certificazione di qualità (peso 20%)	Analisi e informazione (peso 26,66%)	Risultati attesi (peso 6,66%)	Profili obiettivi (peso 6,66%)	Articolazione della proposta e modalità organizzative (peso 13,33%)	Risorse professionali impiegate e modalità organizzative (peso 33,33%)	Risorse tecnologiche e strumentali utilizzate (peso 6,66%)	Verifica dell'aprendimento e valutazione di processo (peso 6,66%)	Chiarezza espositiva (peso 100%)	Società dell'informazione (peso 20%)	Modalità di risposta alle esigenze del Comitato Organizzatore oggetto della Risorsa professionali (peso 60%)	Totale punteggio	Affidabilità del proponente	Qualità e coerenza della proposta progettuale	Coerenza e equilibrio del piano finanziario	Area valutativa premiale		
26511	QUARTA RISORSE UMANE SPA	Pescara	PE	Via Piomba, 23	20	60	€ 24.000,00	0,000	0,000	20,000	0,000	0,000	46,620	0,000	233,310	46,620	46,620	0,000	20,000	20,000	0,000	433,170	20,000	373,170	0,000	46,000	0,000
26513	ENERGIE EDUCATION	Pescara	PE	Viale Venera Caldem, 37	20	60	€ 24.000,00	50,000	15,000	20,000	0,000	0,000	0,000	0,000	333,310	46,620	46,620	0,000	0,000	20,000	0,000	431,550	85,000	346,550	0,000	20,000	0,000



M

ALL 7 alle DA. 202/DE.10  
DEL 18-7-08

Protocollo	Soggetto attuatore	Sede di svolgimento (comune)	Provincia	Indirizzo	N° Allievi	N° Ore	Costo totale dell'intervento	Area valutazione A: Affidabilità progetto (proposta) Max 100 Punti			Area di valutazione B: Qualità e coerenza della proposta programmatica Max 700 Punti										Area di valutazione D: Area valutativa premiale Max 100 Punti			Valutazione di merito per macrocriteri					
								Esperienza in attività analoghe (peso 50%)	Esperienza in attività analoghe rispetto al numero di destinatari (peso 30%)	Certificazione di qualità (peso 20%)	Analisi e informazione (peso 26,66%)	Risultati attesi (peso 6,66%)	Profilo obiettivo (peso 6,66%)	Articolazione della proposta e modalità organizzative (peso 13,33%)	Risorse professionali impiegate e modalità organizzative (peso 33,33%)	Risorse tecnologiche e strumenti utilizzati (peso 6,66%)	Verifica dell'apprendimento e valutazione di processo (peso 6,66%)	Chiarezza espositiva (peso 100%)	Società dell'informazione (peso 20%)	Modalità di risposta alle esigenze del Comitato Organizzatore oggetto della Risorse professionali impiegate (peso 60%)	Totale punteggio	Artidabilità del proponente	Qualità e coerenza della proposta progettuale	Coerenza e equilibrio del piano finanziario	Area valutativa premiale				
26594	EUROBIC Abruzzo Molise SPA	Pescara	PE	C.so Umberto I, 83	15	72	€ 21.600,00	25.000	30.000	20.000	93.310	0,000	0,000	93.310	233.100	46.620	46.620	50,000	0,000	20,000	60,000	717,960	75,000	512,960	30,000	80,000			
26550	QUANTA RISORSE URBANE SPA	Pescara	PE	Via Piomba, 23	15	72	€ 21.600,00	0,000	0,000	20,000	93,310	0,000	46,620	233,310	46,620	46,620	100,000	0,000	20,000	0,000	0,000	666,480	20,000	466,480	180,000	20,000			
26526	ENERGIE EDUCATION	Pescara	PE	Viale Vittoria Colonna, 37	15	72	€ 21.600,00	25,000	0,000	20,000	0,000	0,000	0,000	233,310	46,620	46,620	0,000	0,000	28,000	0,000	0,000	391,560	45,000	326,560	0,000	20,000			



La presente copia è conforme all'originale e si compone di n. 3 fogli.  
Pescara, il 18 LUG. 2008

*[Handwritten signature]*

ACC. P. e. CC. AD. 2002/DLto  
PEL 18-7-08

Dati Anagrafici		Area di valutazione A: Affidabilità del soggetto proponente Max 100 Punti										Area di valutazione B: Qualità e coerenza della proposta progettuale Max 700 Punti										Area di valutazione C: Coerenza e equilibrio Max 100 Punti			Valutazione di merito per macrocriteri				
Protocollo	Soggetto attuatore	Sede di svolgimento (Comune)	Provincia	Indirizzo	N° Allievi	N° Ore	Costo totale dell'intervento	Esperienza in attività analoghe (peso 50%)	Esperienza in attività analoghe rispetto al numero di destinatari (peso 30%)	Certificazione di qualità (peso 20%)	Analisi e informazione (peso 26,66%)	Risultati attesi (peso 6,66%)	Profilo obiettivo (peso 6,66%)	Articolazione della proposta e modalità organizzative (peso 13,33%)	Risorse professionali impiegate e modalità organizzative (peso 33,33%)	Risorse tecnologiche e strumenti utilizzati (peso 6,66%)	Verifica dell'approfondimento e valutazione di processo (peso 6,66%)	Chiarezza espositiva (peso 100%)	Società dell'informazione (peso 20%)	Modalità di risposta alle esigenze del Comitato Organizzatore oggetto della Risorse professionali impiegate (peso 60%)	Totale punteggio	Affidabilità del proponente	Qualità e coerenza della proposta	Coerenza e equilibrio del piano finanziario	Area valutativa premiata				
26554	EUROBIC Abruzzo Pagine SPA	Pescara	PE	C. Sp Umberto I, 42	15	72	€ 21.600,00	25.000	30.000	20.000	93.310	0,000	0,000	93.310	233.100	46.620	46.620	50,000	0,000	20,000	60,000	717,960	75,000	512,960	500,000	80,000			
26530	QUANTA RISORSE UMANE SPA	Pescara	PE	Via Piomba, 13	15	72	€ 21.600,00	0,000	0,000	70,000	0,000	46,620	93,310	233,310	46,620	46,620	100,000	0,000	20,000	0,000	0,000	806,480	20,000	466,480	100,000	30,000			

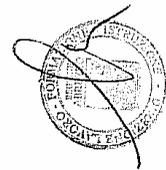


AC

P.O.R. ABRUZZO - OBIETTIVO 3 2000/2006 MISURA C4 -  
Formazione permanente Interventi formativi per l'aggiornamento di competenze tecnico /professionali nel settore dello sport  
LINEA D'AZIONE FORMATIVA C  
GRADUATORIA IDONEI (media 571,997)

A.L.L. 9 del 22 AD 2002/DL 10  
DELL'8.7.08

P.O.R. ABRUZZO - OBIETTIVO 3 2000/2006 MISURA C4 - Formazione permanente Interventi formativi per l'aggiornamento di competenze tecnico / professionali nel settore dello sport LINEA D'AZIONE FORMATIVA C GRADUATORIA NON IDONEI (media 571,997)		Area di valutazione A : Affidabilità del soggetto Max 100 Punti		Area di valutazione B: Qualità e coerenza della proposta progettuale Max 700 Punti										Area di valutazione D: Impiegata Max 100 Punti		Valutazione di merito per macrocriteri													
Praticello	Soggetto attuatore	Sede di svolgimento (Comune)	Provincia	Indirizzo	N° Allievi	N° Ore	Costo totale dell'intervento	Esperienza in attività analoghe (peso 50%)		Certificazione di qualità (peso 20%)	Analisi e informazione (peso 25,56%)		Risultati attesi (peso 6,66%)	Profili obiettivi (peso 6,66%)	Articolazione della proposta e modalità organizzative (peso 13,33%)	Risorse professionali impiegate e modalità (peso 33,33%)	Risorse tecnologiche e strumentali utilizzate (peso 5,56%)	Verifica dell'approfondimento e valutazione di processo (peso 6,66%)	Chiarezza espositiva (peso 100%)	Società dell'informazione (peso 20%)	Modalità di risposta alle esigenze del Comitato Organizzatore oggetto della Impiegata (peso 60%)	Valutazione di merito per macrocriteri							
								Esperienza in attività analoghe	numero di destinatari		Analisi e informazione	Risultati attesi										Totale punteggio	Qualità e coerenza della proposta progettuale	Impiegata	Coerenza e equilibrio del piano finanziario	Coerenza e equilibrio del piano finanziario	Qualità e coerenza della proposta progettuale	Impiegata	Coerenza e equilibrio del piano finanziario
26526	SIMERGIE EDUCATION	Pescara	PE	Viale Vittoria Chiana, 97	15	72	C. 21.600,00	25,000	0,000	20,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	233,318	46,620	46,620	0,000	0,000	20,000	0,000	391,550	45,000	376,550	0,000	0,000	20,000	20,000



42

DIREZIONE POLITICHE ATTIVE  
DEL LAVORO, SISTEMA INTEGRATO  
REGIONALE DI FORMAZIONE  
ED ISTRUZIONE  
*SERVIZIO VIGILANZA E CONTROLLO*

DETERMINAZIONE 18.07.2008, n. DL12/326:

**Aggiornamento elenco articolato in doppia sezione di Professionisti/Società di revisione abilitati a certificare gli interventi formativi ed i percorsi integrati comprendenti attività di formazione professionale realizzati sulla base della programmazione regionale, nazionale e comunitaria. (Riff.: D.G.R. n. 52 del 29 gennaio 2007 - Determinazione Direttoriale n. DL/71 dell'8.06.2007).**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale n. 890 del 03.08.2006, recante "POR Abruzzo Ob.3 2000/2006 – FSE – Piano degli Interventi 2006 – Strumento unitario di programmazione a supporto della conclusione del Programma – Direttive attuative e strumenti operativi per l'attuazione";

Vista la Deliberazione di Giunta Regionale n. 52 del 29.01.2007, recante "Indirizzi all'azione amministrativa in materia di controllo nella fase conclusiva del POR Abruzzo Ob.3 2000/2006 e per l'avvio della nuova programmazione 2007/2013; modifiche alla DGR n. 890 del 3 agosto 2006 "POR Abruzzo Ob.3 2000/2006 – FSE – Piano degli Interventi 2006 – Strumento unitario di programmazione a supporto della conclusione del Programma – Direttive attuative e strumenti operativi per l'attuazione";

Considerato che, con la predetta Deliberazione di G.R., la Giunta Regionale ha adottato specifici indirizzi per l'azione amministrativa in materia di controllo, ivi inclusi quelli riguardanti gli interventi formativi ed i percorsi integrati comprendenti attività di formazione professionale realizzati sulla base della programmazione

regionale, nazionale e comunitaria;

Preso atto che, con la medesima Deliberazione di G.R., la Giunta Regionale ha dato mandato alla Direzione Politiche attive del Lavoro, Sistema Integrato Regionale di Formazione ed Istruzione di provvedere a redigere "uno o più appositi disciplinari attuativi che articolino i predetti indirizzi";

Vista la Determinazione Direttoriale n. DL/71 dell'8.06.2007, pubblicata sul *B.U.R.A.* n. 37 del 29.06.2007, recante "DGR 29 gennaio 2007 n. 52: adozione Primo Disciplinare attuativo", che regola, tra l'altro, l'istituzione presso la Regione Abruzzo – Direzione Politiche attive del Lavoro, Sistema Integrato Regionale di Formazione ed Istruzione – di un apposito elenco di soggetti abilitati a certificare gli interventi formativi ed i percorsi integrati comprendenti attività di formazione professionale realizzati sulla base della programmazione regionale, nazionale e comunitaria;

Visto l'allegato "A" alla predetta Determinazione Direttoriale, contenente nel dettaglio le norme relative al Disciplinare attuativo di cui trattasi;

Tenuto conto, in particolare, di quanto stabilito, tra l'altro, al punto 2 dell'allegato "A" alla suddetta Determinazione Direttoriale, laddove, con riferimento all'oggetto della presente Determinazione, è previsto che "con atto del Dirigente del Servizio Ispettivo, da adottare entro il 31.07.2007, verrà approvato l'elenco articolato in doppia sezione di professionisti/società di revisione in possesso dei requisiti richiesti", fra quanti hanno inviato domanda a mezzo Raccomandata A/R nel periodo dal 18.06.2007 al 18.07.2007;

Tenuto conto della nota dello scrivente Servizio prot. n. 71 P/DL12/int del 12.10.2007, con la quale è stato comunicato al Direttore di questa Direzione che, salvo diverso o contrario avviso, i cinque anni di iscrizione all'Albo dei Dottori o Ragionieri Commercialisti ed al Regi-

stro dei Revisori Contabili, nonché i due anni di esperienza maturati nell'ambito della revisione e/o del controllo contabile presso Società o Enti pubblici o privati, verranno computati, sia in questa circostanza che nelle future riaperture semestrali dei termini per la presentazione delle domande di iscrizione, alle singole date di dette riaperture dei termini: comunicazione che ha ricevuto l'assenso dello stesso Direttore;

Vista la Determinazione Direttoriale n. DL5/316 del 31.07.2007, pubblicata sul *B.U.R.A.* n. 48 Ord. del 29.08.2007, recante "Approvazione elenco articolato in doppia sezione di Professionisti/Società di Revisione abilitati a certificare gli interventi formativi ed i percorsi integrati comprendenti attività di formazione professionale realizzati sulla base della programmazione regionale, nazionale e comunitaria", e successiva determinazione di aggiornamento dello stesso elenco;

Viste le domande inviate a mezzo Raccomandata A/R nel periodo dal 01.06.2008 al 30.06.2008, e quelle trasmesse fuori termine, e l'istruttoria effettuata sulle stesse dal competente Ufficio di questo Servizio, che ha condotto all'esclusione delle istanze considerate irricevibili ed all'accoglimento delle altre;

Ritenuto, pertanto, sulla base delle risultanze dell'istruttoria predetta, di dover provvedere all'aggiornamento del vigente elenco articolato in doppia sezione di Professionisti/Società di Revisione abilitati a certificare gli interventi formativi ed i percorsi integrati comprendenti attività di formazione professionale realizzati sulla base della programmazione regionale, nazionale e comunitaria - approvato con la predetta Determinazione Direttoriale n. DL5/316 del 31.07.2007;

Visto l'Allegato "1" al presente atto - parte integrante e sostanziale dello stesso - contenente il suddetto elenco aggiornato con le modalità di cui sopra;

Tenuto conto che nuove istanze da parte dei

professionisti/società di revisione interessati possono essere prodotte, con le modalità previste al punto 2 del predetto allegato "A" alla Determinazione Direttoriale n. DL/71 dell'8.06.2007, semestralmente, dal 01/01 al 31/01 e dal 01/06 al 30/06 di ciascun anno;

Dato atto della regolarità e completezza del procedimento, verificate dal Responsabile dell'Ufficio;

nell'ambito delle competenze del Dirigente del Servizio stabilite dall'art. 24 L.R. 14.09.1999 n.77;

#### DETERMINA

Per quanto espresso in narrativa, che qui si intende integralmente trascritto:

1. di approvare le risultanze dell'istruttoria effettuata dall'Ufficio sulle domande pervenute nel periodo 1/06 - 30/06/2008 dai soggetti interessati, e quelle trasmesse fuori termine, ivi comprese le esclusioni comunicate per le istanze considerate irricevibili;
2. di aggiornare ulteriormente l'elenco, articolato in doppia sezione, di professionisti/società di revisione, in possesso dei requisiti stabiliti dalla Determinazione Direttoriale n. DL/71 dell'8.06.2007, pubblicata sul *B.U.R.A.* n. 37 del 29.06.2007, abilitati a certificare gli interventi formativi ed i percorsi integrati comprendenti attività di formazione professionale realizzati sulla base della programmazione regionale, nazionale e comunitaria - approvato inizialmente con la predetta Determinazione Direttoriale n. DL5/316 del 31.07.2007 e già aggiornato precedentemente - come da Allegato "1", parte integrante e sostanziale del presente atto;
3. di fissare la decorrenza degli ulteriori aggiornamenti apportati all'elenco vigente a far data dal giorno della pubblicazione dell'elenco di cui all'Allegato 1 al presente

- atto nel *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo (B.U.R.A.)*, dando atto che sono considerate irricevibili le certificazioni di revisione prodotte da professionisti/società di revisione non inseriti nell'elenco medesimo;
4. di dare atto che l'elenco articolato in doppia sezione, allegato al presente provvedimento, verrà integrato e ripubblicato semestralmente in conseguenza delle nuove istanze che dovessero pervenire per effetto delle riaperture semestrali dei termini (1/1 – 31/1 e 1/6 – 30/6) previste dalla Determinazione Direttoriale n. DL/71 dell'8.06.2007;
  5. di disporre, a fini di conoscenza generale, la

pubblicazione del presente atto nel *B.U.R.A.* e nel sito <http://www.regione.abruzzo.it>, come previsto dalla Determinazione Direttoriale n. DL/71 dell'8.06.2007;

6. di inviare copia del presente provvedimento ai Servizi della Direzione Politiche attive del Lavoro, Sistema Integrato Regionale di Formazione ed Istruzione, nonché al Direttore della Direzione ai sensi dell'art. 16 commi 10 e 11 L.R. 10.05.2002, n. 7.

**IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO**  
**Dott. Antonio Verzella**

*Segue allegato*

## SEZIONE REVISORI DEI CONTI ACCREDITATI

N°	NOMINATIVO	INDIRIZZO	CITTA'	DATA SPEDIZIONE ISTANZA
1	RAPACCHIALE DOTT.SSA FILOMENA	VIA V. BINDI 2	SILVI	25 giugno 2007
2	FAVA MARCO	VIA F. CRISPI 62	TERAMO	3 luglio 2007
3	GRAZIANI CHRISTIAN	VIALE BOVIDO, 52	TERAMO	6 luglio 2007
4	DE BLASIO CLAUDIO	VIA RONCHI, 21	PESCARA	13 luglio 2007
5	LUCCHESI ANDREA	VILLA FALGHINI, SNC	TERAMO	10 luglio 2007
6	SCARDAPANE DANIELA	VIA CIRCONVALLAZIONE,9	SAN SALVO	10 luglio 2007
7	MONACELLI PATRIZIA	VIA VILLA, 5	TOCCO DA CASAURIA	11 luglio 2007
8	DI GIULIO MARIA GRAZIA	VIA LAGO ISOLETTA, 45	PESCARA	11 luglio 2007
9	MICONI VITTORIO	PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 17	L'AQUILA	16 luglio 2007
10	SACCHINI MICHELE	VIA MONTE FAITO, 19	PESCARA	12 luglio 2007
11	DI MARCO ALESSANDRO	VIA LA FIGLIA DI IORIO 14	PESCARA	14 luglio 2007
12	VALCHERA AUGUSTO	VIA MARIA PALMA MEZZOPRETI	TERAMO	10 luglio 2007
13	IPPOLITI STEFANO	VIA ITALICA, 49	PESCARA	12 luglio 2007
14	GIUSTI MARCO	VIA MONTE CARMELO, 38	PESCARA	13 luglio 2007
15	IVONE ANTONIO	VIA PRIMO VERE, 150/6	PESCARA	16 luglio 2007
16	IVONE MASSIMO	VIA CAMPOFELICE 47	PESCARA	16 luglio 2007
17	ROMANO LUCIA	LOC.TA' PIANA S.ANGELO	CASTEL DI SANGRO	16 luglio 2007
18	DE DONATO SILVANA	VIA SAN PIETRO,8	TOLLO	13 luglio 2007
19	POMPONI LARA	VIA C. COLOMBO, 132	S. NICOLO' A TORDINO	16 luglio 2007
20	PICHELLI MARCO	VIA FONTE MURATA - FRAZ. MONTONE	MOSCIANO S. ANGELO	16 luglio 2007
21	URSITI ANSELMO	VIA AMERICA, 45	AVEZZANO	16 luglio 2007
22	MANCINI MARIO	VIA GAMBINI, 7	TERAMO	17 luglio 2007
23	BALIVA TONINO	VIA DELLE GOLE, 2	AIELLI	16 luglio 2007
24	GIZZI FRANCESCO	VIA TIBULLO, 60	PESCARA	17 luglio 2007
25	CARUNCHIO LUIGI ALFREDO	VIA C. BATTISTI, 12	LANCIANO	17 luglio 2007
26	PAOLUCCI PERANGELO	VIA CAPANNE, 30	TOLLO	17 luglio 2007
27	DI CRISTOFORO EZIO	VIA SANGRO, 3	ROSETO DEGLI ABRUZZI	16 luglio 2007
28	RANALLI GIUSEPPE	VIA CARSO, 41	SULMONA	17 luglio 2007
29	SIMONE NICOLA	VIA PIANA VACANTE, 66	ATESSA	17 luglio 2007
30	PICHINI MASSIMO	VIA TORRE BRUCIATA, 5	TERAMO	16 luglio 2007
31	RAPINO ETTORE	VIA G. DA FIORE, 13	PESCARA	17 luglio 2007
32	BATTISTONI ANTONIO	VIA RUBICONE 4	ROSETO DEGLI ABRUZZI	16 luglio 2007
33	BENEDETTO DONATO PARIDE	VIA V. ARGENTIERI, 424	MONTENERO DI BISACCIA	17 luglio 2007
34	TRACANNA PAOLO	VIA S. PAOLO, 12	FRANCAVILLA AL MARE	17 luglio 2007
35	AIELLO PASQUALE	VIA RONCHI, 20	PESCARA	17 luglio 2007
36	D'ANDREA GIANCARLO	VIA CARLO FORTI, 57	TERAMO	17 luglio 2007
37	DI EUGENIO DARIO	C.SO PORTA ROMANA, 95	TERAMO	17 luglio 2007
38	SALUDEST FABRIZIO	VIA CARDUCCI, 70	PESCARA	18 luglio 2007
39	D'INTINO SANDRA	VIA S. LUCIA, 73/A	SPOLTORE	18 luglio 2007
40	PARENTE GIUSEPPE ALESSANDRO	VIA CIRC.NE HISTONIENSE, 32	VASTO	18 luglio 2007
41	IACOVOZZI ANTONIO	VIA VENTIGNANO	CEPAGATTI	18 luglio 2007
42	PROCACCINI ANTONIO	VIA CHIAPPINELLO, SNC	MONTESILVANO	18 luglio 2007
43	PACI FRANCESCO	VIA PRIMO VERE, 130	PESCARA	18 luglio 2007
44	ANCHINI ANDREA	VIA G. DI VITTORIO, 11	CITTA' S. ANGELO	18 luglio 2007
45	COLANTONIO FRANCESCO	CORSO DANTE, 46	VASTO	18 luglio 2007
46	COSTANTINI ENZO	VIA GARIBALDI, 167	SILVI	17 luglio 2007
47	PACE ANTONELLO	VIA DEL GRECO, 14	PESCARA	18 luglio 2007
48	CINQUEPALMI GIUSEPPE	VIA T. DA CELANO, 10	PESCARA	18 luglio 2007
49	SACCHETTI ALESSANDRO	VIA MADONNA DEL GARMINE, 15	MONTENERO DI BISACCIA	18 luglio 2007
50	SILVESTRI PAOLA	CORSO 1° MAGGIO, 205	SCAFA	18 luglio 2007
51	BISIGNANI LUCA	VIA P. RAPINO, 74	ORTONA	17 luglio 2007
52	GIOMMO PAOLO	VIA CADORNA, 101	PESCARA	17 luglio 2007
53	TRACANNA AURELIO	VIA PICENA, 70	ATHI	17 luglio 2007
54	PRESUTTI LODOVICO	VIA K2, 21	PRATOLA PELIGNA	18 luglio 2007
55	PALUMBO VITTORIO	VIA FONTEGRANDE, 146	CELANO	17 luglio 2007
56	CICCONETTI MIRELLA	VIA MASCAGNI, 2	S. GIOVANNI TEATINO	18 luglio 2007



57	FERRARA ALBERTO	VIA FIRENZE, 140	PESCARA	18 luglio 2007
58	CAPORALE DOMENICO	VIA CARDUCCI, 32	PESCARA	17 luglio 2007
59	LUCCITTI DOMENICO	VIA DELLA TORRE, 251	CELANO	17 luglio 2007
60	FERRETTI ANNA	VIA FERRANTE, 11	ATRI	18 luglio 2007
61	COSTANTINI ROBERTO	VIA S. PAOLO, 15	FRANCAVILLA AL MARE	18 luglio 2007
62	MELE FABIO	VIA TORRE, 73	TORREVECCHIA TEATINA	17 luglio 2007
63	DIAMANTINI ENZO	C.DA LIDO RICCIO, 26	ORTONA	18 luglio 2007
64	DI FEDERICO CARMINE	VIA VAL DI FORO, 159	CASACANDITELLA	18 luglio 2007
65	MASSACESI GIANCARLO	VIA ARAPIETRA, 130	PESCARA	17 luglio 2007
66	IMPICCIATORE SANTE SAURO	VIA QUADRONI, 23 - Int. 2	PERANO	18 luglio 2007
67	IAGOVONE MICHELE	VIA RAVENNA, 3	PESCARA	18 luglio 2007
68	BALDACCI MAURIZIO	VIA R. ELENA, 132	PESCARA	18 luglio 2007
69	D'UGO FLORIANA	VIA RICCITELLI, 39	TERAMO	18 luglio 2007
70	ZITTI MAURIZIO	VIA BOCCACCIO, 13	ROSETO DEGLI ABRUZZI	18 luglio 2007
71	BELLO REMO	VIA VICO V PORTANUOVA, 8	CASALBORDINO	18 luglio 2007
72	SULLI STEFANO	VIA MILANO, 10	PESCARA	18 luglio 2007
73	PARADISO ROBERTA	VIALE MARCONI, 292	PESCARA	1 ottobre 2007
74	BOMBA NICOLA	VIALE MARCONI, 7	LANCIANO	2 ottobre 2007
75	DI SABATINO ALFONSO	VIA QUARTAVALLE, 6	TERAMO	8 ottobre 2007
76	MANCINI ERNESTO	VIA VICO PRIMA PORTA, 4	COLLELONGO	4 ottobre 2007
77	LEZZI ELISABETTA	VIA FIUME VERDE, 23	PESCARA	3 ottobre 2007
78	DI PASQUALE AGOSTINO	VIA DEI TULIPANI, 39	AVEZZANO	6 ottobre 2007
79	ROMAGNOLI SILVESTRO	VIA PRINCIPALE, 106	MOZZAGROGNA	10 ottobre 2007
80	COPERSINO TOMMASO	VIA DEL PARADOSSO I, 16-FRAZ. PIANOLA	L'AQUILA	15 ottobre 2007
81	DI FOGLIO LARA	VIA MARTIRI DELLA VIOLENZA, 15	VASTO	13 ottobre 2007
82	BASILICO NICOLA	VIA LUNGATERNO SUD, 28	PESCARA	12 ottobre 2007
83	PETTINICCHIO ANTONELLA	VIA COLLE INNAMORATI, 69	PESCARA	13 ottobre 2007
84	SORELLA MARINA	VIA BERNINI, 10	PESCARA	11 ottobre 2007
85	D'ONOFRIO MASSIMO	C.DA ARENARO, 1B	FRANCAVILLA AL MARE	11 ottobre 2007
86	DI LORENZO ANDREA	VIA CAPPUCINI, 59	LANCIANO	17 ottobre 2007
87	ZILLI MASSIMO	VIA N. DATI, 52	TERAMO	17 ottobre 2007
88	ROSELLI SABETTINA	VIA G. MAMELI, 59	LANCIANO	17 ottobre 2007
89	SARACINO GIOVANNI	VIA FRANCESCO JOVINE, 13/c	L'AQUILA	18 ottobre 2007
90	RICCIONI PASQUALINO	VIA SILVIO PELLICO, 13/a	MONTESILVANO	13 ottobre 2007
91	TITTAFFERRANTE GIUSEPPE	VIA SAN LORENZO, 7	VASTO	16 ottobre 2007
92	CICCONI ANTONELLO	VIALE CAVOUR, 87/a	TERAMO	24 ottobre 2007
93	GAROFALO CARLO	VIA CHIETI, 42	PESCARA	24 ottobre 2007
94	VALENTINI ILARIA	VIA PETRARCA, 24	TORTORETO	26 ottobre 2007
95	TINARI DONATO	VIA MARINO DA CARAMANICO, 7	PESCARA	23 ottobre 2007
96	D'INCECCO GERMANO	VIA DEL SANTUARIO, 69/3	PESCARA	22 ottobre 2007
97	CAPECCI ANNA MARIA	VIA ORTONA, 3	CHIETI	19 ottobre 2007
98	CAPORALETTI ANTIMO	VIA MEZZOPRETI, 22	ROSETO DEGLI ABRUZZI	22 ottobre 2007
99	DI MENNO DI BUCCHIANICO ANTONIO	VIA MARCONI, 11	LANCIANO	23 ottobre 2007
100	DI BERNARDO MAURO	VIA CESARE BATTISTI, 113	PESCARA	22 ottobre 2007
101	PETRELLA MONICA	VIALE OVIDIO, 2	L'AQUILA	24 ottobre 2007
102	PETRELLA BARBARA	VIA DEL GATTO, 2	L'AQUILA	24 ottobre 2007
103	DI MEO ANTONELLO	VIA AMIGIS, 69	MARRUCI DI PIZZOLI	24 ottobre 2007
104	VERZULLI ANDREA	VIA GEN. C. SPATOCOCO, 99	CHIETI	26 ottobre 2007
105	BONINI SILVIA	VIA L. MURATORI, 7	TERNI	25 ottobre 2007
106	SACCOMANDI SERGIO	C.DA VILLA STANCHIERI, 28	TERAMO	25 ottobre 2007
107	BROCCOLINI CLAUDIO	VIA FLAIANI, 12	TERAMO	24 ottobre 2007
108	ROSIGNOLI MASSIMILIANO	VIA DELL'OSPEDALE, 60	TERNI	25 ottobre 2007
109	DI RENZO FRANCO	VIA FONTEVECCHIA, 8	CHIETI	25 ottobre 2007
110	MARCUCCI SANDRO	VIA CADUTI DI NASSIRYA, 4	PESCARA	25 ottobre 2007
111	ALLEVA ALFREDO	VIA P. OVIDIO NASONE, 33 CHIETI	CHIETI	25 ottobre 2007
112	DI BASILIO MICHELINO	VIA ROMA, 36	BISENTI	26 ottobre 2007
113	DI NICOLA NICOLINO	VIA FIDIA, 2	PESCARA	25 ottobre 2007
114	ANDRENACCI FRANCESCO	VIA AMENDOLA, 49	GIULIANOVA	24 ottobre 2007
115	FASCIANI BRUNO	PIAZZA MARTIN LUTHER KING, 6	PESCARA	26 ottobre 2007
116	DE ROSA ANNAMARIA CRISTINA	VIA M. KOLBE, 33b	AVEZZANO	25 ottobre 2007



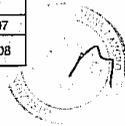
117	MUSEO ROBERTO	VIA DEI GIARDINI, 18	L'AQUILA	25 ottobre 2007
118	VANNI MAURIZIO	VIA ARENAZZE, 14/A	CHIETI	26 ottobre 2007
119	D'ANGELO DARIO	VIA S. BARBONCINI, 35	CHIETI	26 ottobre 2007
120	SECONETTI MARIO	VIA FIRENZE, 22	CASTILENTI	26 ottobre 2007
121	LELLA ANGELA CRISTINA	VIA ISONIA, 59	TORREBRUNA	26 ottobre 2007
122	CONTENTO GIUSEPPE	VIA L. POLACCHI, 40	PESCARA	27 ottobre 2007
123	NORSCHIA DINO	VIA ISONZO, 58	MONTESILVANO	23 ottobre 2007
124	PASQUALONI FRANCESCA	VIA ALDO MORO, 5	BELLANTE	30 ottobre 2007
125	D'AGOSTINO DIAMANTE	VIA GARIBALDI, 167	SILVI MARINA	30 ottobre 2007
126	LUCIDI ANTONELLA	VIA DI MEZZO, 12	VILLA SAN SEBASTIANO	30 ottobre 2007
127	DELLA CAGNA FRANCO	VIA MARCO POLO, 51	PESCARA	29 ottobre 2007
128	GENTILE ROBERTO	VIA CESARE BATTISTI, 12	SULMONA	29 ottobre 2007
129	CASTELLI GIUSEPPE PAOLO	VIA GIOVENALE, 32	SULMONA	29 ottobre 2007
130	DI CESARE IVAN	VIA DELLA RESISTENZA, 29	TERAMO	29 ottobre 2007
131	PALMA ROBERTO	VIA STAZIONE INTRODACQUA, 10	SULMONA	30 ottobre 2007
132	PIGNATELLI GABRIELE	VIA CICCARONE, 262	VASTO	29 ottobre 2007
133	BARBATI FULVIO	VIA FRESCOBALDI, 4	AVEZZANO	29 ottobre 2007
134	GIANDOMENICO SANDRO	VIA SIMONE DA CHIETI, 6	CHIETI	30 ottobre 2007
135	TRINCHERA ALFREDO	VIA MONTE FAITO, 50	PESCARA	30 ottobre 2007
136	BUCCI GIANFRANCO	VIA CANTO NOVO, 9	FRANCAVILLA AL MARE	30 ottobre 2007
137	DE NICOLIS CLAUDIO	CORSO GARIBALDI, 21	SAN SALVO	31 ottobre 2007
138	RIVELLINO FRANCESCO	VIA MADDALENA, 85/b	VASTO	31 ottobre 2007
139	ZACCARDI CESARIO ALESSIO MICHELE	CORSO MAZZINI, 373	VASTO	30 ottobre 2007
140	D'ARGENTO ROBERTO	VIA C. DE LOLLIS, 49	CHIETI	30 ottobre 2007
141	D'ATTANASIO RAFFAELE	VIA GONA, 63	TERAMO	30 ottobre 2007
142	GRILLI PAOLO	VIA F. QUARANTOTTI, 32	CHIETI	30 ottobre 2007
143	DI LUZIO CLAUDIO	VIALE REGINA MARGHERITA, 57	PESCARA	30 ottobre 2007
144	GAGLIARDI GIUSEPPE	VIA DA MONTE, 47	AVEZZANO	31 ottobre 2007
145	POTENZA ANNA	VIA TRENTO, 138	PESCARA	30 ottobre 2007
146	DI MOIA ENZO	VIA ROMA, 115	MIGLIANICO	30 ottobre 2007
147	STECHEM MARCO	VIA PARMA, 7	GIULIANOVA	31 ottobre 2007
148	TOLETTI GIUSEPPE	VIA SAFFI, 19	PESCARA	31 ottobre 2007
149	DI CAMPLI VALENTINO	VIA DEI BIANCHI, 9	SAN VITO CHIETINO	31 ottobre 2007
150	ANCHINI RAFFAELE	VIA MILITE IGNOTO, 41	PESCARA	31 ottobre 2007
151	BUCCIARELLI ANTONIO	VIA ORTO AGRARIO, 17	TERAMO	30 ottobre 2007
152	SALVATORE ENRICA	VIA G. DELLA MONICA, 4	TERAMO	30 ottobre 2007
153	CHIODA ROCCO	ST. COLLE RENAZZO, 74	PESCARA	31 ottobre 2007
154	BOSCHETTI SIMONE	CORSO GARIBALDI, 83/2	SAN SALVO	31 ottobre 2007
155	EPIFANO ANTONIO	VIA GOLLE PINETA, 77/1	PESCARA	30 ottobre 2007
156	DE ANGELIS CLAUDIA	PIAZZA DUCA DEGLI ABRUZZI, 30	PESCARA	31 ottobre 2007
157	AGRESTA ADELCHI	VIALE KENNEDY, 18	PESCARA	31 ottobre 2007
158	BACCHETTI CLAUDIA	VIA FORMENTINI, 20	SAN BENEDETTO DEL TRONTO	31 ottobre 2007
159	AGRESTA CLAUDIO	VIA G. PUCCINI, 25	MOSCIANO S. ANGELO	31 ottobre 2007
160	GIULIANI LUCIANO	C.DA GONA	ATRI	30 ottobre 2007
161	FRANCESCHELLI LAURO	VIA MAZZINI, 371/b	VASTO	30 ottobre 2007
162	SAVINI MARIA GRAZIA	VIA GONA, 70	TERAMO	31 ottobre 2007
163	DAVIDE ALBERTO	VIA A. DE GASPERI, 118	TERAMO	30 ottobre 2007
164	CASUSCELLI TIZIANA	VIA MONTE GRAPPA, 2	MONTESILVANO	31 ottobre 2007
165	CIPRIANI CLAUDIO	VIA BALITA ZANNI, 66/4	PESCARA	31 ottobre 2007
166	PACCHIONE LUCA	VIA RAGAZZI DEL '99, 5	PESCARA	31 ottobre 2007
167	ROCCHIO GIOVANNI	C.DA SANTO STEFANO, 97	SILVI	31 ottobre 2007
168	GIANCATERINO GIULIA	C.DA SANTO STEFANO, 97	SILVI	31 ottobre 2007
169	PILONE GIULIANO	VIA RAVENNA, 104	PESCARA	31 ottobre 2007
170	CUNICELLA LUCIANA	VIA CONO A MARE, 1/D	VASTO	31 ottobre 2007
171	DI FRANCESCO ROBERTO	VIA MONTANARA, 53	PESCARA	31 ottobre 2007
172	RUSCETTA FELICE	VIA MADONNA DEGLI ANGELI, 153	CHIETI	31 ottobre 2007
173	DAMIANI MARIA ANGELA	PIAZZA DELLA RINASCITA, 24	PESCARA	31 ottobre 2007
174	PALOMBIZIO ANGELO	VIA ONIA ORTENSII, 18	PRATOLA PELIGNA	4 gennaio 2008
175	TRAVAGLINI PIO	VIA RINASCITA, 24	COLLECORVINO	8 gennaio 2008
176	BALDUCCI GIUSEPPE	VIA G. D'ANNUNZIO, 58	PINETO	15 gennaio 2008

177	COLONNELLO GIULIANA	C.SO VITTORIO EMANUELE, 1E1	PESCARA	16 gennaio 2008
178	DE SANCTIS ANNA	VIA DEL MANGINO, 7B	LANCIANO	19 gennaio 2008
179	BIANCHI STEFANO	VIA UMBRIA, 44	MONTE SILVANO	16 gennaio 2008
180	STANISCIÀ MARIA	C.DA MONTECALVO, 33	ATESSA	17 gennaio 2008
181	CONSIGLIO PASQUALE	VIA MALASPINA, 1	TERAMO	24 gennaio 2008
182	EMILII NACLITO	VIA LEGNANO, 20	ALBA ADRIATICA	30 gennaio 2008
183	DE STEFANIS CAMILLO	VIA ROMA, 90	PESCARA	23 gennaio 2008
184	DI TIMOTEO FRANCESCO	VIA ISONZO, 59	TORTORETO	18 gennaio 2008
185	SACRIPANTE ANDREA	VIA ROMAGNA, 39	ROSETO DEGLI ABRUZZI	18 gennaio 2008
186	ZIPPILLI DOMENICO	VIA BENEDETTO CROCE, 42	TERAMO	23 gennaio 2008
187	PIETRANGELO RAFFAELE	VIA BARI, 71	PESCARA	23 gennaio 2008
188	MANCINI ANGELO	VIA ARENAZZE, 8	CHIETI	23 gennaio 2008
189	TREDDENTI ANNA RITA	VIA GAETANO PACHETTI, 17	CHIETI	23 gennaio 2008
190	DI AGOSTINO ANDREA	VIALE M. FEDERICI, 105	ASCOLI PICENO	31 gennaio 2008
191	CIANCALEONI MADDALENA	VIA PIAZZAROLA, 23	ASCOLI PICENO	23 gennaio 2008
192	LIMONCELLI MARIO	VIA BENEDETTO CROCE, 5	TERAMO	31 gennaio 2008
193	GIOVANNETTI FULVIO	VIA DELLA PIAZZAROLA, 23	ASCOLI PICENO	23 gennaio 2008
194	SEBASTIANI PAOLO	VIA ARAPIETRA, 46	PESCARA	25 gennaio 2008
195	CANDELORO COSTANTINO	VIALE V. COLONNA, 37	PESCARA	31 gennaio 2008
196	D'ATTANASIO LUCIANO	VIA ROTABILE PER CASOLI, 44	PINETO	24 gennaio 2008
197	LIBERATORE MARCO ROLINDO	VIA GIARDINO, 61	CASALINCONTRADA	23 gennaio 2008
198	PERFETTI GUIDO	VIA PIZZO FERRATO, 74	PESCARA	25 gennaio 2008
199	PANZONE OTTAVIO	VIA DEI PLATANI, 6 - FRAZ. CERRATINA	PIANELLA	25 gennaio 2008
200	BONANNI ANNAMARIA	VIA G. DI VINCENZO, 3	L'AQUILA	30 gennaio 2008
201	NOVELLO FLAVIA	VIA CARDUCCI, 32	PESCARA	30 gennaio 2008
202	SANTOMAGGIO MARIANO	VIA M. PIO BAGNOLI, 7	AVEZZANO	30 gennaio 2008
203	BERTINI PAOLA	VIA GRILLI, 5	ORTONA	31 gennaio 2008
204	BATTISTELLA MASSIMO	VIA DEL SANGRO, 15	LANCIANO	31 gennaio 2008
205	SANTARELLI NORBERTO	VIA REGINA ELENA, 239	PESCARA	31 gennaio 2008
206	GARBELLANO GIUSEPPE PIO	VIA ASCANIO SFORZA, 41	MILANO	31 gennaio 2008
207	DI GIAMMICHELE EMIDIO	VIA COLLEMARINO, 6	NOTARESCO	30 gennaio 2008
208	DI FLORIO DANILO	VIA QUARTO DA CAPO	CASOLI	31 gennaio 2008
209	CAVATASSI ADRIANO	C.DA CAVATASSI, 32	TORTORETO	31 gennaio 2008
210	COLOMBO GIANNI MARIO	VIA S. MARIA MAZZARELLO, 2/F	CINISELLO BALSAMO	31 gennaio 2008
211	RUSSO NATASCIA	VIA ALFIERI, 20	SAN SALVO	31 gennaio 2008
212	STRINGINI FRANCESCO	VIA FUORI PORTA NAPOLI, 11	L'AQUILA	31 gennaio 2008
213	PACE CAROLINA	VIA DEL RISCATTO, 11	NAVELLI	31 gennaio 2008
214	SALVATORE SILVERIO	VIA QUARANTOTTI, 28	CHIETI	31 gennaio 2008
215	VERDECCHIA EMIDIO	VIA SALERNO, 3	ASCOLI PICENO	31 gennaio 2008
216	MANTINI MARCO	VIA S.ELIA, 22/A	L'AQUILA	31 gennaio 2008
217	MANTINI ANDREA	VIA S.ELIA, 22/A	L'AQUILA	31 gennaio 2008
218	BENINI FRANCO	C.DA MEZZANOTTE, 62	TERAMO	21 gennaio 2008
219	TRIVILINO MARIA	VIA IV NOVEMBRE, 33	LANCIANO	28 gennaio 2008
220	MERLINI VINCENZO	VIA GORIANO VALLE, 28	L'AQUILA	31 gennaio 2008
221	TRECCO CONCETTA	VIA TRE SPIGHE, 1	L'AQUILA	31 gennaio 2008
222	GROSSI GIANCARLO	VIA MAFALDA DI SAVOIA, 37	PESCARA	31 gennaio 2008
223	PELLICCIOTTA DOMENICO	VIA COLLE PETRANO, 1	CASALINCONTRADA	31 gennaio 2008
224	TROZZI VINCENZO	VIA BRIGATA MAIELLA, 52	CHIETI	31 gennaio 2008
225	SIMONETTI VINCENZO	VIA CAPESTRANO, 17	CHIETI	25 gennaio 2008
226	MANGINELLI SAVERIO	VIA CONTE DI RUVO, 15	PESCARA	28 gennaio 2008
227	TOMO GIOVANNI	VIA SANTA LUCIA, 39	NAPOLI	30 gennaio 2008
228	ALESSANDRINI MARINO	VIA MANTOVA, 8	MONTE SILVANO	30 gennaio 2008
229	CICCONI VITTORIO	VIA ROMA, 27	PESCARA	30 gennaio 2008
230	PICCIRILLI LUIGI DRAZIO	VIA GRAMSCI, 26	AVEZZANO	29 gennaio 2008
231	CARICATI RICCARDO	VIA SELE, 9	MONTE SILVANO	30 gennaio 2008
232	PASCUCCI GIOVANNI	VIA SAN ROCCO, 120/D	VASTO	31 gennaio 2008
233	IOANNUCCI STEFANO	VIA LAZIO, 15	L'AQUILA	30 gennaio 2008
234	PERROTTI ADRIANO	VIA CHIETI, 4	L'AQUILA	30 gennaio 2008
235	DI CENSO RENATO	VIA RAFFAELLO, 59	PESCARA	28 gennaio 2008
236	LA FRAZIA VINCENZO	VIALE ABRUZZO, 251/F	CHIETI	31 gennaio 2008

237	IOPPI EMMA	VIA G. GARIBALDI, 16	PINETO	31 gennaio 2008
238	DELL'OLIO VALERIO	VIA CORRADINI, 170	AVEZZANO	29 gennaio 2008
239	RICCIONI REMO	VIA MANOJA, 34	TERAMO	12 giugno 2008
240	DI PALMA VALERIO	VIALE NETTUNO, 25	FRANCAVILLA AL MARE	16 giugno 2008
241	DI LEONARDO FRANCESCA	VIA S.C. DE LELLIS, 93	CHIETI	30 giugno 2008
242	MADARO DONATO	VIA A. DE GASPERI, 22	AVELLINO	27 giugno 2008
243	DI CAMPLI MAURO	VIA FERRO DI CAVALLO, 29	LANCIANO	27 giugno 2008
244	D'EUGENIO NICOLA	VIA TASSO, 2	ROSETO DEGLI ABRUZZI	21 giugno 2008
245	MARCHETTI MASSIMO	VIA GAETANO PACHETTI, 17	CHIETI	25 giugno 2008
246	TAMBASCIA MAURIZIO	VIA DI VILLA BASILE, 7	PESCARA	27 giugno 2008
247	PONTE LUIGI	VIA GALENO, 21	CASTROVILLARI	28 giugno 2008
248	ZANCHIELLO GIUSEPPINA	VIA GASCINA, 28	L'AQUILA	27 giugno 2008
249	DE BARTOLOMEI ALBERTO	VIA RIGOPIANO, 41	PESCARA	27 giugno 2008
250	LONGHI EZIO	VIA PAGLIARINI	FRESAGRANDINARI A	30 giugno 2008
251	MADRIGALE MARIELLA	VIA CIRC.NE OCCIDENTALE, 103	SULMONA	30 giugno 2008
252	DI NICOLA LORENZO	VIA L. MUZZI, 51	PESCARA	28 giugno 2008
253	MASCIOLI BRUNO	C.DA LAROMA, 91	CASOLI DI CHIETI	30 giugno 2008

## SEZIONE SOCIETA' DI REVISIONE ACCREDITATE

N°	NOMINATIVO	INDIRIZZO	CITTA'	DATA SPEDIZIONE Istanza
1	BOMPANI AUDIT SRL	PIAZZA ALBANIA, 10	ROMA	6 luglio 2007
2	BDO SALA SCELSI FARINA SPA	VIA NIZZA, 45	ROMA	19 ottobre 2007
3	RIA & PARTNERS SPA	PIAZZA DA DENOMINARE N.19, 11	PESCARA	30 gennaio 2008



DIREZIONE SANITA'  
SERVIZIO PREVENZIONE COLLETTIVA

DETERMINAZIONE 17.07.2008, n. DG14/50:

**Piano prelievo bevande analcoliche per  
ricerca benzene.-**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Visto che in Italia la tutela della sicurezza dei prodotti alimentari è affidata essenzialmente all'attività di controllo ufficiale svolto dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali con i suoi uffici centrali e periferici e dalle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano attraverso le loro strutture territoriali;

Considerato che le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano programmano, indirizzano, coordinano e controllano le attività dei servizi e presidi delle AUSL che operano nel campo dell'igiene alimentare;

Considerato che l'attività di controllo svolto negli anni precedenti nel settore vitivinicolo, latte-caseario, nel settore degli oli e grassi, nel settore degli ortofrutticoli (cereali e frutta), ... in adempimento al DM 23.12.1992 e al D.Lgs 3.3.1993, n. 123 ha evidenziato una percentuale di irregolarità in progressivo decremento;

Visto che il benzene conosciuto come sostanza cancerogena che può formarsi nelle bevande quando l'acido ascorbico (vit. C) utilizzato come antiossidante, si combina con il sodio benzoato o il potassio benzoato, sostanze utilizzate come conservanti ad azione antibatterica oltre all'ausilio di altri fattori come la presenza di ioni metallici nella bevanda o il calore e la luce che possono interferire durante il trasporto e l'imballaggio;

Visto che recentemente il Ministero della Salute Canadese ha pubblicato una importante notizia sul contenuto di benzene nelle bevande ad uso alimentare (soft drinks) e che controlli al riguardo sono scattati a marzo 2006 dalle A-

genzie per la sicurezza alimentare inglese, tedesca ed irlandese con riscontri, per alcuni, di limiti che sfiorano la sicurezza o la superano di poco;

Vista la nota del Ministero della Salute (DGSAN- 6-0012587-P-06-05.2008) "Trasmissione dei risultati del Piano di monitoraggio per la ricerca del benzene in bevande analcoliche" con l'invito a mantenere un adeguato livello di attenzione sulla presenza di benzene nelle bevande analcoliche dato che le bevande di che trattasi con livello di benzene superiore a 10 ppb non possono essere commercializzate e devono, quindi, essere notificate dalle autorità deputate al controllo ufficiale degli alimenti secondo le procedure del sistema di allarme rapido;

Visti i Reg. CE 852-853-854-882/2004 e succ.mod. ed int.;

Vista la direttiva CE 94/2005;

Visto il Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli Integrato dei Controlli (PPRIC) sui mangimi, alimenti, benessere e sanità degli animali 2008-2010 previsti dal Reg. CE 882//2004 - ai sensi della Decisione 2007/363/CE del 21 maggio 2007 adottato dalla Regione Abruzzo con DGR n. 100 dell'11.2.2008;

Constatata la regolarità tecnico amministrativa del presente atto;

DETERMINA

- di approvare il Piano di controllo per la ricerca del benzene in bevande analcoliche ed integratori alimentari liquidi energetici e per sportivi per il 2008, allegato in copia e parte integrante del presente atto, con l'impegno del SIAN alla acquisizione di campioni, all'inoltro degli stessi all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G. Caporale" dell'Abruzzo e del Molise, all'accoglimento del riscontro analitico ed al successivo inol-

- tro al Servizio Prevenzione Collettiva – Ufficio IAN della Direzione Sanità;
- di incaricare l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale "G.Caporale" dell'Abruzzo e del Molise ad effettuare la ricerca del benzene in bevande analcoliche ed in integratori alimentari liquidi energetici e per sportivi come menzionati nel citato piano in base alla DGR 40/2003 e 33/2003 in quanto Laboratorio abilitato in Abruzzo ad effettuare gli accertamenti analitici previsti per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari a norma del D.Lgs 3 marzo 1993, n. 123 (di attuazione della Direttiva 89/397/CEE) e alla Determinazione DG11/54 del 3.3.08 a firma del Dirigente del Servizio Veterinario che individua per l'applicazione del PPRIC 2008-2010 (DGR 100/2008) la citata struttura come laboratorio per gli alimenti;

- di incaricare il Dirigente del Servizio Prevenzione Collettiva ad emanare eventuale integrazione o modifica al presente atto se si rendesse necessario;
- di inviare al Dirigente del Servizio Veterinario la presente Determina;
- di inviare il presente programma al Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali.

La presente determinazione sarà pubblicata sul *BURA*

**IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO  
Dott.ssa Tamara Agostini**

*Seguono allegati*

SIAN Regione Abruzzo anno 2008		N. campioni
Piano prelievi bevande analcoliche per ricerca benzene		
Determinazione		
Matrice	analitica	7
benande analcoliche	benzene	
integratori alimentari liquidi energetici e per sportivi	benzene	3
		Totale campioni n. 10

SIAN Avezzano Sulmona anno 2008		N. campioni
Piano prelievi bevande analcoliche per ricerca benzene		
Determinazione		
Matrice	analitica	1
bevande analcoliche	benzene	
integratori alimentari liquidi energetici e per sportivi	benzene	0
<b>Totale campioni n. 1</b>		



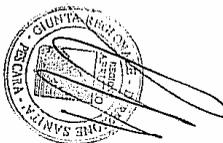
SIAH Chieti anno 2008		N. campioni
piano prelievi bevande analcoliche per ricerca benzene		
Determinazione		
matrice	analitica	1
bevande analcoliche	benzene	
integratori alimentari liquidi energetici e per sportivi	benzene	0
Totale campioni n. 1		



SIAN Lanciano Vasto anno 2008	
Piano prelievi bevande analcoliche per ricerca benzene	
Determinazione	N. campioni
Matrice bevande analcoliche	1
integratori alimentari liquidi energetici e per sportivi	1
Totale campioni n. 2	



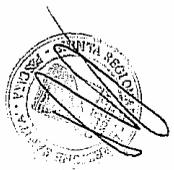
SIAN L'Aquila anno 2008		Piano prelievi bevande analcoliche per ricerca benzene	
Determinazione		N. campioni	
Matrice	analitica		1
benande analcoliche	benzene		
integratori alimentari liquidi energetici e per sportivi	benzene		0
		Totale campioni n. 1	



SIAN Pescara anno 2008		Piano prelievi bevande analcoliche per ricerca benzene	
Matrice	Determinazione analitica	N. campioni	
bevande analcoliche	benzene	1	
integratori alimentari liquidi energetici e per sportivi	benzene	1	
		<b>Totale campioni: n. 2</b>	
NB. Prelevare preferibilmente i prodotti che contengono l'additivo benzoato e con termine minimo di conservazione prossimo alla scadenza			



SIAN Teramo anno 2008	
Piano prelievi bevande analcoliche per ricerca benzene	
Determinazione analitica	N. campioni
bevande analcoliche	2
integratori alimentari liquidi energetici e per sportivi	1
Totale campioni n. 3	



DIREZIONE SANITA'  
SERVIZIO VETERINARIO

DETERMINAZIONE 09.07.2008, n. DG11/102:

**Sicurezza alimentare: Approvazione Intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome, su - Linee guida sui molluschi bivalvi e nuova regolamentazione comunitaria.**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Premesso che:

- La sicurezza di tutti gli alimenti e la certezza di poterli consumare senza rischi per la salute dipende dal corretto svolgimento di tutte le fasi produttive, denominate "filiera" e, tenuto conto che i rischi maggiori sono connessi alle condizioni di allevamento e di salute degli animali, nonché alle modalità di produzione, trasformazione e distribuzione delle derrate alimentari, ne deriva che una politica di assoluta tutela della salute deve inevitabilmente prendere in considerazione l'intera filiera alimentare, "dal campo alla tavola";
- Già dall'anno 2000, con l'emanazione del "Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare", l'Unione Europea ha fissato linee strategiche innovative, coordinate ed integrate, basate sul principio del controllo della intera filiera "dai campi alla tavola", tenuto anche conto che a livello europeo interveniva una radicale trasformazione della produzione, distribuzione e somministrazione degli alimenti che, in definitiva, richiedeva l'aggiornamento di tutta la normativa inerente la catena alimentare;
- Le nuove politiche comunitarie individuavano a tal punto i momenti più essenziali per garantire la sicurezza alimentare ai consumatori finali e, precisamente: l'attribuzione della piena responsabilità sul processo produttivo ai produttori ed operatori del settore alimentare, la rintracciabilità delle filiere produttive, l'analisi del rischio e la istitu-

zione di una Autorità Europea sulla sicurezza alimentare;

- A seguito delle modifiche costituzionali, intervenute con legge costituzionale n. 3 del 18.10.2001 – titolo V – art. 117, sono state individuate le materie la cui potestà legislativa, in quanto concorrente, spetta alle regioni e, tra queste, "la tutela della salute e l'alimentazione";
- La programmazione e l'attuazione delle procedure di controllo, audit ed ispezione sulla cd. filiera spettano alle autorità sanitarie competenti, tra le quali, i Servizi Veterinari;
- La direttiva 2004/41 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 aprile 2004 ha disposto l'abrogazione delle norme di igiene fino ad allora esistenti, sostituendole con quelle del cosiddetto "pacchetto igiene";

Visto il Regolamento (CE) 28.01.2002 n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio 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;

Visto il Reg. (CE) n. 882/2004 del 29.04.2004 "Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio 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";

Visto il Reg. CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;

Visto il Reg. CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;

Visto il Reg. CE n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati

al consumo umano;

Visto il Reg. CE n. 183/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;

Visti i Reg. CE n. 2073, 2074, 2075, 2076 del 5.12.2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio;

Visti i Reg. CE n. 1662, 1663, 1664, 1665, 1666 del 6.11.2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio;

Vista la Legge n. 833 del 23 dicembre 1978 "Istituzione del Servizio Sanitario Nazionale";

Visto l'art. 8, comma 6° della legge 5 giugno 2003, n. 131;

Visto il D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320 "Regolamento di Polizia Veterinaria";

Visto il D. Lgs. n. 502 del 30 dicembre 1992 "Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421";

Visto il D. Lgs. n. 517 del 7 dicembre 1993 "Modificazioni al D. Lgs. 30 dicembre 1992, n. 502, recante riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421";

Visto il D. Lgs. n. 229 del 19 giugno 1999 "Norme per la razionalizzazione del Servizio Sanitario Nazionale, a norma dell'articolo 1 della L. 30 novembre 1998, n. 419";

Vista la Legge Regionale 10 marzo 2008, n. 5 "Un sistema di garanzie per la salute – Piano Sanitario regionale 2008-2010;

Visti gli obiettivi per la promozione della salute individuati dal Piano Sanitario regionale al punto 5.3.7. e in particolare, quelli sulla sicurezza alimentare;

Vista la deliberazione di G.R.A. n. 100 dell'11.2.2008 – "Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli (PPRIC) sui mangimi, alimenti, benessere e sanità degli animali 2008-

2010 – previsto Reg. CE n. 882/2004 – ai sensi della Decisione 2007/363/CE del 21.05.2007";

Vista la precedenza Determinazione n. DG/11/54 del 31.03.2008 ad oggetto: "IL LIBRO DELLE REGOLE", PIANO PLURIENNALE REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE DELLA REGIONE ABRUZZO (P.P.R.I.C.) 2008-2010";

Vista l'intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome, sul documento recante "**Linee guida sui molluschi bivalvi e nuova regolamentazione comunitaria**", sancita il 25 gennaio 2007, Rep. n. 7, allegato "A" al presente atto quale parte integrante e sostanziale;

Tenuto conto che è necessario recepire nell'ordinamento regionale le intese raggiunte a livello nazionale al fine di assicurare ed accrescere il livello della sicurezza sanitaria dei prodotti alimentari, aumentando il senso di fiducia dei cittadini nelle istituzioni, con particolare riferimento a tutte quelle filiere che sono sviluppate interamente sul territorio regionale abruzzese;

Ritenuta la regolarità tecnico-amministrativa nonché la legittimità del presente provvedimento;

Vista la L.R. 14 settembre 1999, n. 77: "Norme in materia di organizzazione e rapporti di lavoro della Regione Abruzzo" e le sue successive modifiche ed integrazioni;

## DETERMINA

*per le ragioni e le finalità riportate in premessa*

1. di recepire l'intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome, sul documento recante "**Linee guida sui molluschi bivalvi e nuova regolamentazione comunitaria**", sancita il 25 gennaio 2007, Rep. n. 7, allegato "A" al presente atto quale parte integrante e sostanziale;

2. il presente Provvedimento sostituisce ed abroga tutti i precedenti provvedimenti regionali in contrasto con il presente;
3. di integrare formalmente a pagina 174, con le misure di cui al punto 1), dalla data della presente Determinazione, il Capitolo II, prima del Piano Regionale di Controllo Radioattività da Matrici Alimentari, il "IL LIBRO DELLE REGOLE", PIANO PLURIENNALE REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE DELLA REGIONE ABRUZZO (P.P.R.I.C.) 2008-2010", approvato con precedente Determinazione n. DG/11/54 del 31.03.2008;
4. di trasmettere, per il seguito di competenza, copia della presente Determinazione al Ministero della Salute, ai Direttori Generali delle Aziende UU.SS.LL. regionali, ai Re-

sponsabili dei Dipartimenti di Prevenzione ed ai Direttori dei Servizi Veterinari dell'area "B" delle stesse AA.SS.LL. e all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo;

5. di trasmettere copia della presente determinazione al Direttore Regionale della Direzione Sanità, ai sensi dell'art. 16 della L.R. 10 maggio 2002, n. 7;
6. di disporre la pubblicazione della presente Determinazione sul *B.U.R.A. (Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo)*.

IL DIRIGENTE  
DEL SERVIZIO VETERINARIO  
**Dott. Giuseppe Bucciarelli**

*Seguono allegati*



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

Allegato A)

**Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano relativa alle linee guida sui molluschi bivalvi e alla nuova regolamentazione comunitaria.**

Rep. n. *7/CSR* del *25 gennaio 2007*

**LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E  
LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO**

**Nell'odierna seduta del 25 gennaio 2007:**

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'agenzia alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;

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

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

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

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 2074/2005 della Commissione recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento n. 853/04 e dei Regolamenti nn. 854/04 e 882/04, deroga al Regolamento n. 852/04 e modifica dei Regolamenti nn. 853/04 e 854/04;

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione che fissa le disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti (CE) nn. 853-854-882/2004 che modifica i Regolamenti (CE) nn. 853-854/2004;



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 1663/2006 della Commissione recante modifica al Regolamento n. (CE) 854/2004 per i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale;

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 1664/2006 della Commissione che modifica il Regolamento (CE) n. 2074/2005 per l'attuazione di talune misure per i prodotti di origine animale;

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 1666/2006 della Commissione che modifica il Regolamento n. 2076/2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti (CE) nn. 853-854-882/2004;

**VISTO** l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato-Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

**VISTA** la proposta di intesa relativa alle linee guida sui molluschi bivalvi e alla nuova regolamentazione comunitaria, pervenuta a questa Conferenza dal Ministero della salute con nota in data 8 novembre 2006;

**CONSIDERATO** che, su richiesta delle Regioni, il Ministero della salute ha elaborato una nuova stesura della proposta di intesa in oggetto, che tiene conto delle recenti modifiche apportate alla normativa comunitaria sull'igiene dei prodotti alimentari, pervenuta a questa Conferenza con nota del 28 dicembre 2006;

**VISTA** la nota del 15 gennaio 2007, con la quale la Regione Toscana, Coordinatrice interregionale in sanità, ha comunicato il parere tecnico favorevole sulla nuova stesura della proposta di intesa di cui trattasi, pervenuta con la citata nota del 28 dicembre 2006;

**ACQUISITO**, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano sul testo della presente intesa, nei termini di cui all'allegato sub A;

**SANCISCE INTESA**

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di cui all'allegato sub A, richiamato in premessa, parte integrante del presente atto.

IL SEGRETARIO  
Avv. Giuseppe Busia

IL PRESIDENTE  
On.le Prof. Linda Lanzillotta

ALLEGATO A

## PREMESSA

Il presente documento, relativo al settore dei molluschi, è stato predisposto per garantire un coordinamento generale della materia, per favorire l'applicazione uniforme dei regolamenti di igiene a livello nazionale e per facilitare il lavoro operativo introdotto con la nuova regolamentazione comunitaria.

Tale impostazione è il risultato finale di riunioni di lavoro, quesiti, osservazioni, richieste di chiarimenti, obblighi derivanti dalla legislazione, per fornire agli operatori interessati un orientamento di facile consultazione sulle tematiche in materia.

I Regolamenti comunitari, in particolare i Regolamenti 852 (CE) e 853 (CE) del 2004, introducono alcune nozioni di carattere teorico-pratico che si ritiene importante evidenziare per comunicare il cambiamento che impongono le normative riguardo il trasferimento della responsabilità primaria in materia di sicurezza alimentare, a carico del produttore, che dovrà esercitarla per il raggiungimento degli obiettivi generali della legislazione a tutela della protezione della salute del consumatore. L'innovazione legislativa prefigura nuove regole nel settore alimentare in sostituzione dei vecchi modelli di riferimento. La prassi formale dei controlli è di tipo preventivo e viene applicata in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione dei prodotti attraverso il piano di autocontrollo che si avvale del sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici (HACCP). Al fine di realizzare questi obiettivi si è reso necessario disporre sia di strumenti legislativi che tecnici in grado di assicurare una omogenea operatività delle procedure e di adattare a qualsiasi situazione lavorativa per garantire attraverso i fattori di flessibilità il governo del sistema in ambito comunitario. Si è in proposito evidenziata la necessità della formalizzazione omogenea dei comportamenti e delle prassi lavorative per realizzare a livello nazionale e regionale una adeguata e univoca applicazione degli adempimenti comunitari nel rispetto della libera concorrenza delle regole di mercato.

I principi che evidenziano il cambiamento, sono riportati nell'articolo 1 del regolamento 852/04, che prevede nuovi orientamenti sui criteri microbiologici ed importanti forme di consolidamento sui temi:

- della responsabilità principale per la sicurezza degli alimenti da parte dei produttori;
- della sicurezza alimentare lungo la filiera alimentare compresa la produzione primaria;
- della catena del freddo per gli alimenti che necessitano di temperature controllate;
- della applicazione delle procedure del sistema HACCP, unitamente alle norme di corretta prassi;
- dei manuali di corretta prassi igienica;
- della determinazione dei criteri microbiologici e delle temperature sulla base della valutazione scientifica dei rischi.

I criteri microbiologici di cui al regolamento (CE) 2073/2005, indicano, ai soggetti interessati, come orientarsi per poter stabilire l'accettabilità di un prodotto o di un processo di lavorazione in senso generale. L'applicazione di tali criteri, dovrà essere parte integrante delle procedure HACCP e delle misure di controllo dell'igiene, per le quali, a norma dell'articolo 4 del Reg. (CE) 852/04, si dovrà accertare il rispetto dei valori fissati per i criteri, le analisi, i provvedimenti correttivi nei casi in cui i criteri non siano soddisfatti e individuare i prodotti alimentari e i punti della catena alimentare, ai quali tali criteri si applicano. Nell'articolo 3, del regolamento indicato, si prescrive la necessità di produrre alimenti conformi ai criteri di cui all'allegato 1. Gli operatori, nell'ambito del ciclo di lavorazione e della vendita al dettaglio, garantiranno l'attuazione dei criteri di igiene del processo e dei criteri in materia di sicurezza alimentare.

LM

## MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

### 1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il regolamento (CE) 852/2004, ha esteso il controllo igienico-sanitario degli alimenti e mangimi anche alla produzione primaria e pertanto, nell'ambito della nuova legislazione, i molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi vivi, i tunicati vivi e i gasteropodi marini vivi vengono ad essere disciplinati lungo tutta la filiera alimentare fino al consumatore finale.

### PRODUZIONE PRIMARIA

Per produzione primaria in relazione ai molluschi bivalvi vivi si intende:

la produzione, la raccolta e le operazioni connesse che hanno luogo prima che i MBV arrivino ad un centro di spedizione o ad un centro di depurazione.

*La sgusciatura dei pettinidi a bordo delle navi da pesca è trattata nella guida applicativa dei prodotti della pesca.*

Si ritiene utile chiarire, sin da ora, che i MBV, gli echinodermi vivi, i tunicati vivi e i gasteropodi marini vivi, potranno essere immessi sul mercato per la vendita al dettaglio, solo attraverso i centri di spedizione, al fine di garantire le operazioni di etichettatura e di controllo come previsto dal regolamento 853/04, allegato III, sez. VII cap. I, e di seguito meglio approfondito.

Gli operatori che effettuano la produzione primaria saranno tenuti a rispettare i requisiti generali di igiene dell'**allegato 1 del regolamento 852/2004** e le attività connesse nonché i requisiti specifici del regolamento comunitario 853/2004.

L'**allegato 1** in questione, prevede che gli operatori che effettuano la produzione primaria:

- 1) rispettino i requisiti di igiene dei prodotti di origine animale;
  - 2) osservino la corretta tenuta delle registrazioni per i prodotti indicati;
- prevede, inoltre, raccomandazioni inerenti i manuali di corretta prassi igienica, che è auspicabile che gli operatori del settore alimentare adottino e applichino.

**Il punto 1**, richiama gli operatori del settore a garantire la protezione dei prodotti dalle contaminazioni e raccomanda, nello specifico, di tenere conto delle successive trasformazioni alimentari cui vanno soggetti. Nella produzione primaria e nelle operazioni associate, gli operatori operano il controllo delle contaminazioni come misura generale, ed il rispetto delle misure sulla salute ed il benessere degli animali, dei programmi di monitoraggio, il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonosici.

Gli operatori che lavorano nella fase primaria i prodotti di origine animale, devono:

- adottare le misure igienico-sanitarie per tenere puliti gli impianti di raccolta e allevamento, le attrezzature di supporto alla pesca, i veicoli e le imbarcazioni,
- utilizzare l'acqua potabile e/o pulita,
- assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei molluschi bivalvi vivi sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari,
- evitare la contaminazione da parte di animali ed altri insetti nocivi,
- prevenire la propagazione delle malattie contagiose trasmissibili all'uomo, comunicando i focolai sospetti di dette malattie alle autorità competenti,
- tenere conto dei risultati delle analisi di laboratorio

- adottare le opportune misure correttive quando sono informati di eventuali problemi individuati nel corso dei controlli ufficiali.

**Il punto 2**, relativamente alle misure adottate per il controllo dei pericoli precisa che gli operatori sono tenuti a conservare le registrazioni effettuate per un periodo di tempo proporzionato alla dimensione dell'impresa e mettono a disposizione dell'autorità competente e dell'operatore acquirente le informazioni richieste. *Il tempo di conservazione delle registrazioni da mantenere agli atti relativamente alle misure adottate per il controllo dei pericoli è di almeno 12 mesi.*

Il Reg. CE 853/04 all. III, sez. VII cap. I punto 6 prevede che gli operatori del s.a. devono conservare una copia del D.D.R. per ciascun lotto inviato o ricevuto per almeno 12 mesi dall'invio o dalla ricezione salvo quanto diversamente stabilito dalla Autorità competente. Ciascun lotto di MBV deve essere identificabile ed associabile al relativo DDR.

Le registrazioni, in particolare, devono contenere le seguenti misure per i prodotti di origine animale:

- i risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali che abbiano rilevanza sulla salute umana.
- le segnalazioni dei controlli effettuati sugli animali o sui prodotti di origine animale.

Gli operatori del settore primario possono essere assistiti da altre persone, quali veterinari, agronomi e tecnici agricoli, nella tenuta delle registrazioni (Allegato I, Parte A, Cap. III punto 10 del Reg. 852/04). *In questo contesto è consentito considerare e prevedere l'intervento di altre figure -in quanto l'elenco di cui al Reg.852 ha valore esemplificativo - (es. biologi; tecnologi alimentari) o Enti a supporto dell'attività di autocontrollo, quali i Consorzi di Gestione per il settore molluschi, le associazioni di categoria, le cooperative e i consulenti delle associazioni per il settore ittico, che potrebbero coadiuvare i produttori nella gestione della rintracciabilità e ritiro/richiamo del prodotto e nella tenuta delle registrazioni*

**Il punto 3**, raccomanda, che i manuali di corretta prassi igienica di cui capo III, agli articoli da 7 e 9 del regolamento 852/2004, contengano orientamenti sul controllo dei rischi nella produzione primaria e nelle operazioni associate. I manuali di C.P. dovranno inoltre, contenere, le informazioni sulle azioni del controllo dei pericoli e le misure pertinenti previste nei programmi e nella normativa nazionale e comunitaria.

Tra questi rischi e le misure di controllo compaiono:

- controllo dei contaminanti ambientali di natura fisica, chimica, biologica
- misure protettive per evitare malattie contagiose trasmissibili all'uomo tramite gli alimenti e obbligo di informarne le autorità competenti;
- procedure prassi e metodi per garantire che l'alimento sia prodotto manipolato imballato immagazzinato e trasportato in condizioni igieniche;
- le misure concernenti la tenuta delle registrazioni.

Particolare attenzione viene riservata dalla normativa comunitaria ai manuali di corretta prassi igienica, per incoraggiare l'uso delle procedure sanitarie specifiche e i requisiti di igiene nell'ambito della produzione primaria. Sebbene il controllo per la sicurezza degli alimenti sia stato previsto sin dalla produzione primaria, i principi del sistema HACCP non sono ancora pratica applicabile su base generalizzata alla produzione stessa, anche se l'estensione alla pratica, nel contesto richiamato, sarà uno degli elementi del riesame documentale che la Commissione effettuerà a scadenze brevi. Sarebbe tuttavia opportuno da parte degli operatori, attuare per quanto possibile i principi del sistema HACCP, coadiuvando il loro lavoro attraverso l'adozione ed applicazione dei manuali di corretta prassi a supporto della produzione primaria.

Nei manuali elaborati, si dovrà tenere conto dell'attività propria del settore approfondendo i sistemi di reperimento del seme, raccolta e di allevamento e/o altre forme di trattamento dei prodotti nell'ambito delle specifiche lavorazioni, per consentire ai soggetti direttamente o indirettamente interessati, una conoscenza ed una formazione più specifica.

4

I punti 2 e 3 sopra indicati, evidenziano che l'operatore del settore alimentare dovrà prevedere la raccolta, la registrazione e l'archiviazione dei dati prodotti nelle fasi di attività dell'impresa. Ciò al fine di mantenere in memoria le operazioni svolte all'interno della azienda e fuori della stessa, allo scopo di documentare gli scambi commerciali e/o di distribuzione dei prodotti alimentari che saranno soggetti alle applicazioni del Regolamento (CE) 178/02, per la tracciabilità ai fini della sicurezza alimentare. L'attività di verifica dei dati registrati risulta indispensabile anche per gli aspetti legati al controllo ufficiale di cui al regolamento 882/04. Si ritiene utile far presente che nel Reg. (CE) 853/04 allegato III, sezione VII, capitolo 1, si prevede l'adozione dei requisiti generali per l'immissione dei MBV sul mercato e l'uso del "documento di registrazione ufficiale" necessario a giustificare gli spostamenti dei lotti per le attività ivi descritte e per attestare la regolarità delle corrette prassi da parte degli stessi produttori primari.

#### FASI SUCCESSIVE ALLA PRODUZIONE PRIMARIA

Gli operatori che svolgono le fasi successive alla produzione primaria dovranno invece attenersi ai requisiti di igiene di cui all' **allegato II del regolamento 852/2004**, ed ai requisiti specifici del regolamento 853/2004.

Tale allegato prevede l'applicazione dei requisiti generali in materia di igiene da parte di tutti gli operatori che svolgono attività successive alla produzione primaria e che interessano nel dettaglio:

- il capitolo I i requisiti generali applicabili alle strutture destinate agli alimenti;
- il capitolo II i requisiti specifici applicabili ai locali in cui gli alimenti vengono lavorati, preparati o trasformati;
- il capitolo III si applica alle strutture mobili e/o temporanee e alle mense;
- il capitolo IV si applica a tutti i tipi di trasporto;
- il capitolo V fino al capitolo XII, si applica ai requisiti delle attrezzature che vengono in contatto con gli alimenti nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione;
- il capitolo VI ai requisiti per i rifiuti alimentari;
- il capitolo VII al rifornimento idrico;
- il capitolo VIII all'igiene del personale;
- il capitolo IX ai requisiti applicabili ai prodotti alimentari;
- il capitolo X applicabili al confezionamento e all'imballaggio dei prodotti alimentari;
- il capitolo XI al trattamento termico;
- il capitolo XII alla formazione.

Il capitolo VII, di questo allegato, fornisce alcune informazioni sul rifornimento idrico e chiarisce le circostanze in cui andrebbe usata l'acqua potabile al fine di evitare le contaminazioni dei prodotti alimentari. Ad esempio, per i molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi può essere usata acqua di mare pulita; l'acqua pulita può essere utilizzata anche per lavaggi esterni.

Nel regolamento viene sottolineata l'opportunità di chiarire che la fornitura di tali acque andrebbe assicurata con attrezzature adeguate

#### FORMAZIONE

Il capitolo XII, del prospetto sopra riportato relativo all'allegato II del regolamento (CE) 852/04, prevede l'obbligo da parte degli operatori di formare e addestrare personale consapevole relativamente al lavoro che svolge e di fornire garanzie sulle sue condizioni igieniche e sul suo stato di salute. I responsabili della elaborazione e della gestione delle procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del regolamento (CE) 852/04, o del funzionamento delle pertinenti guide, devono ricevere una adeguata formazione sulle fasi preliminari che precedono l'applicazione del sistema HACCP relative ai principi delle buone pratiche di igiene alimentare, di produzione e di lavorazione ed una altrettanto specifica conoscenza del piano di autocontrollo che reca i principi generali di analisi dei rischi e delle misure da adottare per

controllarli. Le associazioni di categoria potranno, su base volontaria e secondo le modalità previste nella normativa, divulgare l'uso dei manuali di corretta prassi di cui agli articoli 7-8-9 del regolamento 852/04 e richiedere assistenza alle autorità competenti nell'attività di formazione del personale che opera nel settore per lo svolgimento di corsi o seminari previsti dalla legislazione. La legislazione comunitaria invita i soggetti interessati a predisporre i manuali di corretta prassi al fine di poterli utilizzare come guida aziendale per l'attuazione delle GMP. La richiesta di validazione degli stessi, dovrà afferire al Ministero della salute, secondo le modalità riportate nella linea-guida dell'Accordo Stato-Regioni del regolamento(CE) 852/2004.

La formazione del personale dovrà essere chiaramente organizzata secondo quanto già sommariamente enunciato nel documento applicativo dei prodotti della pesca. Indicazioni più dettagliate saranno successivamente e appositamente richiamate nelle disposizioni attuative in materia, da parte del Ministero della Salute.

## COMMERCIO AL DETTAGLIO

Secondo il Reg. 178/02, articolo 3, punto 7, per commercio al dettaglio si intende la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.

Il regolamento 853/2004 (CE), articolo 1, comma 5, recita:

a) salvo espressa indicazione contraria, il presente regolamento non si applica al commercio al dettaglio.

b) Il presente regolamento, si applica, tuttavia, al commercio al dettaglio quando le operazioni sono effettuate allo scopo di fornire alimenti di origine animale ad altri stabilimenti, salvo:

i) quando le operazioni si limitano al magazzinaggio o al trasporto, nel qual caso si applicano comunque i requisiti specifici di temperatura stabiliti nell'allegato III;

oppure

ii) quando la fornitura di alimenti di origine animale è effettuata unicamente da un laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio ad un altro laboratorio annesso all'esercizio di commercio al dettaglio e, conformemente alla legislazione nazionale, tale fornitura costituisce un'attività marginale, localizzata e ristretta.

Si ritiene opportuno far presente che nell'ambito del commercio al dettaglio, viene fatto salvo ai fini del piano di autocontrollo aziendale ed in attuazione delle disposizioni del Regolamento (CE) 178/2002 sulla sicurezza alimentare, l'obbligo di conservazione della documentazione attestante qualsiasi operazione effettuata e/o cambiamento di processo intervenuto nelle fasi della filiera alimentare. Tale documentazione dovrà essere conservata per almeno 12 mesi dallo svolgimento delle relative procedure

Resta inteso, inoltre, che le procedure di gestione della merce opportunamente documentate dovranno essere messe a disposizione degli organi sanitari del controllo ufficiale nell'ambito degli adempimenti di competenza.

## ESCLUSIONI DAL CAMPO DI APPLICAZIONE

Alla luce delle caratteristiche peculiari di questi prodotti e dei rischi ad essi connessi, si ritiene che non possano essere previste deroghe.

## 2. DEFINIZIONI

MOLLUSCHI BIVALVI: i molluschi lamelibranchi filtratori;

LM

MOLLUSCO VIVO e VITALE: il mollusco che offre resistenza all'apertura;

ANIMALI VIVI CONSIDERATI ALIMENTO: molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi, gasteropodi marini vivi destinati al consumo umano;

PRODUTTORE: la persona fisica o giuridica che raccoglie o alleva i molluschi bivalvi con qualsiasi mezzo in una zona di raccolta allo scopo di trattarli e immetterli sul mercato;

OPERATORE SETTORE ALIMENTARE: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nella impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

IMPRESA ALIMENTARE: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti

STABILIMENTO: ogni unità di un'impresa del settore alimentare

CONSUMATORE FINALE: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.

AUTORITA' CENTRALE COMPETENTE: il Ministero della Salute;

Autorità locale competente: L'autorità delle Regioni, Province Autonome, Aziende sanitarie locali, responsabile per effettuare controlli veterinari

PRODOTTI PRIMARI: i prodotti della produzione primaria compresi i prodotti di allevamento, pesca e raccolta;

IMMISSIONE SUL MERCATO: la detenzione di alimenti e mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta

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

LOTTO: quantitativo di molluschi bivalvi vivi prelevato in zona di produzione e destinato successivamente ad essere consegnato, sulla base dei criteri stabiliti dal regolamento ad un centro di spedizione, ad un centro di depurazione o ad una zona di stabulazione riconosciuti o ad uno stabilimento di trasformazione.

PARTITA: un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito

CONFEZIONAMENTO: l'operazione mediante la quale i MBV sono posti in materiali d'imballaggio idonei allo scopo, sulla base dei criteri stabiliti dalla legislazione comunitaria.

PRODOTTO ALIMENTARE PRECONFEZIONATO: l'unità di vendita destinata ad essere presentata come tale al consumatore finale ed alle collettività, costituita da un prodotto alimentare e dall'imballaggio in cui è stato immesso prima di essere posto in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio ma comunque in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata

ZONE DI PRODUZIONE: aree marine, lagunari o di estuario con giacimenti naturali di molluschi bivalvi vivi oppure luoghi utilizzati per allevarli e raccogliarli vivi;

ZONE DI STABULAZIONE: aree marine, lagunari o di estuari chiaramente delimitate e segnalate mediante boe, paletti o qualsiasi altro strumento fisso e destinate esclusivamente alla depurazione naturale dei molluschi bivalvi vivi;

CENTRO DI SPEDIZIONE: lo stabilimento a terra o galleggiante riservato al ricevimento, rifinitura, lavaggio, pulitura, calibratura e al confezionamento dei molluschi bivalvi vivi idonei al consumo umano;

CENTRO DI DEPURAZIONE: lo stabilimento comprendente bacini alimentati con acqua di mare pulita, in cui i molluschi bivalvi vivi sono collocati per il tempo necessario alla riduzione dei contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano;

h

**STABULAZIONE:** trasferimento di molluschi bivalvi vivi in aree marine, lagunari o di estuari per il tempo necessario alla riduzione di contaminanti affinché diventino idonei al consumo umano ; ciò non include l'operazione specifica di trasferimento di molluschi bivalvi in zone più adatte ad una crescita o un ingrasso ulteriori.

**REFINITURA:** la conservazione di molluschi bivalvi, provenienti da zone di produzione di classe A, da centri di depurazione o centri di spedizione , in bacini o in qualsiasi altro impianto contenente un flusso acqua di mare pulita o in bacini naturali allo scopo di asportarne sabbia , fanghi o muco preservare o migliorarne le proprietà organolettiche e assicurare un buono stato di vitalità prima del loro confezionamento, riconfezionamento o imballaggio

**ACQUA POTABILE:** l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83CE del Consiglio del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano.

**ACQUA PULITA:** Acqua di mare pulita e acqua dolce di qualità analoga .

**ACQUA DI MARE PULITA:** l'acqua di mare o salmastra naturale , artificiale o depurata che non contiene microrganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti.

**BIOTOSSINE MARINE:** sostanze tossiche accumulate dai molluschi bivalvi quale risultato dell'assorbimento di plancton contenente tossine;

**ESCHERICHIA COLI:** indicatore di contaminazione fecale rilevabile con metodo ISO TS 16649-3

**MICRORGANISMI:** i batteri , i virus, i lieviti, le muffe, le alghe, i protozoi parassiti, gli elminti parassiti microscopici, le loro tossine e i loro metaboliti.

**CRITERIO MICROBIOLOGICO:** un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto , di una partita di prodotti alimentari o di un processo, in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi e/o in base alla quantità delle relative tossine/metaboliti, per unità di massa, volume, area o partita.

**CRITERIO DI SICUREZZA ALIMENTARE:** un criterio che definisce l'accettabilità di un prodotto o di una partita di prodotti alimentari, applicabile ai prodotti immessi sul mercato.

**CRITERIO DI IGIENE DEL PROCESSO:** un criterio che definisce il funzionamento accettabile del processo di produzione. Questo criterio, non si applica ai prodotti immessi sul mercato, fissa un valore indicativo di contaminazione al di sopra del quale sono necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari,

**CONSERVABILITÀ:** il periodo che corrisponde al periodo che precede il termine minimo di conservazione o la data di scadenza , come definiti rispettivamente agli articoli 9 e 10 della direttiva 2000/13/CE.

**CAMPIONE:** una serie composta di una o più unità o una porzione di materia selezionate tramite modi diversi in una popolazione o in una quantità significativa di materia e destinate a fornire informazioni su una determinata caratteristica della popolazione o della materia oggetto di studio e a costituire la base su cui fondare una decisione relativa alla popolazione o alla materia in questione o al processo che le ha prodotte.

**CAMPIONE RAPPRESENTATIVO:** un campione nel quale sono mantenute le caratteristiche della partita dalla quale è prelevato, in particolare nel caso di un campionamento casuale semplice , dove ciascun componente o aliquota della partita ha la stessa probabilità di figurare nel campione;

**CONFORMITÀ AI CRITERI MICROBIOLOGICI:** l'ottenimento di risultati soddisfacenti o accettabili di cui all'allegato 1 del Reg. (CE) 2073/2005 sui criteri microbiologici, nei controlli volti ad accertare la conformità ai valori fissati per i criteri mediante il prelievo di campioni , l'effettuazione di analisi e l'attuazione di misure correttive conformemente alla legislazione in materia di prodotti alimentari e alle istruzioni dell'autorità competente.

#### INFORMAZIONI GENERALI SUI PROCEDIMENTI DI REGISTRAZIONE/RICONOSCIMENTO

Le autorità sanitarie competenti delle Regioni e Province Autonome e delle AASSLL mettono in atto le procedure che devono seguire gli operatori del settore dei mangimi e degli alimenti che

gpb

richiedono la registrazione dello stabilimento ai sensi del regolamento (CE) 852/2004 o il riconoscimento ai sensi dei Regolamenti (CE) nn° 852, 853, 882.

Al ricevimento di una domanda di riconoscimento da parte di un operatore del settore alimentare l'autorità competente effettua una visita in loco, il cui esito determinerà il rilascio del riconoscimento. Ai sensi dell'articolo 31 del regolamento (CE) 882/04 l'autorità competente può concedere un riconoscimento condizionato qualora risulti che lo stabilimento soddisfa tutti i requisiti relativi alle infrastrutture ed alle attrezzature. Essa concede il riconoscimento definitivo soltanto qualora da un nuovo controllo dello stabilimento effettuato entro tre mesi dalla concessione del riconoscimento condizionato, risulti che lo stabilimento soddisfa gli altri requisiti della normativa in materia di alimenti. Se sono stati compiuti progressi evidenti ma lo stabilimento non soddisfa ancora tutti i requisiti in questione, l'autorità competente può prorogare il riconoscimento condizionato, la cui durata non può tuttavia superare in totale sei mesi.

Sarà cura delle autorità competenti indicate aggiornare gli elenchi degli stabilimenti riconosciuti che dovranno essere trasmessi alla Commissione europea per renderli accessibili agli altri Stati membri. In proposito il Regolamento 2074/2005, allegato V, prevede per la messa a disposizione degli Stati membri e del pubblico l'elenco degli stabilimenti riconosciuti, attraverso l'istituzione, da parte della Commissione, di un sito web per il quale lo Stato membro fornisce un link al proprio sito web nazionale.

#### RICONOSCIMENTO DEGLI STABILIMENTI

Gli stabilimenti che trattano i prodotti di origine animale per i quali sono previsti i requisiti di cui all'allegato III del regolamento 853/04, ai sensi dell'articolo 4 del suddetto Regolamento devono essere riconosciuti dall'Autorità sanitaria competente. Nello specifico settore sono soggetti a riconoscimento :

- CENTRI DI SPEDIZIONE (compresi quelli a bordo dei pescherecci);
- CENTRI DI DEPURAZIONE.

Ai fini del riconoscimento di idoneità gli operatori che operano nel settore in esame dovranno presentare istanza all'Autorità sanitaria competente come individuata dalla Regione e o Provincia Autonoma.

La domanda dovrà essere corredata dalla documentazione comprovante il rispetto dei requisiti strutturali, igienico sanitari e delle attrezzature nonché la predisposizione di procedure HACCP/SSOP di cui ai Regolamenti (CE) n. 852/853/2004.

Ulteriori dettagli sono riportati nelle linee-guida applicative del regolamento (CE) n. 852/2004/CE/ del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari e sulle linee-guida applicative del regolamento (CE) n. 853/2004/CE/ del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale.

#### REGISTRAZIONE

Secondo le linee guida del regolamento n. 852/04(CE) dell'Unione europea, sono soggette a registrazione tutte le attività di produzione, trasformazione, trasporto, magazzinaggio, somministrazione e vendita qualora non sia previsto il riconoscimento di cui al Regolamento 853/04. Gli operatori del settore notificano all'autorità competente, al fine della registrazione, gli stabilimenti posti sotto il loro controllo.

Sono registrati secondo le linee guida del Regolamento(CE) 852/04 della Commissione europea e sottoposti a controllo ufficiale ai sensi del reg. 882/04, tutti gli stabilimenti e/ o pescherecci non soggetti al riconoscimento di cui al regolamento (CE) 853/04.

La registrazione non necessita di ispezione preventiva da parte dell'ASL competente e la procedura amministrativa da applicare per la registrazione fa riferimento alla legge 241/90 e successive modifiche che prevede la denuncia di inizio attività (DIA). *Se la registrazione riguarda allevamenti di molluschi bivalvi vivi l'azienda UISS comunque dovrà accertarsi, prima della registrazione, che l'allevamento/banco naturale si trovi in zone di produzione già classificate per la specie per la quale si intende esercitare la raccolta ai fini del consumo umano* Le attività già in possesso di autorizzazione o nulla osta sanitario o di registrazione non hanno necessità di effettuare una ulteriore notifica ai fini della registrazione (Reg. (CE) 852/04. Salvo diversa specifica determinazione della Regione o Provincia Autonoma l'anagrafe delle registrazioni è di competenza delle Aziende Sanitarie Locali.

La registrazione può essere effettuata a seguito di una DIA che può essere: semplice(dichiarazione inizio attività) o differita(inizio dell'attività e' differita di 45 giorni dalla notifica ).

*A questo proposito sarà previsto che l'elenco di tutte le imprese registrate presso i competenti Enti, che effettuano la raccolta in banchi naturali marini o in acque interne o che effettuano la raccolta di molluschi bivalvi vivi, tunicati, echinodermi e gasteropodi in allevamenti a mare o in acque interne, venga inviato ai servizi del Dipartimento di prevenzione dell'AUSL competente per territorio entro il 31.12.2006.*

*Successivamente, gli operatori del settore alimentare interessati ai fini dell'aggiornamento dell'archivio invieranno secondo le procedure DIA richiamate le nuove iscrizioni e/o le cancellazioni e comunque le eventuali modifiche e integrazioni alle autorità sanitarie locali competenti .*

Sono fatte salve le comunicazioni relative alle imbarcazioni già trattate nella guida applicativa dei prodotti della pesca.

Ulteriori dettagli sulle modalità applicative della notifica per l'inizio di nuove attività o per le modifiche sostanziali di attività già avviate , sono riportati nella linea guida sopra indicata. Si ritiene tuttavia opportuno far presente che entro il 31 dicembre del 2009 dovranno essere completate le registrazioni di tutte le attività.

LM

### 3. REQUISITI GENERALI

#### Capitolo 1

#### REQUISITI GENERALI PER L'IMMISSIONE SUL MERCATO DEI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI

I requisiti in esame sono previsti nell'allegato III del regolamento (CE) 853/04 , sezione VII e si applicano oltre che ai molluschi bivalvi vivi anche agli echinodermi , tunicati, gasteropodi marini vivi, tranne le disposizioni relative alla depurazione che interessano invece esclusivamente i molluschi bivalvi. I capitoli da I a VIII si applicano agli animali raccolti nelle zone di produzione che l'autorità competente ha classificato ai sensi del regolamento 854/2004 , mentre i punti da 3 a 7 di seguito indicati si applicano anche ai Pettinidi, laddove applicabili .

1. I molluschi bivalvi vivi non possono essere immessi sul mercato per la vendita al dettaglio se non attraverso un centro di spedizione, in cui deve essere apposto un marchio di identificazione ed etichettatura a norma del successivo capitolo VII.

2. gli operatori del settore alimentare possono accettare lotti di molluschi bivalvi vivi solo se sono soddisfatti i requisiti documentali di cui ai successivi punti da 3 a 7.

3. In caso di trasferimento da uno stabilimento all'altro di un lotto di molluschi vivi, da parte di un operatore del settore alimentare , un documento di registrazione deve accompagnare il lotto dal momento dell'invio fino a quello dell'arrivo al centro di spedizione o di trasformazione.

*Tale D.d.R. è compilato e rilasciato a cura degli operatori del settore alimentare , i quali devono prevedere nell'ambito delle loro registrazioni (produzione primaria) o nel piano di autocontrollo un sistema oggettivo e verificabile di gestione dei D.d.R (numerazione, registrazione, conservazione per 12 mesi, modalità di rilascio e di trasmissione, ecc.), valido ai fini della rintracciabilità. Il D.d.R deve essere redatto almeno in duplice copia di cui una resta all'operatore del settore alimentare che cede il prodotto e l'altra copia viene trasmessa, contestualmente alla merce, al destinatario.*

*In relazione a quest'ultimo aspetto le Regioni, nello spirito del Regolamento e senza creare ostacolo allo scambio con le altre Regioni, disciplineranno le modalità organizzative ritenute più idonee alle specifiche realtà territoriali.*

4. Il documento di registrazione deve essere redatto in almeno una delle lingue ufficiali dello Stato membro in cui e' situato lo stabilimento ricevente e deve contenere almeno le seguenti indicazioni :

- a) in caso di un lotto di molluschi bivalvi vivi inviato da un'area di **PRODUZIONE**, il documento di registrazione deve contenere almeno le seguenti informazioni:
- ▶ identità e indirizzo del produttore ;
  - ▶ data di raccolta ;
  - ▶ ubicazione della zona di produzione , definita nel modo più circostanziato possibile oppure con un numero di codice;
  - ▶ status sanitario della zona di produzione;
  - ▶ specie di molluschi e quantità ispettiva ;
  - ▶ destinazione del lotto.
- b)
- In caso di lotto di molluschi bivalvi vivi inviato da una zona di **STABULAZIONE** , il documento di registrazione deve contenere almeno le informazioni di cui alla lettera a) e le seguenti:

- ▶ ubicazione della zona di stabulazione ;
  - ▶ durata della stabulazione.
- c) In caso di un lotto di molluschi bivalvi inviato da un centro di DEPURAZIONE, il documento di registrazione deve contenere almeno le informazioni di cui alla lettera a) e le seguenti:
- ▶ indirizzo del centro di depurazione e numero di riconoscimento CE;
  - ▶ durata della depurazione;
  - ▶ date in cui il lotto è entrato e uscito dal centro di depurazione.
- d) In caso di un lotto di molluschi bivalvi inviato da un centro di SPEDIZIONE, il documento di registrazione deve contenere almeno le informazioni di cui alla lettera a) e le seguenti:
- ▶ indirizzo del centro di spedizione e numero di riconoscimento CE;
  - ▶ data in cui il lotto è entrato nel centro di spedizione

5. Gli operatori del settore alimentare che inviano lotti di molluschi bivalvi vivi devono compilare le pertinenti sezioni del documento di registrazione in maniera facilmente leggibile e non alterabile. Gli operatori del settore alimentare che ricevono i lotti devono apporre sul documento un timbro con la data al ricevimento del lotto o registrare la data di ricevimento in altro modo.

6. Gli operatori del settore alimentare devono conservare una copia del documento di registrazione per ciascun lotto inviato e ricevuto per almeno 12 mesi dall'invio o dalla ricezione

7. tuttavia se :

- a. il personale che raccoglie molluschi bivalvi vivi gestisce anche il centro di spedizione il centro di depurazione , la zona di stabulazione o lo stabilimento di trasformazione che riceve i molluschi bivalvi vivi e
- b. un'unica autorità competente locale (ASL) controlla tutti gli stabilimenti in questione, i documenti di registrazione non sono necessari , se tale autorità competente lo permette.

*Si allega proposta di modello di D. D. R. da adottare.*

## Capitolo II

### REQUISITI IN MATERIA DI IGIENE APPLICABILI ALLA PRODUZIONE E ALLA RACCOLTA DI MBV

A . requisiti delle zone di PRODUZIONE (Se i dati o le informazioni ottenute dal controllo ufficiale consentono all'autorità competente di classificare i fondali, le disposizioni del capitolo II, parte A , si applicano anche ai pettinidi.)

1. i produttori possono raccogliere i MBV soltanto nelle zone di produzione delle aree di categoria A, B o C classificate dall'autorità competente e la cui ubicazione e i confini siano stati fissati ai fini del controllo ufficiale del regolamento (CE) 854/04.
2. Gli operatori del settore alimentare potranno immettere sul mercato i MBV, destinati al consumo umano diretto che vengono raccolti nelle zone di produzione di classe A solo se soddisfano i requisiti di cui al successivo capitolo V relativo alle norme sanitarie applicabili ai molluschi bivalvi vivi.
3. Gli operatori del settore alimentare potranno immettere sul mercato ai fini del consumo umano

i MBV raccolti nelle zone di produzione della classe B ma soltanto dopo averli sottoposti ad un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione.

4. Gli operatori del settore alimentare potranno immettere sul mercato per il consumo umano i MBV raccolti nelle zone di produzione della classe C soltanto previa stabulazione di lunga durata, conformemente alla parte C del presente capitolo.
5. Dopo la depurazione o la stabulazione, i MBV provenienti dalle zone di produzione delle classi B o C devono soddisfare tutti i requisiti sanitari previsti nel capitolo V. Tuttavia, i MBV provenienti da dette zone che non sono stati sottoposti a depurazione o stabulazione possono, se contenenti livelli di biotossine inferiori ai limiti di legge, essere inviati a uno stabilimento di trasformazione, dove devono essere sottoposti ad un trattamento per l'eliminazione dei microrganismi patogeni (se del caso, previa asportazione di sabbia, fanghi o muco nello stesso o in un altro stabilimento). I metodi di trattamento consentiti sono i seguenti:

- a) trattamento sterilizzante in contenitori ermeticamente chiusi;
- b) trattamenti termici comprendenti:

- immersione in acqua bollente per il tempo necessario a portare la temperatura interna della loro carne ad un minimo di 90 ° C e mantenimento di questa T° interna minima per almeno 90 secondi;
- cottura, da 3 a 5 minuti in un contenitore chiuso la cui temperatura sia compresa tra 120 e 160 ° C e la pressione compresa fra 2 e 5 kg/ cm<sup>2</sup>, con successiva sgusciatura nonchè congelamento della carne a - 20 ° C al centro massa;
- cottura a vapore sotto pressione, in contenitore chiuso in cui siano stati rispettati i requisiti di cui al primo puntino nero, per quanto riguarda il tempo di cottura e la temperatura interna della carne dei molluschi. Deve essere utilizzata una metodologia convalidata. Devono essere definite procedure basate sui principi del sistema HACCP per verificare la omogenea distribuzione del calore.

6. Gli operatori del settore alimentare non devono produrre, né raccogliere MBV in zone che l'autorità competente non ha classificato o che sono inadatte per ragioni sanitarie. Gli operatori del settore alimentare devono tenere conto di tutte le pertinenti informazioni relativamente all'adeguatezza delle zone per quanto riguarda la produzione e la raccolta, comprese le informazioni ottenute attraverso gli autocontrolli e quelle acquisite dall'autorità competente. Essi debbono utilizzare tali informazioni, segnatamente quelle sulle condizioni ambientali e meteorologiche, per stabilire il trattamento appropriato cui sottoporre i lotti raccolti.

#### B. requisiti per la RACCOLTA ed il successivo TRATTAMENTO (applicazione anche per pettinidi)

Gli operatori del settore che raccolgono MBV o li manipolano immediatamente dopo la raccolta devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Le tecniche di raccolta e le successive manipolazioni non devono provocare una contaminazione ulteriore del prodotto o danni eccessivi ai gusci o ai tessuti dei MBV, o cambiamenti tali da comprometterne la possibilità di depurazione, trasformazione o stabulazione. In particolare gli operatori del settore alimentare:
  - a) devono proteggere in modo adeguato i molluschi bivalvi da compressioni, abrasioni vibrazioni;

- b) non devono esporre i MBV a temperature eccessive;
  - c) non devono immergere nuovamente i MBV in acqua che potrebbe contaminarli ulteriormente;
  
  - d) se la rifinitura avviene in bacini naturali, devono utilizzare unicamente le zone che l'autorità competente ha definito di classe A;
2. I mezzi di trasporto devono consentire un adeguato drenaggio, devono essere attrezzati in modo da garantire le migliori condizioni di sopravvivenza e devono fornire una protezione efficace contro la contaminazione;

I pettinidi raccolti al di fuori delle zone classificate, possono essere immessi sul mercato solamente se raccolti e trattati conformemente al presente capitolo parte B e se soddisfano i requisiti sanitari di cui al capitolo V, secondo quanto comprovato nel piano di autocontrollo.

#### C. requisiti per la STABULAZIONE dei MBV.

Gli operatori del settore alimentare che procedono alla stabulazione dei MBV devono conformarsi ai seguenti requisiti.

1. Gli operatori del settore alimentare possono utilizzare soltanto le zone riconosciute dalla autorità competente per la stabulazione dei MBV. 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.
2. Nelle zone di stabulazione devono essere assicurate condizioni ottimali di depurazione. In particolare, gli operatori del settore alimentare:
  - a) devono usare tecniche di manipolazione dei MBV destinati alla stabulazione che permettano loro di riprendere a nutrirsi con il processo di filtrazione una volta immersi in acque naturali;
  - b) non devono procedere alla stabulazione dei MBV ad una densità che ne impedisca la depurazione;
  - c) devono immergere i MBV in acqua di mare nella zona di stabulazione per un adeguato periodo di tempo stabilito in funzione della temperatura dell'acqua periodo che non può essere inferiore a due mesi salvo che l'autorità competente decida altrimenti sulla scorta dell'analisi di rischio dello operatore del settore alimentare;
  - d) 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.
3. Gli operatori del settore alimentare che gestiscono le zone di stabulazione devono tenere a disposizione dell'autorità competente, ai fini ispettivi, la planimetria dell'area di mare interessata in cui siano evidenziati i settori di stabulazione, nonché i registri in cui annotano regolarmente la provenienza dei MBV, i periodi di stabulazione, i settori di stabulazione impiegati e la successiva stabulazione di ciascun lotto impiegato.

#### Capitolo III :

#### REQUISITI STRUTTURALI PER I CENTRI DI DEPURAZIONE e SPEDIZIONE.

1. Gli impianti sulla terraferma non devono essere situati in aree soggette ad inondazioni in seguito a normali alte maree o allo scolo delle acque dalle zone circostanti.

2. I bacini e i serbatoi per l'acqua devono soddisfare i seguenti requisiti :
  - a) le superfici interne devono essere lisce , resistenti , impermeabili e facili da pulire;
  - b) devono essere costruiti in modo tale da consentire lo scolo completo dell'acqua;
  - c) i punti di alimentazione dell'acqua devono essere situati in modo da evitare contaminazione nell'approvvigionamento idrico;
3. Inoltre , nei centri di depurazione-i bacini, le vasche devono essere adatti al volume e al tipo di prodotto da depurare *secondo le indicazioni dimensionali della Ditta Costruttrice.*

I centri di spedizione dei pettinidi devono rispettare le disposizioni del presente capitolo III e del successivo IV.

#### Capitolo IV

##### REQUISITI DI IGIENE PER I CENTRI DI DEPURAZIONE E SPEDIZIONE.

###### A. requisiti per i centri di DEPURAZIONE

Gli operatori che depurano i MBV devono conformarsi ai seguenti requisiti .

1. Prima della depurazione, i MBV devono essere liberati dal fango e dai detriti accumulati con l'acqua pulita .
2. Il sistema di depurazione deve consentire che i MBV 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.
3. la quantità di MBV 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 ed ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento 854/04.
4. qualora un bacino di depurazione contenga diversi lotti di MBV , gli stessi devono essere della medesima specie ed il trattamento deve estendersi in funzione del periodo richiesto dal lotto che necessita della depurazione più lunga.
5. I contenitori in cui vengono collocati i MBV negli impianti di depurazione devono essere costruiti in modo che l'acqua di mare pulita possa passare; lo spessore degli strati dei MBV non deve ostacolare l'apertura dei gusci durante il processo di depurazione.
6. Nel bacino in cui sono sottoposti a depurazione MBV non devono essere tenuti i crostacei , pesci o altri animali marini.
7. Ogni confezione di MBV depurati, inviata a un centro di spedizione, deve essere munita di un'etichetta attestante che i molluschi sono stati depurati.
8. *nel piano di autocontrollo dovranno essere previste analisi sul prodotto pronto per la commercializzazione che rispettino i parametri previsti dal successivo capitolo V e dal regolamento (CE) 2073/05. La frequenza dei controlli varierà in funzione della valutazione del rischio.*

## 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 MBV, in particolare la rifinitura, la cernita, il confezionamento e l'imballaggio non devono provocare contaminazioni del prodotto né alterarne la vitalità.
2. Prima del confezionamento i gusci dei MBV devono essere accuratamente lavati con acqua pulita.
3. I MBV, devono provenire da:
  - a) una zona di produzione di classe A;
  - b) una zona di stabulazione
  - c) un centro di depurazione
  - 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, a fine ciclo.

Ai fini operativi si ritiene utile inserire il successivo punto 5) che chiarisce, nel dettaglio, alcune indicazioni di carattere pratico e procedurale.

5. *In un C.S.M. è consentito:*

- *il riconfezionamento di MBV provenienti da un altro CSM*
- *la rifinitura di MBV provenienti da un CDM o da una zona di classe A*
- *la rifinitura di MBV già confezionati da un altro CSM, previo sconfezionamento e successivo riconfezionamento*

6. *Ai fini della rintracciabilità nel C.S.M. devono essere sottoposti a rifinitura lotti omogenei della stessa specie e ben identificati di MBV provenienti direttamente da zone di raccolta di classe A, per evitare che eventuali non conformità si riflettano a monte sui produttori primari che hanno fornito il CSM.*

7. *in un C.S.M. è vietata la reimmersione di MBV confezionati*

8. *Qualora il titolare di un CSM sia titolare anche di allevamenti o concessioni a mare di classe "A" di MBV, può riservarne un settore opportunamente identificato per lo stoccaggio temporaneo di MBV idonei al consumo umano, previo sconfezionamento prima dell'immersione. Delle modalità operative di questa attività dovrà essere dato dettagliato riscontro nel piano di autocontrollo, segnatamente per gli aspetti legati alla rintracciabilità.*

9. *nel piano di autocontrollo dovranno essere previste analisi sul prodotto pronto per la commercializzazione che rispettino i parametri previsti dal successivo capitolo V e dal Regolamento (C.E)2073/2005. La frequenza dei controlli varierà in funzione della valutazione del rischio.*

## Capitolo V

NORME SANITARIE PER I MBV (da applicare anche per i pettinidi e alla vendita al dettaglio).

6/3

Oltre a garantire la conformità ai requisiti microbiologici adottati ai sensi del regolamento (CE) 852/04, gli operatori del settore alimentare devono garantire che i MBV 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 alle percussioni e livelli normali di liquido intervalvare.
2. Essi non devono contenere biotossine marine in quantità (misurate nel corpo intero o nelle parti consumabili separatamente) superiori ai seguenti limiti:
  - a) PSP (Paralytic Shellfish Poison) 800µg/kg;
  - b) ASP (Amnesic Shellfish Poison) 20mg/kg di acido domoico;
  - c) Acido okadaico, dinophysitossine e pectenotossine complessivamente: 160µg di Equivalente acido okadaico /kg;
  - d) yessotossine : 1mg di equivalente yessotossine /kg;
  - e) azasparacidi : 160 µg di equivalente azaspiracido /kg

*Le metodiche di cui al Reg. CE 2074/2005 sono contenute nel Decreto Ministeriale 16.5.2002 recante "tenori massimi e metodiche di analisi delle biotossine algali nei M.B.V., echinodermi, tunicati e gasteropodi marini".*

#### Capitolo VI:

##### CONFEZIONAMENTO e IMBALLAGGIO dei MBV (si applica alla vendita al dettaglio)

1. Le ostriche devono essere confezionate ed imballate con la parte concava del guscio rivolta verso il basso.
2. I colli per la vendita al minuto dei MBV, devono essere e restare chiusi da quando lasciano il centro di spedizione fino alla presentazione della vendita al consumatore finale.
3. *qualsiasi forma di confezionamento utilizzata dovrà garantire il rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti*

#### Capitolo VII

##### MARCHIATURA DI IDENTIFICAZIONE E ETICHETTATURA

1. L'etichetta compreso il marchio di identificazione, deve essere impermeabile e facilmente leggibile;
2. ferme restando le disposizioni generali in materia di marchi di identificazione di cui all'allegato II, sezione I, del Reg. 853/04, modificato dal Regolamento 2074 /2005, all. VII, punto A) applicazione della marchiatura di identificazione, e sostituito dal Regolamento (CE) n. 1662/2006, allegato I B) forma e marchiatura di identificazione (il marchio deve indicare il nome del Paese in cui è situato lo stabilimento esempio IT (Italia) e se lo stabilimento è situato nella Comunità deve essere di forma ovale e riportare l'abbreviazione CE, C) metodo per la marchiatura di identificazione. L'etichetta deve recare nella fattispecie i seguenti elementi identificativi, fatte salve le indicazioni richieste da norme specifiche:

- a) specie di molluschi ( denominazione comune e scientifica);
- b) data di imballaggio con indicazione almeno del giorno e del mese:

*LS*

*I MBV che comunque devono essere vivi e vitali al momento dell'acquisto , possono essere commercializzati con una data di scadenza che può essere sostituita 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 sessanta giorni l'etichetta apposta su ogni imballaggio di MBV , che non siano imballati in colli per la vendita al minuto(questo punto 3 si applica alla vendita al dettaglio)

Se i pettinidi confezionati hanno una protezione equivalente all'imballatura, i requisiti di cui al capitolo VII concernenti la marchiatura di identificazione e l'etichettatura si applicano anche a loro.

#### Capitolo VIII

##### ALTRI REQUISITI ( si applica alla vendita al dettaglio)

1. Gli operatori del settore alimentare che conservano e trasportano i MBV 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 MBV non devono essere nuovamente immersi in acqua o aspersi d'acqua.
- *È vietato effettuare la rifinitura dei MBV negli esercizi al dettaglio;*
  - *È vietato effettuare la reimmersione in acqua o l'aspersione con acqua presso l'esercizio di vendita al dettaglio, tranne che per la vendita al dettaglio operata direttamente dal centro di spedizione;*
  - *E' consentito l'utilizzo del ghiaccio a condizione che non venga posto a diretto contatto coi MBV e a condizione che siano mantenuti ad una temperatura che non pregiudichi la sicurezza alimentare e la loro vitalità*

#### Capitolo IX

requisiti specifici per i PETTINIDI raccolti fuori dalle zone di raccolta 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 controlli ufficiali 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 spedizione o uno stabilimento di lavorazione. 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 spedizione devono rispettare le pertinenti disposizioni dei capitoli III e IV.
4. Gli operatori del settore alimentare che trattano i pettinidi devono conformarsi
  - 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;

- per quanto riguarda i pettinidi imballati e i pettinidi confezionati se il confezionamento fornisce una protezione equivalente a quella dell'imballaggio, gli operatori devono conformarsi ai requisiti del capitolo VII concernenti la marchiatura di identificazione e l'etichettatura.

*SEMINA* : nel rispetto delle norme di polizia sanitaria e delle disposizioni di cui al Decreto 7.8.1996 "Nuova disciplina della pesca del novellame da allevamento", è consentita la raccolta di novellame di MBV da destinarsi al consumo umano in zone non classificate ma interessate da banchi naturali, designate dall'autorità competente secondo la normativa vigente e non precluse per motivi igienico-sanitari al fine di trasferimento per ripopolamento esclusivamente in allevamenti posti in acque classificate, nelle quali la raccolta deve essere sospesa per almeno due mesi. L'area di semina deve essere identificata con precisione e deve esserne data comunicazione all'autorità competente. Resta inteso che i MBV potranno essere commercializzati solo una volta raggiunta la taglia commerciale e nel rispetto dei requisiti del cap. V del Regolamento (CE) 853/2004.

#### ASPETTI RELATIVI AI CRITERI DI CLASSIFICAZIONE PER LA MOLLUSCHICOLTURA

CONTROLLI UFFICIALI SU MBV PROVENIENTI DA ZONE DI PRODUZIONE (allegato II del Regolamento (CE) 854/2004) Capo II

#### A. Classificazione delle zone di produzione e di stabulazione.

1. E' compito dell'autorità competente fissare l'ubicazione e i confini delle zone di produzione e di stabulazione che essa classifica.

Ai fini esplicativi e non esaustivi si forniscono, pertanto, talune indicazioni concernenti i prerequisiti che potrebbero concorrere alla semplificazione delle procedure da adottare ai fini della prima classificazione di siffatte zone

- i. identificare l'area e le specie di interesse commerciale, ciascuna delle quali dovrà essere oggetto di campionamento ai fini della classificazione. *Qualora nell'area siano presenti più specie l'autorità competente potrà effettuare la classificazione campionando una "specie indicatore"; 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.* Quando i livelli di contaminazione 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 contaminazione restano al di sotto dei limiti.
- ii. effettuare un inventario delle fonti di inquinamento di origine umana o animale che possono costituire una fonte di contaminazione della zona di produzione.
- iii. esaminare i quantitativi di inquinanti organici emessi nei diversi periodi dell'anno in funzione delle variazioni stagionali della popolazione umana ed animale nel bacino idrografico, delle precipitazioni, del trattamento delle acque di scarico, *tenendo in considerazione i parametri chimici e fisici previsti dalla normativa cogente in materia di acque destinate alla vita dei molluschi*
- iv. determinare le caratteristiche della circolazione degli inquinanti sulla base dell'andamento della corrente, della batimetria e del ciclo delle maree nella zona di produzione
- v. istituire un programma di campionamento dei MBV nella zona di produzione, basato sull'esame di dati prestabiliti e, su un certo numero di campioni, *dovranno essere effettuati prelievi con frequenza quindicinale per almeno 6 mesi*; la distribuzione geografica dei punti di campionamento e la frequenza del campionamento devono garantire risultati delle analisi il

più possibile rappresentativi della zona considerata. *A questo proposito dovranno essere identificati, nell'ambito dell'area da classificare, un numero di punti di prelievo tale da garantire la rappresentatività dell'area stessa*

- vi. i campioni prelevati dalle aree marine da classificare saranno analizzati per il solo parametro *Escherichia coli*, mentre per la ricerca di salmonella e biotossine algali si rimanda ai singoli piani di monitoraggio delle aree classificate. *Resta inteso che i MBV esitati al consumo dovranno comunque rispettare i requisiti previsti dal Reg. CE 853/04 cap. V e dal Reg. CE 2073/005*
- vii. Valutare ed interpretare i risultati ottenuti. Qualora anche solo un campione non rispetti i parametri di *escherichia coli* la zona non potrà essere classificata come "A" ma, dovrà essere analizzata tutta la serie dei risultati onde attribuire una classe di appartenenza all'area oggetto di classificazione.

In seguito alla valutazione ed interpretazione dei risultati ottenuti:

- 2. l'autorità competente 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).
- 3. zone di CLASSE A le zone da cui possono essere raccolti MBV direttamente destinati al consumo umano. I molluschi bivalvi vivi raccolti da queste zone devono soddisfare i requisiti sanitari per i MBV stabiliti nell'Allegato III, sez. VII, capo V del regolamento (CE) N. 853 /04 : I MBV che provengono da queste zone non devono superare i livelli di **E. Coli di 230 MPN per 100g di polpa e liquido intervalvare (Reg. 2073/2005)**
- 4. zone di CLASSE B le zone da cui i MBV possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto dopo aver subito un trattamento in un centro di depurazione o previa stabulazione in modo da soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3. I MBV che provengono da queste zone non devono superare i livelli di **4600 E. Coli per 100g di polpa e liquido intervalvare**. Il metodo di riferimento per questa analisi è il test del numero più probabile (MPN) in cinque provette e tre diluizioni specificato nella norma ISO 16649-3. Possono essere utilizzati metodi alternativi se convalidati rispetto al metodo di riferimento secondo i criteri fissati dalla norma EN/ISO16140.
- 5. L'autorità competente può classificare come zone di CLASSE C le zone da cui i MBV possono essere raccolti ed essere immessi sul mercato ai fini del consumo umano soltanto previa stabulazione di lunga durata al fine di soddisfare i requisiti sanitari di cui al punto 3. I MBV provenienti da queste zone non devono superare i livelli di **46 000 E. Coli per 100 g di polpa e liquido intervalvare**. Il metodo di riferimento per questa analisi è il test del numero più probabile (MPN) in cinque provette e tre diluizioni specificato nella norma ISO 16649-3. Possono essere utilizzati metodi alternativi se convalidati rispetto al metodo di riferimento secondo i criteri fissati dalla norma EN/ISO16140.

**I punti 4.e 5. evidenziati sono stati così modificati dal Regolamento 2074/2005, allegato VIII, punto 2,** successivamente il Regolamento (CE) n. 1666/2006, del 6 novembre 06, ha modificato, con l'inserimento dell'articolo 17 bis, il Regolamento (CE) n. 2076/05, nel seguente modo : "in deroga all'allegato II, capo II, parte A, punto 4 del Regolamento (CE) 854/2004, l'autorità competente può continuare a classificare come zone di classe B le zone per le quali i limiti di 4600 E. Coli per 100 g non sono superati nel 90% dei campioni".

Qualora tutti i risultati delle analisi siano conformi ai parametri previsti dal Reg. CE 2073/2005 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"

7/25

Per quanto riguarda la zona "B", la presenza di un solo campione irregolare rispetto ai 12 previsti nel semestre, non incide sulla classificazione dell'area stessa.

Per quanto riguarda l'area "C" qualora anche solo un campione non rispetti i parametri di cui al punto precedente la zona non potrà essere classificata.

**Modalità di campionamento ed esecuzione delle prove di laboratorio:**

- *Almeno n. 10 soggetti per campione in grado di assicurare al laboratorio da 75 a 100 g tra polpa e liquido intervalvare eccetto le telline: 25g)*
- *Trasporto in contenitori isotermitici: 10 °C se superiore alle 4 ore*
- *Tempo tra campionamento ed inizio analisi: max 24 ore (48 ore in deroga per le lunghe distanze)*
- *Evitare contaminazioni: risciacquare il campione con acqua di mare pulita*
- *Training per il personale che effettua il campione, secondo art. 6 Reg. 882/2004 (personale che esegue prelievi ufficiali)*
- *per quanto concerne la preparazione del campione la ISO di riferimento consigliata è 6887-3:2003 parte 3 Specific rules for the preparation of fish and fishery product.*
- *Il metodo di riferimento per la ricerca di Escherichia coli è il test del numero più probabile (MPN) in cinque provette e tre diluizioni come specificato nella norma ISO 16649-3:2005*
- *Il metodo di riferimento per la ricerca di Salmonella è specificato nella norma ISO 6579:2002 Technical Corrigendum 1:2004;*

*con frequenza almeno triennale l'autorità competente, sulla base dei dati ottenuti dal monitoraggio, effettuerà una conferma o meno della classe di appartenenza dell'area classificata. in caso di cambiamento della classe procederà a riclassificare l'area mediante pubblicazione su bollettino regionale.*

**B. Monitoraggio delle zone di Stabulazione e di Produzione classificate.**

In caso di "FERMO" obbligatorio e/o volontario, la classificazione di banchi naturali o di allevamenti a mare, in cui la frequenza di campionamento viene interrotta, non viene modificata. Le zone di stabulazione e di produzione vengono monitorate periodicamente dall'Autorità con frequenza almeno bimestrale su un campione rappresentativo di MBV, ferme restando eventuali integrazioni o modifiche da adottarsi in seguito ad indicazioni scientifiche comunitarie, per verificare:

1.
  - a) che non siano commesse infrazioni sull'origine, la provenienza, la destinazione dei MBV.
  - b) la qualità microbiologica dei MBV relativamente alla zona di produzione e stabulazione;
  - c) la presenza di plancton tossico nelle acque di produzione e di stabulazione e di biotossine nei MBV;
  - d) la presenza di contaminanti chimici nei MBV.
2. Per attuare il punto 1 lettere b) c) d), vengono definiti piani di campionamento che prevedono lo svolgimento dei 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 permetteranno di garantire che le analisi siano il più possibile rappresentative della zona considerata.
3. I piani di campionamento per il controllo della qualità microbiologica dei MBV dovranno in particolare tenere conto;
  - delle probabili variazioni della contaminazione fecale;
  - dei parametri di cui al precedente punto 6;
4. I piani di campionamento per rilevare la presenza di plancton tossico nelle acque di

2/3

- produzione e stabulazione e di biotossine nei MBV terranno conto il più possibile delle variazioni della presenza di plancton contenente biotossine marine. Il campionamento comprenderà quanto segue :
- a) **un campionamento periodico** volto ad 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. saranno prelevati campioni ai fini dell'analisi delle tossine nei molluschi che devono avere, come regola generale, cadenza settimanale nei periodi in cui e' consentita la raccolta. La frequenza sarà 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 viene aumentata se la valutazione indica che il prelievo di campioni settimanale è insufficiente. La valutazione dei rischi sarà periodicamente rivista, al fine di valutare il rischio di tossicità connesso coi MBV 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 sarà utilizzata come 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 saranno rappresentativi della colonna d'acqua in modo tale da acquisire informazioni sulla presenza di specie tossiche e sulle tendenze in atto all'interno della popolazione esaminata. Qualora si rilevassero cambiamenti delle popolazioni tossiche tali da portare ad un accumulo di tossine, è previsto l'aumento della frequenza del campionamento dei molluschi oppure potrà essere decisa la chiusura precauzionale delle zone interessate fino all'ottenimento dei risultati dell'analisi delle tossine.
  8. I piani di campionamento per il controllo della presenza dei contaminanti chimici potranno consentire inoltre di rilevare qualsiasi superamento dei livelli stabiliti nel Regolamento 655/04.

### 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 adotterà i provvedimenti di chiusura della zona di produzione interessata impedendo la raccolta di MBV. Tuttavia, l'autorità competente potrà 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.
2. L'autorità competente potrà riaprire una zona di produzione chiusa solo dopo che i requisiti sanitari per i molluschi, risultino nuovamente conformi alla normativa comunitaria con modalità che saranno successivamente definite. Se per via della presenza di plancton o per livelli eccessivi di tossine nei molluschi, l'autorità competente chiude una zona di produzione, saranno 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 potrà tenere 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 ha facoltà di decidere di riaprire la zona in presenza di risultati al di sotto dei valori limite contenuti con un solo campionamento.

#### D. Altri requisiti di monitoraggio

1. L'autorità competente sorveglierà 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.
2. Oltre il monitoraggio delle zone di stabulazione e produzione, l'istituzione del sistema di controllo attraverso le analisi di laboratorio accerterà il rispetto, da parte degli operatori del settore alimentare, dei requisiti per il prodotto finito in tutte le fasi della produzione, 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 l'elenco delle zone di produzione e di stabulazione riconosciute dalle quali i MBV possono essere prelevati conformemente alle disposizioni dell'allegato II del Reg. 854/04, precisandone l'ubicazione, i confini e la classe di appartenenza. L'elenco deve essere comunicato alle parti interessate come i produttori, raccoglitori e responsabili dei centri di depurazione e dei centri di spedizione.
- b) informa senza indugio le parti interessate quali i produttori, i 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;
- c) interverrà tempestivamente qualora i controlli di cui al presente allegato indichino che una zona di produzione deve essere chiusa o riclassificata o può essere riaperta.

#### CONTROLLI UFFICIALI SULLE PECTINIDAE RACCOLTE AL DI FUORI DELLE ZONE DI PRODUZIONE CLASSIFICATE.

I controlli ufficiali sulle pectinidae raccolti al di fuori delle zone di produzione classificate sono effettuati alla vendita all'asta, nei centri di spedizione e negli stabilimenti di lavorazione.

Tali controlli ufficiali verificano il rispetto dei requisiti sanitari per i MBV stabiliti nell'allegato III sez. VII capitolo V del regolamento (CE) 853/04 e degli altri requisiti di cui all'allegato III, sez. VII, capitolo IX di tale regolamento sopra evidenziato.

#### F. controlli dell'operatore del settore alimentare

Per decidere in merito alla classificazione, alla chiusura o apertura o delle zone di produzione, l'autorità competente può tenere conto dei risultati dei controlli effettuati dagli operatori del settore alimentare o dalle organizzazioni che li rappresentano. In tal caso, l'autorità competente designa il laboratorio in cui effettuare l'analisi e, ove necessario, il campionamento. Le analisi saranno eseguite in conformità di un protocollo concordato fra l'autorità competente e gli operatori del settore alimentare o l'organizzazione interessati.

## COMMENTO

Le condizioni dell'ambiente marino compresa la dinamica delle masse d'acqua e gli eventi metereologici, influenzano profondamente la qualità e l'igiene dei prodotti della pesca con particolare riferimento ai molluschi bivalvi vivi. E' quindi necessario considerare tali parametri quando si deve procedere alla classificazione delle aree di produzione o ad una loro revisione nei termini di declassamento o di riammissione di aree alla categoria superiore.

Sarebbe opportuno tenere presente, che se i molluschi che vengono prelevati in una determinata area, dovessero manifestare durante il monitoraggio semestrale /annuale, una condizione peggiorativa rispetto a quella che ha determinato un tipo di classificazione, si dovrebbe procedere, se del caso, ad un declassamento (da A a B o C) provvisorio di reversibilità, al fine di verificare le eventuali condizioni ambientali che hanno inciso sui risultati e a una loro opportuna valutazione. Viceversa le condizioni che portano ad una riclassificazione dell'area ad una categoria superiore, devono essere valutate nel tempo e approfonditamente. Le regioni e le Province Autonome che predispongono il monitoraggio preventivo (6-12 mesi) delle zone, esamineranno gli aspetti richiamati e le situazioni di contesto, prima ancora di classificarle, anche al fine di garantire che eventuali criticità non concorrano ad un giudizio di idoneità dell'area, che andrà valutata, controllata e documentata ai fini conoscitivi per acquisire informazioni ed esperienze sulle quali poi basare le attività di controllo. In alcuni casi, esperti del settore consigliano, a fronte di eventi metereologici particolarmente forti ed eccezionali la chiusura temporanea delle aree di raccolta ed una loro riapertura soltanto dopo le analisi di legge. L'esigenza di studi adeguati in tal senso, espressi nei regolamenti comunitari nell'ambito della meteorologia potrebbero essere meglio realizzati, anche ai fini operativi, per permettere, nel futuro, sistemi territoriali di comunicazione tra gli operatori e/o produttori e consentire loro di agire con più consapevolezza circa il momento della raccolta del prodotto. Si ritiene tuttavia opportuno far presente che per individuare il momento della raccolta dei MBV alcune comunità scientifiche ricorrono a saggi microbiologici eseguiti direttamente sui molluschi bivalvi filtratori che rimangono insostituibili biomarker ambientali oltre che alimento. Si ritiene necessario infine, chiarire, ai sensi del capitolo IV, relativo ai requisiti di igiene per i centri di depurazione e spedizione, che se in un'area già classificata da un punto di vista microbiologico per una specie ne viene introdotta un'altra, avente caratteristiche biologiche affini, sarà necessaria una EVIDENZA SCIENTIFICA che comprovi tale affinità per il mantenimento della classificazione effettuata.

Nella prospettiva esaminata è importante che vengano predisposti dei piani di azione operativi tesi a:

- 1) garantire la corretta provenienza e destinazione dei MBV;
- 2) assicurare i requisiti microbiologici dei MBV relativamente alle zone di raccolta;
- 3) verificare l'eventuale plancton tossico nelle acque delle zone interessate e le biotossine nei molluschi;
- 4) eventuali altri contaminanti chimici;

In particolare tornerà utile, ai fini pratici, garantire il funzionamento e la pianificazione delle seguenti attività:

1. descrizione dell'area di allevamento (carte nautiche, descrizione della zona, storia della classificazione dell'area nella quale dovranno comparire le informazioni delle revisioni della classificazione con annesse mappe);
2. documentazione concernente le sorgenti di inquinamento (mappe e localizzazioni) e la identificazione e valutazione dei punti di inquinamento (apporti ecc.);
3. caratteristiche idrografiche e metereologiche (maree, precipitazioni, venti, foci di fiumi);

4. studi sulla qualità delle zone di produzione e stabulazione (stazioni di campionamento, piano di campionamento, rapporti di prova delle analisi)
5. interpretazione dei dati per la classificazione delle aree.

Si ritiene, utile sin da ora , chiarire , che l'autorità competente dovrà garantire l'elaborazione di una mappa anagrafica relativa all'identificazione dei punti di sbarco autorizzati dei MBV (es :lagune) . Tale iniziativa garantirà l'adozione di procedure operative standard ( POS ) che consentiranno una impostazione operativa più completa per l'organizzazione del controllo ufficiale su tutto il territorio nazionale.

#### METODI DI ANALISI E CRITERI MICROBIOLOGICI

Il regolamento (CE) 2073/05, sui criteri microbiologici consente agli operatori di scegliere autonomamente la frequenza delle analisi per individuare e prevenire la presenza dei microrganismi negli alimenti, salvo diversa prescrizione di cui l'articolo 4, allegato 1, per le frequenze specifiche indicate da prescegliere al fine di armonizzare a livello comunitario, la frequenza dei campionamenti. La frequenza viene adattata anche al piano di autocontrollo dell'impresa ossia alla sua natura e alle sue dimensioni. L'articolo 5 relativo alle norme specifiche per le analisi e il campionamento, prescrive che i metodi di analisi, i piani ed i metodi di campionamento riportati nell'allegato 1, sono quelli di riferimento. Nella regolamentazione è fatta espressa indicazione di associare ad ogni criterio microbiologico il metodo specifico di riferimento, anche se viene lasciata la possibilità di usare metodi alternativi ed equivalenti purché in linea con quanto indicato nell'articolo stesso e nel regolamento in generale.

Per quanto riguarda il settore dei molluschi, il regolamento indicato all'allegato 1, punto 1.17, prevede in caso di SALMONELLA di seguire la seguente impostazione- guida : un prelievo di 5 (n) (n.= unità campionarie che costituiscono il campione); i limiti indicati sono **assenza in 25 g**; il metodo di riferimento è **EN/ISO 6579**; la fase a cui si applica il criterio è **"sui prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità"**.

L'allegato 1, punto 1.24, prescrive in caso di E. COLI (qui utilizzato come indicatore di contaminazione fecale), un prelievo 1 n (n = unità campionarie che costituiscono il campione) che in questo caso rappresenta il campione aggregato costituito da 10 animali; il limite di accettabilità è **≤ di 230 MPN/100G** di carne e liquidi intravalvare; il metodo di riferimento è **ISO TS 16649-3** per quanto concerne la preparazione del campione la ISO di riferimento e' 6887-3 del 2004; la fase a cui si applica il criterio è **"sui prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità"**. I limiti indicati nell'allegato 1, si riferiscono a ogni unità campionaria sottoposta a prova, esclusi i MBV, gli echinodermi, i tunicati e i gasteropodi vivi in relazione alla prova di E. coli, per i quali il limite si riferisce a un campione aggregato.

L'interpretazione dei risultati delle prove relative all'E.Coli nei MBV è :

- soddisfacente, se tutti i valori osservati sono pari o inferiori al valore limite;
- insoddisfacente se uno dei valori è superiore al valore limite.

L'interpretazione dei risultati delle prove relative alla salmonella in varie categorie di alimenti:

- soddisfacente, se tutti i valori osservati indicano l'assenza del batterio,
- insoddisfacente, se si rileva la presenza del batterio in una delle unità campionarie.

Non sono stati fissati criteri specifici per il **Vibrio parahaemolyticus** e il **Vibrio vulnificus** anche se viene raccomandata l'istituzione di codici di condotta per le buone prassi igieniche;

Per quanto riguarda i virus **Norwalk-simili** si è concluso che gli indicatori fecali convenzionali non sono affidabili per dimostrare la presenza o l'assenza di tali virus e che non è una pratica sicura basarsi sulla rimozione degli indicatori batterici fecali per determinare i tempi di depurazione dei frutti di mare. Il Comitato ha raccomandato l'utilizzo di **E. Coli** quando si utilizzano indicatori batterici per rilevare la contaminazione fecale nelle zone di raccolta dei frutti di mare.

Il Regolamento 2074/2005, prescrive all'articolo 3, allegato III (di seguito integralmente riportato) i metodi di analisi riconosciuti per le biotossine marine di cui ai regolamenti (CE) 853 e 854 /2004. Occorre a tale proposito far osservare che è stato adottato il metodo ISO 16649-3, come metodo di riferimento riconosciuto per l'analisi di *E. COLI* nei MBV. Tale metodo è già in uso per i MBV provenienti da zone di produzione di classe A, conformemente al regolamento 2073/05 sui criteri microbiologici. Di conseguenza, tale norma ISO, dovrà essere utilizzata anche per l'analisi di *E.coli* nei MBV provenienti da zone B e C.

#### Regolamento 2074/2005 allegato III

##### METODI DI ANALISI RICONOSCIUTI PER LA RILEVAZIONE DELLE BIOTOSSINE MARINE

Il presente allegato indica i metodi di analisi riconosciuti per la rilevazione delle biotossine marine. Le autorità competenti e, se del caso gli operatori del settore alimentare, utilizzano i metodi sottoindicati per controllare il rispetto dei limiti di cui all'allegato III, sez. VII, capitolo V, punto 2 del regolamento (CE)853/04 e corrispondente al capitolo V, punto 2, del presente documento. A norma dell'articolo 7, paragrafi 2e3 della direttiva 86/609/CEE, del Consiglio, quando sono utilizzati metodi biologici occorre tenere conto di elementi di sostituzione, miglioramento e riduzione.

##### METODO PER LA DETERMINAZIONE DELLE TOSSINE PSP

L'allegato III, capitolo I del regolamento (CE)2074/05 è sostituito dal capitolo 1, allegato III, del Regolamento (CE) 1664/06, del 6 novembre 2006 nel seguente modo.

1. Il tenore delle tossine **PSP (paralytic shellfish poison)** delle parti commestibili dei molluschi (corpo intero od ogni parte commestibile separatamente) deve essere determinato con il metodo dell'analisi biologica o con altro metodo internazionalmente riconosciuto. Il cosiddetto metodo Lawrence, nella forma pubblicata nell'AOAC Official Method 2005.06 (Paralytic Shellfish Poisoning Toxins in Shellfish) può essere utilizzato come metodo alternativo per l'individuazione di tali tossine.
2. In caso di contestazione dei risultati, il metodo di riferimento è il metodo biologico.
3. I punti 1 e 2 saranno rivisti alla luce della conclusione positiva dall'armonizzazione delle fasi di attuazione del metodo di Lawrence da parte del laboratorio comunitario di riferimento per le biotossine marine.

##### METODO PER LA DETERMINAZIONE PER LE TOSSINE ASP

Il tenore totale di tossine **ASP (amnesic shellfish poison)** delle parti commestibili dei molluschi (corpo intero od ogni parte commestibile separatamente) deve essere determinato con il metodo della cromatografia liquida ad alta prestazione (HPLC) o altro metodo riconosciuto. In caso di contestazione dei risultati, il metodo di riferimento è il HPLC.

##### METODI DI DETERMINAZIONE DELLE TOSSINE LIPOFILE

###### A. METODI BIOLOGICI

1. Una serie di procedure di biotest sui topi, che differiscono nella parte test (epatopancreas o corpo intero) e nei solventi utilizzati per le fasi di estrazione e purificazione, può essere utilizzata per la determinazione delle tossine marine di cui all'allegato III, sez. VII, capitolo V, punto 2, lettere c), d) ed e) del regolamento (CE)853/04 e del cap. V, punto 2, lettere c), d), e), del presente documento. Sensibilità e selettività dipendono dalla scelta dei solventi utilizzati per le fasi di estrazione e purificazione e di ciò occorre tenere conto in sede di decisione del metodo da utilizzare al fine di coprire l'intera gamma di tossine.

2. Un unico biotest sui topi, che comporta estrazione di acetone, può essere utilizzato per individuare acido okadaico, dinofisitossine, pectenotossine e yessotossine. Il test può essere, se necessario, completato mediante fasi di separazione liquido/liquido con acetato d'etile/acqua o diclorometano / acqua per eliminare potenziali interferenze. L'individuazione di azaspiracidi a livello regolamentare mediante tale procedura richiede l'impiego del corpo intero nella porzione test.
3. per ogni test occorre utilizzare tre topi. La morte di due topi su tre entro 24 h. dall'inoculazione in ciascuno di essi di un estratto equivalente a 5 g di epatopancreas o 25 g del corpo intero deve essere considerato un risultato positivo della presenza di una o più delle tossine di cui all'allegato III, sez. VII, cap. V, punto 2, lettere c)d)e), del regolamento (ce) 853/04 a livelli superiori a quelli fissati.
4. Un biotest sui topi con estrazione di acetone mediante separazione liquidi/ liquido con etere etilico può essere utilizzato per individuare acido okadaico, dinofisitossine, pectenotossine e azaspiracidi, ma non per individuare yessotossine in quanto perdite di tali tossine possono verificarsi nella fase di separazione. Per ogni test occorre utilizzare tre topi. La morte di due topi su tre entro 24h dalla inoculazione in ciascuno di essi di un estratto equivalente a 5 g di epatopancreas o 25 g del corpo intero deve essere considerato un risultato positivo della presenza di acido okadaico, dinofisitossine, pectenotossine e azaspiracidi a livelli superiori a quelli fissati nell'allegato III, sez. VII, capitolo V, punto 2, lettere c) e e), del regolamento (CE) 853/04.
5. Un biotest sui ratti può essere utilizzato per individuare acido okadaico, dinofisitossine e azaspiracidi: Per ogni test occorre utilizzare tre ratti. Un areazione diarreegena dei tre ratti e' considerata risultato positivo della presenza di acido okadaico, dinofisitossine, e azaspiracidi a livelli superiori a quelli fissati nell'allegato III, sez. VII, cap. V, punto 2 lettere c) e d)del Reg. 853/04.

#### B. METODI ALTERNATIVI DI DETERMINAZIONE

1. Una serie di metodi quali la cromatografia liquida ad alto rendimento (HPLC) con determinazione fluorimetrica, la cromatografia liquida (LC), la spettrometria di massa (MS) immunosaggi e test funzionali quali il test di inibizione della fosfatasi sono utilizzati come metodi alternativi o complementari ai metodi di prova biologica a condizione che, da soli o in combinazione, siano in grado di determinare almeno gli analoghi sottoindicati, non siano meno efficaci dei metodi biologici e la loro applicazione garantisca un grado equivalente di protezione della salute pubblica:
  - acido okadaico e dinofisitossine: può risultare necessaria una fase idrolitica per individuare la presenza di: DTX3,
  - pectenotossine: PTX1 e PTX2,
  - yessotossine: YTX, 45 OH YTX, Homo YTX, 45 OH Homo YTX,
  - azaspiracidi: AZA1, AZA2 e AZA3.
2. Se vengono scoperti nuovi analoghi che rivestono importanza per la sanità pubblica, occorre includerli nell'analisi. Dovranno essere disponibili degli standard prima che sia possibile l'analisi chimica. La tossicità complessiva e' calcolata valendosi di fattori di conversione basati sui dati di tossicità disponibili per ciascuna tossina.
3. Le caratteristiche di rendimento di tali metodi devono essere definite e convalidate da un protocollo concordato a livello internazionale.
4. I metodi biologici sono sostituiti da metodi alternativi di determinazione non appena i materiali di riferimento per la determinazione delle tossine di cui all'allegato III, sez. VII, cap. V, del Reg.(CE) 853/04 saranno prontamente disponibili, i metodi saranno convalidati e tale capitolo sarà modificato di conseguenza.

h

**ALLEGATO**

**Documentazione di registrazione per il trasferimento dei lotti di molluschi bivalvi**

SERIE	ANNO
-------	------

Zona di produzione e origine dei molluschi :  Allevamento     Libera raccolta

Data di raccolta \_\_\_\_\_ Stato sanitario della zona di produzione \_\_\_\_\_

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 STABILAZIONE

Ubicazione della zona di stabilazione \_\_\_\_\_

Durata della stabilazione (in giorni) \_\_\_\_\_ Data ingresso \_\_\_\_\_ data uscita \_\_\_\_\_

DA CENTRO DI DEPURAZIONE Numero CE \_\_\_\_\_

Durata della depurazione (in ore) \_\_\_\_\_ Data ingresso \_\_\_\_\_ data uscita \_\_\_\_\_

DA CENTRO DI SPEDIZIONE Numero CE \_\_\_\_\_

Indirizzo del centro di spedizione \_\_\_\_\_

Data ingresso \_\_\_\_\_ data uscita \_\_\_\_\_

SPECIE	N. COLU	PESO

Destinazione dei molluschi

ZONA DI PRODUZIONE

ZONA DI STABILAZIONE (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 \_\_\_\_\_

AA  
AAAAAAAAAAAAAAAA

Eventuale identificazione del vettore : (ove c'è va inserito l'identificativo) \_\_\_\_\_

Punto di sbarco: \_\_\_\_\_  
Data, \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

570

DIREZIONE SANITA'  
SERVIZIO VETERINARIO

DETERMINAZIONE 10.07.2008, n. DG11/103:

**Sicurezza alimentare: Approvazione Intese tra Governo, Regioni e Province Autonome, su – una deroga specifica, norme transitorie e talune disposizioni generali per gli stabilimenti di macellazione; - deroghe relative alla produzione di lagomorfi e volatili parzialmente sviscerati; - linee guida per la corretta applicazione del Reg. CE 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni.**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Premesso che:

- La sicurezza di tutti gli alimenti e la certezza di poterli consumare senza rischi per la salute dipende dal corretto svolgimento di tutte le fasi produttive, denominate “filiera” e, tenuto conto che i rischi maggiori sono connessi alle condizioni di allevamento e di salute degli animali, nonché alle modalità di produzione, trasformazione e distribuzione delle derrate alimentari, ne deriva che una politica di assoluta tutela della salute deve inevitabilmente prendere in considerazione l'intera filiera alimentare, “dal campo alla tavola”;
- Già dall'anno 2000, con l'emanazione del “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”, l'Unione Europea ha fissato linee strategiche innovative, coordinate ed integrate, basate sul principio del controllo della intera filiera “dai campi alla tavola”, tenuto anche conto che a livello europeo interveniva una radicale trasformazione della produzione, distribuzione e somministrazione degli alimenti che, in definitiva, richiedeva l'aggiornamento di tutta la normativa inerente la catena alimentare;
- Le nuove politiche comunitarie individua-

vano a tal punto i momenti più essenziali per garantire la sicurezza alimentare ai consumatori finali e, precisamente: l'attribuzione della piena responsabilità sul processo produttivo ai produttori ed operatori del settore alimentare, la rintracciabilità delle filiere produttive, l'analisi del rischio e la istituzione di una Autorità Europea sulla sicurezza alimentare;

- A seguito delle modifiche costituzionali, intervenute con legge costituzionale n. 3 del 18.10.2001 – titolo V – art. 117, sono state individuate le materie la cui potestà legislativa, in quanto concorrente, spetta alle regioni e, tra queste, “la tutela della salute e l'alimentazione”;
- La programmazione e l'attuazione delle procedure di controllo, audit ed ispezione sulla cd. filiera spettano alle autorità sanitarie competenti, tra le quali, i Servizi Veterinari;
- La direttiva 2004/41 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 aprile 2004 ha disposto l'abrogazione delle norme di igiene fino ad allora esistenti, sostituendole con quelle del cosiddetto “pacchetto igiene”;

Visto il Regolamento (CE) 28.01.2002 n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio 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;

Visto il Reg. (CE) n. 882/2004 del 29.04.2004 “Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio 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”;

Visto il Reg. CE n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;

Visto il Reg. CE n. 853/2004 del Parlamen-

to Europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;

Visto il Reg. CE n. 854/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;

Visto il Reg. CE n. 183/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi;

Visti i Reg. CE n. 2073, 2074, 2075, 2076 del 5.12.2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio;

Visti i Reg. CE n. 1662, 1663, 1664, 1665, 1666 del 6.11.2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio;

Vista la Legge n. 833 del 23 dicembre 1978 "Istituzione del Servizio Sanitario Nazionale";

Visto l'art. 8, comma 6° della legge 5 giugno 2003, n. 131;

Visto il D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320 "Regolamento di Polizia Veterinaria";

Visto il D. Lgs. n. 502 del 30 dicembre 1992 "Riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421";

Visto il D. Lgs. n. 517 del 7 dicembre 1993 "Modificazioni al D. Lgs. 30 dicembre 1992, n. 502, recante riordino della disciplina in materia sanitaria, a norma dell'articolo 1 della L. 23 ottobre 1992, n. 421";

Visto il D. Lgs. n. 229 del 19 giugno 1999 "Norme per la razionalizzazione del Servizio Sanitario Nazionale, a norma dell'articolo 1 della L. 30 novembre 1998, n. 419";

Vista la Legge Regionale 10 marzo 2008, n. 5 "Un sistema di garanzie per la salute - Piano Sanitario regionale 2008-2010;

Visti gli obiettivi per la promozione della

salute individuati dal Piano Sanitario regionale al punto 5.3.7. e in particolare, quelli sulla sicurezza alimentare;

Vista la deliberazione di G.R.A. n. 100 dell'11.2.2008 - "Piano Pluriennale Regionale Integrato dei Controlli (PPRIC) sui mangimi, alimenti, benessere e sanità degli animali 2008-2010 - previsto Reg. CE n. 882/2004 - ai sensi della Decisione 2007/363/CE del 21.05.2007";

Vista la precedenza Determinazione n. DG/11/54 del 31.03.2008 ad oggetto: "IL LIBRO DELLE REGOLE", PIANO PLURIENNALE REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE DELLA REGIONE ABRUZZO (P.P.R.I.C.) 2008-2010";

Vista l'intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome, sul documento concernente "**una deroga specifica, norme transitorie e talune disposizioni generali per gli stabilimenti di macellazione**", sancita il 31 maggio 2007, Rep. n. 415, allegato "A" al presente atto quale parte integrante e sostanziale;

Vista l'intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome, sul documento recante "**deroghe relative alla produzione di lagomorfi e volatili parzialmente sviscerati**", sancita il 25 novembre 2007, Rep. n. 250, allegato "B" al presente atto quale parte integrante e sostanziale;

Vista l'intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome, sul documento recante "**linee guida per la corretta applicazione del Reg. CE 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni**", sancita il 10 maggio 2007, Rep. n. 94, allegato "C" al presente atto quale parte integrante e sostanziale;

Tenuto conto che è necessario recepire nell'ordinamento regionale le intese raggiunte a livello nazionale al fine di assicurare ed accre-

scere il livello della sicurezza sanitaria dei prodotti alimentari, aumentando il senso di fiducia dei cittadini nelle istituzioni, con particolare riferimento a tutte quelle filiere che sono sviluppate interamente sul territorio regionale abruzzese;

Ritenuta la regolarità tecnico-amministrativa nonché la legittimità del presente provvedimento;

Vista la L.R. 14 settembre 1999, n. 77: "Norme in materia di organizzazione e rapporti di lavoro della Regione Abruzzo" e le sue successive modifiche ed integrazioni;

#### DETERMINA

*per le ragioni e le finalità riportate in premessa*

1. di recepire l'intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome, sul documento recante **"una deroga specifica, norme transitorie e talune disposizioni generali per gli stabilimenti di macellazione"**, sancita il 31 maggio 2007, Rep. n. 415, allegato "A" al presente atto quale parte integrante e sostanziale;
2. di recepire l'intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome, sul documento recante **"deroghe relative alla produzione di lagomorfi e volatili parzialmente sviscerati"**, sancita il 25 novembre 2007, Rep. n. 250, allegato "B" al presente atto quale parte integrante e sostanziale;
3. il presente Provvedimento sostituisce ed abroga tutti i precedenti provvedimenti regionali in contrasto con il presente;
4. di recepire l'intesa tra Governo, Regioni e Province Autonome, sul documento recante **"linee guida per la corretta applicazione del Reg. CE 2075/2005 che definisce nor-**

**ma specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni"**, sancita il 10 maggio 2007, Rep. n. 94, allegato "C" al presente atto quale parte integrante e sostanziale;

5. di integrare formalmente i documenti ricevuti con il presente atto, dalla data della presente Determinazione, il "IL LIBRO DELLE REGOLE", PIANO PLURIENNALE REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI DELLA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE DELLA REGIONE ABRUZZO (P.P.R.I.C.) 2008-2010", approvato con precedente Determinazione n. DG/11/54 del 31.03.2008;
6. di trasmettere, per il seguito di competenza, copia della presente Determinazione al Ministero della Salute, ai Direttori Generali delle Aziende UU.SS.LL. regionali, ai Responsabili dei Dipartimenti di Prevenzione ed ai Direttori dei Servizi Veterinari dell'area "B" delle stesse AA.SS.LL. e all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo;
7. di trasmettere copia della presente determinazione al Direttore Regionale della Direzione Sanità, ai sensi dell'art. 16 della L.R. 10 maggio 2002, n. 7;
8. di disporre la pubblicazione della presente Determinazione sul *B.U.R.A. (Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo)*.

IL DIRIGENTE  
DEL SERVIZIO VETERINARIO  
**Dott. Giuseppe Bucciarelli**

*Seguono allegati*



Presidenza  
del Consiglio dei Ministri

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

Allegato A)

**Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente una deroga specifica, norme transitorie e talune disposizioni generali per gli stabilimenti di macellazione.**

Rep. Atti n. 115/05<sup>R</sup> del 31 maggio 2007

**LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO**

Nella odierna seduta del 31 maggio 2007:

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

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia d'igiene per gli alimenti di origine animale, il quale all'articolo 10, paragrafi 3 e 4, prevede che gli Stati Membri, senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del Regolamento stesso, possono adottare misure nazionali per adattare i requisiti specifici di cui all'allegato III del medesimo Regolamento, al fine di consentire l'utilizzazione ininterrotta di metodi tradizionali di macellazione e per tenere conto delle esigenze delle imprese del settore alimentare situate in Regioni soggette a particolari vincoli geografici;

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

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

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie di adeguamento ai Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004, il quale all'articolo 4 dispone che, in deroga all'articolo 4, paragrafo 1, del Regolamento (CE) n. 853/2004, gli operatori del settore alimentare che prima del 1° gennaio 2006 sono stati autorizzati a immettere i prodotti alimentari d'origine animale sul loro mercato nazionale possono continuare a immettere tali prodotti su tale mercato con un marchio nazionale che non possa essere confuso con i marchi di cui all'art. 5, paragrafo 1, del regolamento (CE)

*[Handwritten signature]*



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

853/2004, fino a quando l'autorità competente non abbia riconosciuto, conformemente all'articolo 4, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 853/2004, gli stabilimenti che trattano tali prodotti;

**VISTO** l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato- Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

**CONSIDERATO** che bisogna tutelare i metodi tradizionali di macellazione dei macelli che svolgono servizio di macellazione per i piccoli allevatori insistenti su un bacino territoriale limitato, nonché su aree geografiche sottoposte a difficoltà di ordine logistico;

**CONSIDERATO** che la deroga alla misura sulla presenza delle stalle di sosta presso taluni macelli per ungulati rappresenta un adattamento dei requisiti di cui all'allegato III del Regolamento 853/2004, senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del regolamento stesso;

**TENUTO CONTO** che bisogna tutelare l'economia di carattere marginale nonché consentire l'utilizzazione ininterrotta di talune pratiche consuetudinarie;

**CONSIDERATO** che ai sensi dell'allegato III, sezione I, capitolo VII, paragrafo 3, lettera a, del Regolamento (CE) 853/2004, bisogna specificare le norme per il trasporto delle carni di ungulati domestici appena macellati che non abbiano raggiunto la temperatura di cui all'Allegato III, sezione I, capitolo VII, punto 1, lettera a, del Regolamento (CE) 853/2004, per permettere la produzione di prodotti specifici;

**VISTA** la proposta di intesa in oggetto pervenuta dal Ministero della salute con nota in data 11 aprile 2007;

**VISTA** la nota in data 11 maggio 2007, con la quale la Regione Toscana, Coordinatrice interregionale in sanità, ha comunicato il parere tecnico favorevole sulla proposta di intesa in oggetto;

**ACQUISITO**, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano sul testo della presente intesa;

**SANCISCE INTESA**

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di seguito riportati:



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

## Capo I

### Deroga

#### Articolo 1

1. Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, con propri provvedimenti, possono disporre deroghe permanenti al requisito relativo alla presenza delle stalle di sosta o dei recinti di attesa previsto all'allegato III, sezione I, capitolo II, punto 1, del regolamento (CE) 853/2004, limitatamente al riconoscimento degli stabilimenti di macellazione di ridotta capacità produttiva.

2. Il provvedimento di deroga di cui al comma 1, deve conformarsi alle seguenti prescrizioni:

a) in nessun caso deve essere consentito il pernottio degli animali nello stabilimento di macellazione;

b) deve trattarsi di animali introdotti nello stabilimento di macellazione direttamente provenienti da un allevamento o da un mercato situato nella medesima provincia in cui si trova lo stabilimento di macellazione, oppure da provincia contermina a quella ove si trova situato lo stabilimento di macellazione. Nel caso di animali provenienti da un altro Paese Membro, il territorio in cui si trova l'allevamento o il mercato, da cui essi devono essere sempre inviati direttamente allo stabilimento di macellazione, deve comunque confinare con la provincia in cui è situato lo stabilimento di macellazione. In tutti i predetti casi deve comunque essere assicurato il rispetto delle disposizioni in materia di benessere animale durante il trasporto;

c) nello stabilimento di macellazione, il punto di scarico degli animali deve essere strutturato ed attrezzato in modo da consentire il corretto svolgimento della visita ante mortem, nonché da garantire l'incolumità del personale addetto ed il rispetto delle disposizioni in materia di benessere animale;

d) durante il periodo intercorrente tra l'arrivo nello stabilimento di macellazione del mezzo di trasporto che reca l'animale o il gruppo di animali, il loro scarico dal mezzo di trasporto e l'avvio alla macellazione, agli animali deve essere assicurata la possibilità di abbeveraggio;

e) subito dopo il loro scarico dal mezzo di trasporto, gli animali devono essere avviati alla macellazione solo dopo essere stati sottoposti, con esito favorevole, alla visita ante mortem da parte del veterinario ufficiale preposto allo stabilimento di macellazione.



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

3. Nel provvedimento regionale di cui al comma 1, ai fini dell'applicabilità della deroga, deve essere indicato il limite produttivo giornaliero massimo dello stabilimento di macellazione.

**CAPO II**

**Disposizioni transitorie**

**Articolo 2**

1. L'autorità competente al fine di poter riconoscere, ai sensi dell'articolo 3, paragrafo 1, del Regolamento (CE) 854/2004, uno stabilimento in attività ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 2076/2005, deve previamente revocare l'autorizzazione rilasciata ai sensi:
  - degli articoli 5 e 6 del decreto legislativo 18 aprile 1994 n. 286;
  - dell'articolo 14, comma 2, del D.P.R. 30 dicembre 1992 n. 559 conformemente agli articoli 5 e 6 del decreto legislativo 18 aprile 1994 n. 286;
  - dell'articolo 13 del D.P.R. 10 dicembre 1997 n. 495;
  - dell'articolo 14, comma 2, del D.P.R. dicembre 1992 n. 559 conformemente all'articolo 13 del D.P.R. 10 dicembre 1997 n. 495.
  
2. Al fine dell'ottenimento del riconoscimento di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del Regolamento(CE) n. 853/2004, il responsabile legale di uno stabilimento in attività ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 2076/2005, invia apposita domanda entro e non oltre il 31 dicembre 2008, nel rispetto delle procedure previste dall'autorità competente.
  
3. Per le operazioni di bollatura sanitaria delle carni di ungulati domestici e di selvaggina di grosse dimensioni ottenute in stabilimenti di macellazione in attività ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 2076/2005, viene usato materiale di bollatura di forma rettangolare, che deve misurare almeno 6 cm in larghezza e 4 cm in altezza, con caratteri di stampa che devono avere un'altezza di almeno 0,8 cm per le indicazioni riportate nelle parti superiore ed inferiore e di almeno 1 cm per la sigla ed il numero, e deve recare le seguenti indicazioni:
  - a) nella parte superiore l'indicazione dell'unità sanitaria locale nel cui territorio si trova lo stabilimento;
  - b) al centro il numero d'identificazione attribuito all'impianto dalla Regione o dalla Provincia Autonoma seguito dalla lettera M o S a seconda che si tratti di macello o di laboratorio di sezionamento;



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

c) nella parte inferiore il nome della Regione o Provincia autonoma nel cui territorio si trova lo stabilimento.

4. Per le operazioni di marchiatura d'identificazione delle carni di ungulati domestici e di selvaggina di grosse dimensioni ottenute negli stabilimenti di sezionamento in attività ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 2076/2005 si applicano le prescrizioni di cui all'allegato II, sezione I, lettere A e C, del Regolamento CE n. 853/2004, mentre la forma del marchio d'identificazione deve essere rettangolare e deve riportare le indicazioni di cui alle lettere a), b) e c) del comma 3 del presente articolo.
5. Gli stabilimenti di macellazione per ungulati, in attività ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 2076/2005, rispettano la capacità oraria massima di macellazione fissata dall'autorità competente, e comunque continuano a non poter superare il limite produttivo annuale e settimanale precedentemente fissato.
6. Gli stabilimenti di sezionamento per ungulati in attività ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 2076/2005 continuano a rispettare la capacità produttiva giornaliera fissata dall'autorità competente, che comunque non può superare il limite di produzione massimo di cinque tonnellate a settimana di carni disossate ovvero l'equivalente di carni in osso.
7. Il marchio d'identificazione delle carni di pollame, di lagomorfi, ottenute in stabilimenti di macellazione in attività ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 2076/2005, deve recare le seguenti indicazioni:
  - a) nella parte superiore, l'Azienda AUSL nel cui territorio è ubicato lo stabilimento;
  - b) al centro il codice di identificazione regionale attribuito allo stabilimento ai sensi dell'articolo 13 del D.P.R. 10 dicembre 1997 n. 495 ovvero ai sensi dell'articolo 14, comma 2, del D.P.R. 30 dicembre 1992 n. 559.
 Per quanto concerne l'applicazione e il metodo per la marchiatura d'identificazione si applicano le prescrizioni di cui all'allegato II, sezione I, lettere A e C, del Regolamento CE n. 853/2004.
8. Gli stabilimenti di macellazione di pollame e lagomorfi in attività ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 2076/2005 rispettano la capacità produttiva fissata dall'autorità competente, che comunque non può superare i 150.000 capi macellati all'anno.
9. Gli stabilimenti di sezionamento di pollame e lagomorfi in attività ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 2076/2005 rispettano la capacità produttiva giornaliera fissata dall'autorità competente, che comunque non può superare il limite di produzione massimo di tre tonnellate alla settimana.



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

### Articolo 3

1. Gli elenchi degli stabilimenti che operano ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento CE n. 2076/2005, già autorizzati prima del 1° gennaio 2006 ai sensi:
  - degli articoli 5 e 6 del decreto legislativo 18 aprile 1994 n. 286,
  - dell'articolo 14, comma 2, del D.P.R. 30 dicembre 1992 n. 559 conformemente agli articoli 5 e 6 del decreto legislativo 18 aprile 1994 n. 286 per la macellazione di artiodattili selvatici d'allevamento,
  - dell'articolo 13 del D.P.R. 10 dicembre 1997 n. 495,
  - dell'articolo 14, comma 2, del D.P.R. dicembre 1992 n. 559 conformemente all'articolo 13 del D.P.R. 10 dicembre 1997 n. 495,
 vanno compilati e mantenuti aggiornati da parte delle Regioni e delle Province Autonome.
  
2. Gli elenchi regionali degli stabilimenti di ungulati in attività ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 2076/2005 vanno distinti in 2 sezioni, una relativa ai macelli ed una ai laboratori di sezionamento; per ciascuno stabilimento deve essere riportato:
  - il codice d'identificazione assegnato, il quale è costituito dalla sigla dell'ASL nel cui territorio è sito lo stabilimento separato da una barra dal numero d'identificazione regionale assegnato separato da una barra dalla lettera M o S per l'identificazione della tipologia di attività;
  - la ragione sociale;
  - la sede operativa;
  - il rappresentante legale;
  - le specie trattate.
  
3. Gli elenchi regionali degli stabilimenti di pollame e lagomorfi in attività ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento (CE) n. 2076/2005 devono recare per ciascuno stabilimento:
  - il codice d'identificazione veterinario assegnato;
  - la ragione sociale;
  - la sede operativa;
  - il rappresentante legale;
  - le specie trattate.
  
4. Il codice d'identificazione, di cui al primo punto del comma 3 del presente articolo, il quale va riportato all'interno del marchio d'identificazione, è costituito da:



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

per le carni di pollame: due cifre iniziali che identificano la Regione o Provincia Autonoma separate da una barra dalle cifre successive che identificano l'impianto precedute dalla lettera "V", separate con una barra dalla lettera M o S per l'identificazione della tipologia di attività (es.:XX/VXX/M).

per le carni di lagomorfi e selvaggina di allevamento: due cifre iniziali che identificano la Regione o Provincia Autonoma separate da una barra dalle cifre successive che identificano l'impianto precedute dalla lettera "C", separate con una barra dalla lettera M o S per l'identificazione della tipologia di attività.

5. Le Regioni e le Province Autonome trasmettono annualmente al Ministero della Salute detti elenchi aggiornati, fino al termine del periodo transitorio previsto dal Regolamento CE 2076/2005, ed inviano copia di ogni provvedimento che apportata modifica all'elenco stesso.

### Capo III

#### **Disposizioni applicative**

#### Articolo 4

1. In applicazione dell'allegato III, sezione I, Capitolo II, punto 6, del Regolamento (CE) 853/2004, qualora il macello non disponga di uno spazio separato dotato di strutture per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione dei mezzi di trasporto per il bestiame, il servizio veterinario competente provvede ad autorizzare formalmente il responsabile dello stabilimento a potersi avvalere a tal fine di spazi e strutture esterni all'impianto di macellazione, ufficialmente autorizzati.
2. Il responsabile dell'impianto di macellazione deve poter esibire in qualsiasi momento l'autorizzazione di cui al comma 1, sulla quale devono comparire gli estremi della struttura esterna presso la quale vengono inviati i mezzi di trasporto per il bestiame.

#### Articolo 5

1. In applicazione dell'Allegato III, sezione I, capitolo VII, punto 3, del Regolamento CE 853/2004 il trasporto delle carni di ungulati domestici appena macellati che non abbiano raggiunto la temperatura di cui al punto 1 dell'Allegato III, sezione I, capitolo VII, del Regolamento CE 853/2004, destinate ad una macelleria o destinate ad un laboratorio di sezionamento, per permettere la produzione di prodotti specifici, può avvenire purché autorizzato dal servizio veterinario competente, a condizione che:



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

- a) il trasporto delle carcasse avvenga direttamente dal macello, o dal laboratorio di sezionamento situato nei locali del macello, verso una macelleria o un laboratorio di sezionamento o un laboratorio di produzione di prodotti a base di carne;
- b) il trasporto inizi immediatamente dopo il termine delle operazioni di macellazione;
- c) la durata del trasporto non superi le due ore;
- d) in autocontrollo venga applicata un'apposita procedura per garantire la sicurezza delle carni trasportate "a caldo";
- e) venga mantenuta registrazione presso lo stabilimento di macellazione dei quantitativi di carni esitate "a caldo".

IL SEGRETARIO  
Avv. Giuseppe Busia

IL PRESIDENTE  
On.le Prof. Linda Lanzillotta



*Presidenza del Consiglio dei Ministri*

SEGRETERIA DELLA CONFERENZA PERMANENTE  
PER I RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI  
E LE PROVINCE AUTONOME

Servizio III°: "Sanità e politiche sociali"

Prot. n. 6034/07/2.17.4.10

Codice sito 5170

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
SEGRETERIA ASSESSORE ALLA SALUTE E ALLA PROTEZIONE SOCIALE
Data 18 DIC 2007
Prot. N. 4358/E.2107

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
SEGRETERIA ASSESSORE ALLA SALUTE E ALLA PROTEZIONE SOCIALE
19 DIC 2007
26044
Serv. VETAL IL DIRETTORE CENTRALE

DIREZIONE REG. SALUTE  
18/12/07

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
Presidenza della Conferenza Stato-Regioni
12 DIC 2007
Prot. n. 3123   19.13.03

*Allegato B)*

ROMA, 20 NOV. 2007

Al Ministero della Salute

- Gabinetto
- Ufficio legislativo
- Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione - Ufficio III

Al Ministero dell'economia e delle finanze

- Dipartimento della Ragioneria Generale dello Stato - IGESPES

Al Presidente della Conferenza delle Regioni e delle Province autonome

All'Assessore della Regione Toscana  
Coordinatore Commissione salute

All'Assessore della Regione Molise  
Coordinatore Vicario Commissione salute

Ai Presidenti delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano

LORO SEDI

Oggetto: "Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di deroghe relative alla produzione di lagomorfi e volatili parzialmente eviscerati".

Si trasmette, in allegato, per il seguito di competenza, copia conforme all'originale dell'intesa sancita dalla Conferenza Stato - Regioni, nella seduta del 15 novembre 2007.

*21*

Il Direttore  
Avv. Giuseppe Busia

*Ass/def  
e Assoc. cat.*



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

**Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di deroghe relative alla produzione di lagomorfi e volatili parzialmente eviscerati.**

Rep. n. 257/07 del 15 novembre 2007

**LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E  
LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E DI BOLZANO**

Nell'odierna seduta del 15 novembre 2007:

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

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

**VISTO** il Regolamento (CEE) n. 1538/91 della Commissione del 5 giugno 1991 recante disposizioni di applicazione del regolamento (CEE) n. 1906/90 che stabilisce talune norme di commercializzazione per le carni di pollame ed in particolare l'articolo 2 e l'articolo 6;

**VISTO** l'Allegato I, Sezione I, Capo II, lettera D, punto 1 del Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 ;

**VISTO** l'Allegato I, Sezione II, Capo V, punto 1, lettera b) del Regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004;

**VISTO** l'articolo 10, commi 3 e 4, del Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 con il quale è stato previsto che gli Stati Membri, senza compromettere il raggiungimento degli obiettivi del regolamento stesso, possono adottare misure nazionali per adattare i requisiti specifici di cui all'allegato III del medesimo, al fine di consentire l'utilizzazione ininterrotta dei metodi tradizionali;

**VISTO** l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato- Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;

**CONSIDERATO** che la tecnologia di macellazione per alcune tipi di pollame, così come definito nell'allegato I punto 1.3 del Regolamento (CE) 853/2004, non permette attualmente la produzione di carcasse completamente eviscerate;

**CONSIDERATA** la necessità di tutelare la tipicità delle produzioni;

**VISTA** la proposta di intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di deroghe relative alla produzione di lagomorfi e volatili parzialmente eviscerati, pervenuta a questa Conferenza dal Ministero della salute con nota in data 3 ottobre 2007;

**VISTA** la nota del 29 ottobre 2007, con la quale la Regione Toscana, Coordinatrice interregionale in sanità, ha comunicato il parere tecnico favorevole sulla proposta di intesa in oggetto;

**ACQUISITO**, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano

**SANCISCE INTESA**

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di seguito riportati:

**Articolo 1**

*Deroga per la completa eviscerazione di pollame e lagomorfi*

1. In deroga all'allegato III, sezione II, capitolo IV, punto 7 lettera c) del Regolamento 853/2004 dopo l'ispezione post-mortem le carcasse di pollame possono contenere visceri diversi dall'intestino.
2. Le carcasse dei lagomorfi potranno contenere visceri diversi dallo stomaco e dall'intestino a condizione che i visceri che rimangono in connessione anatomica con la carcassa siano oggetto della prevista ispezione post-mortem.





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

**Articolo 2**

***Deroga per l'ispezione a campione del pollame e dei lagomorfi***

1. In deroga all'Allegato I, Sezione I, Capo II, lettera D, punto 1 del Regolamento (CE) n. 854/2004 e l'Allegato I, Sezione II, Capo V, punto 1, lettera b) del Regolamento (CE) n. 854/2004 le carcasse di pollame o lagomorfi che verranno commercializzate parzialmente eviscerate ("sfilate" o "tradizionali") devono essere sottoposte a un'ispezione a campione da parte di un Veterinario Ufficiale.
2. La percentuale di animali sui quali è necessario esaminare i visceri e la cavità della carcassa dopo l'eviscerazione viene valutata di volta in volta dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento in base alle informazioni sulla catena alimentare, alla visita ante-mortem e ad ogni altra valutazione pertinente. In ogni caso tale ispezione, svolta alle condizioni sopraesposte, non deve essere inferiore al 5% dei capi macellati di ciascuna partita.
3. Qualora durante l'esame ispettivo a campione dovesse essere constatata la presenza di alterazioni su varie carcasse, tutte le carcasse della partita devono essere ispezionate. Al fine di consentire un più accurato controllo ispettivo delle carcasse dell'intera partita il veterinario ufficiale potrà opportunamente rallentare la velocità della catena.

**Articolo 3**

***Deroga per il sezionamento di pollame e lagomorfi parzialmente eviscerati***

1. In deroga all'Allegato III, Sezione II, Capitolo III, punto 2 del Regolamento (CE) n. 853/2004 i laboratori potranno procedere al sezionamento di carni di pollame e lagomorfi parzialmente eviscerati a condizione che l'operatore del settore alimentare, adottando le precauzioni necessarie ad evitare contaminazioni incrociate, provveda a separare nel tempo o nello spazio tali operazioni dal sezionamento di carcasse completamente eviscerate.

*[Handwritten signature]*  
*[Handwritten mark]*





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

Articolo 4

*Commercializzazione di pollame parzialmente eviscerato*

1. La commercializzazione delle carni di pollame parzialmente eviscerato deve essere conforme a quanto previsto dal Regolamento CE n. 1906/90 e successive modifiche e dal Regolamento 1538/91 articolo 2 e articolo 6.

IL SEGRETARIO  
Avv. Giuseppe Busia



IL PRESIDENTE  
On.le Prof. Linda Lanzillotta

*Presidenza del Consiglio dei Ministri*  
UFFICIO DI SEGRETERIA DELLA CONFERENZA PERMANENTE PER I  
RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME

PER COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE

Roma, 20 NOV 2007

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO S.p.A. - 5



*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

Allegato C)

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente linee guida per la corretta applicazione del Regolamento CE 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni.

Rep. n. 94/PS del 10 maggio 2007

**LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E  
LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E DI BOLZANO**

Nell'odierna seduta del 10 maggio 2007:

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

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

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

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

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni ed in particolare l'articolo 7 il quale prevede che le autorità competenti degli Stati Membri debbano definire un piano d'emergenza nel quale siano indicate le misure da adottare nel caso in cui sia confermato l'esito sfavorevole dell'esame dei campioni esaminati per la ricerca di Trichinella;

**VISTO** l'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, il quale prevede che, in sede di Conferenza Stato- Regioni, il Governo può promuovere la stipula di intese dirette a favorire l'armonizzazione delle rispettive legislazioni o il raggiungimento di posizioni unitarie o il conseguimento di obiettivi comuni;





*Presidenza  
del Consiglio dei Ministri*

CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI  
TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME  
DI TRENTO E BOLZANO

**VISTA** la proposta di intesa concernente linee guida per l'applicazione uniforme ed armonizzata sul territorio nazionale del Regolamento CE 2075/2005, che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni, pervenuta dal Ministero della salute con nota del 12 aprile 2007;

**VISTA** la nota del 2 maggio 2007, con la quale la Regione Toscana, Coordinatrice interregionale in sanità, ha comunicato il parere tecnico favorevole sulla proposta di intesa in oggetto;

**ACQUISITO**, nel corso dell'odierna seduta, l'assenso del Governo, delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano sul testo della presente intesa, nei termini di cui all'allegato sub A;

**SANCISCE INTESA**

tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano nei termini di cui all'allegato sub A, richiamato in premessa, parte integrante del presente atto.

IL SEGRETARIO  
Avv. Giuseppe Busia



IL PRESIDENTE  
On.le Prof. Linda Lanzillotta

All. SUB A

## Introduzione

Alla lettera C, capitolo IX, sezione IV, allegato I del Regolamento (CE) 854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano, pubblicato in versione rettificata sulla gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 226 del 25 giugno 2004, la *Trichinella spp.* viene considerata quale rischio specifico nelle carcasse di suidi (domestici, selvatici d'allevamento, selvatici in libertà), di solipedi e di altre specie esposte all'infestazione da *Trichinella*. Pertanto è previsto che tali carcasse debbano essere sottoposte ad un esame volto ad individuare *Trichinella spp.*, conformemente alla normativa comunitaria applicabile, a meno che tale normativa non preveda altrimenti.

Successivamente, la Commissione europea ha emanato il Regolamento (CE) 2075/2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di *Trichine* nelle carni, pubblicato sulla gazzetta ufficiale dell'Unione europea L338 del 22.12.2005, modificata dal regolamento CE 1665/2006, pubblicato GuUe L320 del 18.11.2006.

Infatti, con l'articolo 18 del Regolamento (CE) 854/2004 era stata prevista la possibilità di fissare misure di attuazione o modifiche, mediante l'attivazione della procedura del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali di cui agli articoli 58 e 59 del Regolamento CE 178/2002, in relazione: - al trattamento a freddo da applicare alle carni in relazione alla cisticercosi e trichinosi, - alle condizioni alle quali le aziende e le regioni possono essere certificate come ufficialmente indenni da cisticercosi e trichine, - ai metodi da seguire nell'esame relativo alle condizioni di cui all'all. I, sez. IV capitolo IX (rischi specifici), per i suini da ingrasso, - i criteri per le condizioni di stabulazione controllata e sistemi di produzione integrata.

Pertanto il regolamento CE 2075/2005, per potere essere emanato, ha seguito la procedura di comitato permanente ed è stato basato sulle seguenti opinioni richieste dalla Commissione europea: Opinione del SCVMPH (Scientific Committee on Veterinary Measures relating to Public Health) su trichinellosi, epidemiologia, metodi di rilevamento e produzioni *Trichinella free*, adottata il 22 novembre 2001; 2) Opinione del gruppo sui pericoli biologici dell'EFSA su adeguatezza e dettagli dei metodi di congelamento per consentire il consumo umano di carni infettate con *Trichinella* o *Cisticercosi*, adottato il 01 dicembre 2004; 3) opinione del sui pericoli biologici dell'EFSA sulla possibilità di definire aree esenti da *Trichinella spp.*, e sull'eventuale possibilità di aumento di rischio per la salute pubblica nel non esaminare i suini di aree esenti da *Trichinella spp.*, adottata il 26 ottobre 2005.

Per effetto dell'entrata in applicazione del Regolamento 2075/2005, dal 1° gennaio 2006, il D.P.R. 10 settembre 1982 n. 889 e sue successive modifiche, attuativo delle Direttive comunitarie 72/462/CEE e 77/96/CEE, non è più applicabile in quanto in contrasto con detto regolamento, nonché per effetto della Direttiva 2004/41/CE che stabilisce che dalla data in applicazione dei Regolamenti igiene è abrogata la Direttiva 77/96/CEE.

La Direttiva 72/462/CEE risulta abrogata, dalla data di applicazione del regolamento CE 854/2004, per effetto della direttiva 2004/68/CE che stabilisce norme di polizia veterinaria per le importazioni e il transito nella Comunità di determinati ungulati vivi.

Il Regolamento Ce 2075/2005 si applica sia alle macellazioni che avvengono in macelli in possesso di riconoscimento comunitario, sia, fino al 31 dicembre 2009, a quelle che avvengono in stabilimenti in deroga ai sensi dell'articolo 4 del Regolamento 2076/2005.

Il presente documento è inteso a fornire indicazioni applicative concernenti talune prescrizioni contenute nel Regolamento succitato, con particolare riferimento agli aspetti innovativi rispetto la precedente normativa, nonché definisce le misure da adottare nell'ambito del piano di emergenza di cui all'articolo 7 del regolamento stesso.



## Sezione I - Riconoscimento delle aziende esenti da Trichinella

### Capitolo I

#### Riconoscimento delle aziende esenti da Trichinella

Sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea del 22.12.2005, n. L 338/60, è stato pubblicato il regolamento di cui all'oggetto, finalizzato all'adozione di misure di prevenzione nei confronti del consumo di carne contaminata da nematodi del genere *Trichinella*.

Detto regolamento prevede all'art.8 che le aziende possano essere riconosciute ufficialmente esenti da *Trichinella*, secondo i requisiti di cui all'allegato IV.

Poiché non risulta che negli ultimi dieci anni sia stato segnalato sul territorio italiano alcun caso di *Trichinella* in suini domestici (non allevati allo stato brado), i requisiti richiesti per il riconoscimento di azienda esente sono quelli di cui all'allegato IV, cap. I e II, lett. B.

I requisiti di cui all'allegato IV, cap. I e II, punti A, B e D corrispondono in parte a quelli igienico-sanitari di cui un'azienda dev'essere in possesso per ottenere/mantenere una qualifica sanitaria ed evitare così l'introduzione e la propagazione di malattie infettive, es. malattia vescicolare del suino o malattia di Aujeszky.

Si sottolinea che, ai sensi dell'O.M. 23.2.06, nuove norme sanitarie per lo spostamento dei suidi, art.1, il servizio veterinario della ASL è tenuto a verificare i requisiti igienico-sanitari dell'azienda e che tale condizione dev'essere riportata sul registro aziendale di cui al DPR 317/96, mediante apposizione di data e firma da parte del veterinario ufficiale.

Le verifiche attuate dovranno comprendere, per le aziende dichiarate esenti da *Trichinella*, i punti di cui all'allegato IV, cap.I.

Pertanto le aziende suinicole che si trovino nelle sopra citate condizioni e che ne abbiano fatto domanda, dopo la verifica da parte delle ASL competenti per territorio, possono essere inserite come aziende ufficialmente esenti da *Trichinella* nel sito dell'anagrafe suina predisposto dal Ministero della Salute (<https://suini.izs.it>), nell'apposita sezione "informazioni sanitarie". I servizi veterinari delle ASL competenti provvedono a tale registrazione.

Oltre a possedere i requisiti igienico-sanitari l'azienda, per ottenere e mantenere il riconoscimento di ufficialmente esente da *Trichinella*, deve ottemperare agli adempimenti previsti per l'aggiornamento dei dati dell'anagrafe suina, in particolare: garantire l'inserimento di tutte le informazioni relative al censimento aziendale, che devono essere aggiornate annualmente, e le informazioni relative a tutte le movimentazioni con le modalità previste dalla normativa vigente.

Possono essere riconosciute ufficialmente esenti da *Trichinella*:

- 1) le aziende di riproduttori in cui tutti i soggetti, verri e scrofe, sono sottoposti con esito favorevole ad esame trichinoscopico con metodo digestivo al macello;
- 2) le aziende a ciclo chiuso in cui tutti i soggetti riproduttori, verri e scrofe, sono sottoposti con esito favorevole ad esame trichinoscopico con metodo digestivo al macello;
- 3) le aziende da ingrasso che acquistino i soggetti da una delle due categorie precedenti, nazionali o comunitarie.

Le sopra citate aziende devono essere in possesso dei già richiamati requisiti igienico-strutturali.

Tutti i soggetti inviati al macello provenienti da aziende non riconosciute ufficialmente esenti da *Trichinella* devono essere sottoposti sistematicamente ad esame trichinoscopico effettuato con metodo digestivo, di cui all'allegato I, capitoli I e II del più volte citato Regolamento.



Le aziende ufficialmente esenti da *Trichinella* possono introdurre soggetti solamente da aziende aventi la medesima qualifica. Il rispetto di tale requisito sarà verificabile da parte dei servizi veterinari competenti anche tramite la banca dati dell'anagrafe suina.

Fanno eccezione le aziende di selvaggina allevata (cinghiali) che non possono essere accreditate.

Le aziende esenti che introducono suini non provenienti da un'azienda di pari stato sanitario perdono automaticamente la qualifica ottenuta; tale evento dev'essere registrato da parte del servizio veterinario nella banca dati dell'anagrafe suina.

Per quanto riguarda le stalle di sosta, esse potranno essere riconosciute esenti da *Trichinella* alle stesse condizioni stabilite per le aziende. In particolare dovranno:

- Possedere i requisiti strutturali e funzionali di cui all'allegato IV, cap. I del regolamento CE 2075/2005
- Introdurre esclusivamente suini provenienti da allevamenti o regioni riconosciute indenni da trichinella
- Garantire il rispetto di tutti gli adempimenti previsti per le aziende rispetto alla registrazione nella banca dati dell'anagrafe nazionale suina

Ai sensi dell'art.11 del regolamento 2075/2005 verrà inoltre effettuato un programma di monitoraggio al macello dei suini domestici provenienti da aziende riconosciute esenti da *Trichinella*, che preveda:

- Il controllo sistematico di tutte le scrofe e i verri (art.10, comma 3)
- Il controllo a campione del 10% di ogni partita di suini da ingrasso mediante esame per digestione, secondo uno dei metodi di cui all'allegato I, capitoli I e II del citato regolamento.

Il veterinario ufficiale dello stabilimento di macellazione al quale pervengono suini provenienti da allevamenti che hanno presentato richiesta di riconoscimento o che sono riconosciuti esenti da *Trichinella* è tenuto da subito a fornire agli stessi la certificazione, in merito agli esiti della visita ante e post mortem, sul numero e categoria di suini controllati per *Trichinella spp.* e sull'esito dell'esame trichinoscopico nonché della metodica di individuazione impiegata. A tal fine può essere utilizzato il modello di documento riportato in appendice all'allegato I del Regolamento CE 2074/2005, per la comunicazione dei risultati delle ispezioni effettuate presso il macello all'azienda di provenienza degli animali, eventualmente integrato dalle voci mancanti (es. metodica utilizzata per la ricerca di *Trichinella*).

Presso gli stabilimenti di macellazione e presso i laboratori designati, di cui all'art.2 del regolamento CE 2075/2005, dev'essere presente una registrazione degli esiti della ricerca per *Trichinella spp.* effettuati, che consenta di risalire all'ultimo allevamento di provenienza dei capi macellati.

Le registrazioni effettuate nell'anagrafe suina, inerenti la qualifica, consentiranno ai servizi veterinari delle ASL interessate, alle Regioni ed al Ministero della Salute di verificare l'attuale stato sanitario delle aziende sull'intero territorio ed il riconoscimento di idoneità dei vari ambiti territoriali.

L'accreditamento delle aziende sarà affiancato dall'attuazione di un programma di sorveglianza della fauna selvatica di cui al cap. II, punto A, lett.d.

Tale programma di sorveglianza riguarderà gli animali indicatori rinvenuti morti o abbattuti nel corso della normale attività venatoria o nell'ambito di piani provinciali di controllo.



## Sezione II - Requisiti specifici ed azioni collegati al campionamento per la ricerca di *Trichinella* al fine di garantire la sicurezza delle carni

*Premessa: nel testo del regolamento pubblicato in italiano vi sono alcuni errori di traduzione, il testo che fa fede è quello pubblicato in lingua inglese.*

### Capitolo I Prelievo dei campioni

Nell'ambito dell'esame post mortem, al macello, sotto la responsabilità del veterinario ufficiale, deve essere prelevato un campione per la ricerca della presenza di *Trichinella* spp.:

- da ciascuna carcassa di suino domestico proveniente da azienda non riconosciuta ufficialmente esente da *Trichinella*;

- da ciascuna carcassa di scrofa riproduttrice e di verro (nel regolamento "boar"= "verro", è stato tradotto erroneamente con "cinghiale"= "wild boar",) provenienti da aziende riconosciute ufficialmente esenti da *Trichinella*;

- da ciascuna carcassa di equide e di cinghiale d'allevamento.

Per i suini da produzione, ossia da ingrasso, provenienti da aziende riconosciute ufficialmente esenti, dovrà essere effettuato un campionamento secondo il piano di monitoraggio previsto all'art. 11 del Regolamento (CE) 2075/2005.

Il rappresentante legale del macello garantisce che sia adottata una procedura che assicuri lungo tutta la linea di macellazione l'identificazione della carcassa e delle sue parti, e loro reciproca correlazione, nonché la loro rintracciabilità. Tale procedura deve essere documentata all'interno del piano di autocontrollo. Il veterinario ufficiale responsabile dello stabilimento di macellazione, dopo aver valutato l'adeguatezza e l'efficacia della procedura stessa, procede a verificarne la costante e corretta applicazione da parte dell'operatore.

Il veterinario ufficiale assicura che sia adottata una procedura documentata per l'identificazione, la manipolazione e l'invio dei campioni/pool di campioni al laboratorio designato nonché per la rintracciabilità dei singoli campioni prelevati e loro correlazione con la carcassa e le sue parti.

Nel caso di riscontro di un campione positivo per *Trichinella* spp., tutte le parti degli animali interessati contenenti tessuto muscolare sono dichiarate non idonee al consumo umano.

Nel caso in cui l'operatore responsabile del macello non sia in grado di garantire e dimostrare la correlazione tra il campione positivo e la singola carcassa o gruppo di carcasse, tutte le carni degli animali macellati nel corso della medesima seduta sino al momento di comunicazione dell'esito dell'esame, per le quali non sia dimostrabile l'assenza di infestazione, sono rintracciate e dichiarate non adatte al consumo umano.

Sulla base delle procedure adottate per la rintracciabilità delle carni e del campione, possono essere applicate due distinte procedure di prelevamento del campione al macello:

- 1) campione unico, il cui peso totale minimo sia tale da comprendere le quantità in grammi previste, in relazione alla specie, alla categoria produttiva ed al sito di prelievo, : - per il campione da destinare all'esame di 1° istanza di campioni aggregati, - quella necessaria per consentire l'esame di 2° istanza, - nonché la quantità necessaria per l'esame che consenta l'individuazione del singolo positivo;
- 2) il campione rispetta la quantità minima prevista, in relazione alla specie, alla categoria produttiva ed al sito di prelievo, per l'esame di 1° istanza di campioni aggregati; tuttavia, in



caso di positività, va prelevato un nuovo campione per l'effettuazione dell'esame di 2° istanza, nonché quello per l'individuazione del singolo positivo.

Specie	Sito del prelievo	Peso in grammi del campione da prelevare per l'esame di 1° istanza	Peso in grammi del campione da prelevare per l'esame di 2° istanza	Peso in grammi del campione per l'esame del campione singolo positivo
Suino Da ingrasso	Pilastro del diaframma, zona di transizione tra parte muscolare e parte tendinea	> 1gr	> 20 gr.	>20 gr.
	Massetere, lingua, mm. Addominali, porzione del diaframma prossimo alle costole o allo sterno	> 2 gr.	> 20 gr.	>20 gr.
Scrofe riproduttrici e verri	Pilastro del diaframma, zona di transizione tra parte muscolare e parte tendinea	> 2 gr.	> 20 gr.	>20 gr.
	Muscoli della mascella, lingua, muscoli. Addominali, porzione del diaframma prossimo alle costole o allo sterno	> 4 gr.	> 20 gr.	>20 gr.
Equini	Lingua, massetere	> 10 gr.	> 50 gr.	>50 gr.
Cinghiali	Lingua, diaframma, arto anteriore	> 10 gr.	> 50 gr.	>50 gr.

N.B.: il peso riportato è da riferirsi al solo muscolo striato, in quanto per la corretta esecuzione dell'esame il campione deve essere esente da tessuto connettivo e grasso.

N.B.: qualora si proceda al prelievo della lingua occorre prestare particolare attenzione al fine di evitare la contaminazione del campione con la parte superficiale della lingua che non è digeribile e può impedire la lettura del sedimento.

Il Ministero della Salute, in applicazione del paragrafo 3 dell'articolo 2 del Regolamento(CE) 2075/2005, sulla base della valutazione del rischio svolta dall'Istituto Superiore di Sanità, nonché, se necessario, sentiti il CERMAS e l'Istituto Nazionale per la Fauna Selvatica, potrà eventualmente stabilire che il rischio di contaminazione di una determinata specie è trascurabile e di-

*dm*



conseguenza potrà concedere una deroga al campionamento sistematico di tutte le carcasse di equidi, cinghiali e altre specie animali d'allevamento o selvatiche.

## Capitolo II

### **Carcasse in attesa dell'esito dell'esame per l'individuazione di *Trichinella***

Le carcasse e le loro parti non possono lasciare i locali del macello e non possono essere bollate fintanto che l'esame per la ricerca di *Trichinella* non si riveli negativo. Analogamente, anche tutte le altre parti che contengono tessuto muscolare striato, siano esse destinate al consumo umano o che rappresentino sottoprodotti di origine animale, non possono lasciare i locali del macello fintanto che l'esame per la ricerca di *Trichinella* non si riveli negativo.

In applicazione dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera a) del Regolamento Ce 2075/2005, presso i macelli si può procedere a sezionare le carcasse fino ad un massimo di 6 parti, ossia mezzene sezionate in non più di 3 parti, prima che il risultato dell'esame per la ricerca di *Trichinella* sia disponibile. Tale possibilità è ammessa a condizione che, oltre alla procedura per l'identificazione della carcassa e delle sue parti e loro reciproca correlazione lungo la catena di macellazione, in caso di esito sfavorevole dell'esame per la ricerca di *Trichinella*, sia garantita la possibilità di rintracciare immediatamente tutte le carni appartenenti alla stessa carcassa mediante l'applicazione di un'apposita procedura compresa all'interno del piano di autocontrollo, sottoposta a verifica da parte del veterinario ufficiale.

L'applicazione delle suddette procedure va valutata da parte dell'autorità competente nell'ambito dei controlli ufficiali svolti ai sensi del regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) n. 882/2004.

Le 6 parti di carcassa, possono essere bollate solo a seguito di esito favorevole dell'esame per la ricerca di *Trichinella*.

In alternativa all'adozione e applicazione di una procedura che assicuri il rintraccio di tutte le carni appartenenti alla carcassa risultata positiva alla ricerca di *Trichinella spp.*, l'operatore responsabile del macello può predisporre e applicare una procedura che, nel caso di riscontro di un campione positivo, assicuri il rintraccio e la distruzione di tutte le carni degli animali macellati nel corso della medesima seduta di macellazione e per le quali non sia dimostrabile l'assenza di infestazione.

Comunque, in applicazione dell'articolo 4, paragrafo 3 del regolamento, il veterinario ufficiale può disporre per l'apposizione del bollo sanitario sulle carcasse, o sulle 6 parti di carcassa, prima che sia disponibile l'esito dell'esame per l'individuazione di *Trichinella*, unicamente nel caso in cui l'operatore del mattatoio applichi una procedura, previamente valutata e formalmente approvata dall'ASL, che garantisca che nessuna carcassa e nessuna parte di carcassa possa lasciare i locali del mattatoio prima che sia disponibile il referto degli esami per l'individuazione di *Trichinella spp.*. In tal caso il veterinario ufficiale deve verificare che detta procedura sia correttamente applicata e costantemente rispettata da parte dell'operatore.

Le carni di suini da ingrasso sottoposti a piano di monitoraggio possono essere già bollate ed esitate in attesa dell'esito dell'esame per l'individuazione di *Trichinella*. Comunque in caso di positività del campione si applica quanto previsto all'art. 12.

L'operatore è tenuto a procedere al rintraccio ed al ritiro di tutte le carni per le quali non sia oggettivamente dimostrabile l'esito favorevole dell'esame.

In caso di positività del campione si applicano le procedure del piano di emergenza, previste ai sensi dell'articolo 7 del Regolamento (CE) 2075/2005, ed indicate al capitolo X del presente documento.



### Capitolo III

#### **Deroga per carni da sezionare in più di 6 parti, in attesa del risultato dell'esame per individuazione di *Trichinella***

In applicazione dell'articolo 2, paragrafo 2, lettera b), è possibile sezionare in più di 6 parti le carcasse in attesa del risultato dell'esame per *Trichinella*, presso un laboratorio di sezionamento con locali annessi o distinti dal macello, soltanto qualora vengano rispettate le seguenti condizioni:

- a) la carcassa o le parti della carcassa sono inviate ad un unico laboratorio di sezionamento;
- b) il laboratorio di sezionamento destinatario deve essere ubicato sul territorio nazionale;
- c) in caso di comunicazione di positività per *Trichinella* da parte del veterinario ufficiale del macello, il laboratorio di sezionamento garantisce che vengano immediatamente rintracciate tutte le carni interessate, le quali vanno dichiarate inadatte al consumo umano;
- d) sia il macello che il laboratorio di sezionamento devono essere in possesso di una procedura di rintracciabilità, che deve comprendere una procedura di "rintracciabilità interna" e, nel caso di invio a laboratorio di sezionamento esterno, anche una procedura di "rintracciabilità ad interfaccia" di cui all'art. 18 del Reg. 178/2002. Infatti in caso di risultato positivo dell'esame per *Trichinella spp.*, tutte le parti della carcassa, senza ritardi, devono essere rintracciate e dichiarate non idonee al consumo umano.

In deroga all'obbligo di non bollare le carni in attesa del risultato favorevole del citato esame, le carni destinate ad un laboratorio di sezionamento possono essere bollate in attesa del risultato delle analisi a condizione che:

- a) l'operatore del macello invii le carni di cui sopra solamente a stabilimento di sezionamento dotato delle specifiche procedure per l'individuazione e la rintracciabilità delle carni, formalmente approvate dal veterinario ufficiale;
- b) sul documento di accompagnamento commerciale sia riportata la dicitura "carne in attesa del risultato dell'esame per l'individuazione di *Trichinella spp.*";
- c) al documento di accompagnamento commerciale venga allegato un documento per la rintracciabilità.

Ai soli fini dell'applicazione della deroga di cui al presente paragrafo, e a condizione che gli stessi assicurino il rispetto delle medesime condizioni previste per i laboratori di sezionamento di cui al presente paragrafo, i laboratori di prodotti a base di carne che ricevono direttamente dal macello le carni e che procedono al loro sezionamento al fine delle successive trasformazioni, è assimilato a un laboratorio di sezionamento.

In caso di positività per *Trichinella* delle carni, la procedura di rintracciabilità deve essere attivata ed attuata sotto la supervisione del veterinario ufficiale del macello e dell'autorità competente sul laboratorio di sezionamento.

L'A.U.S.L. assicura lo svolgimento di un'adeguata attività di supervisione ufficiale presso gli stabilimenti di sezionamento che ricevono le carni di cui al comma 1 del presente articolo.

Le Regioni e le Province autonome redigono e rendono disponibile l'elenco degli stabilimenti autorizzati ad applicare la deroga per carni da sezionare in più di 6 parti in attesa del risultato dell'esame per individuazione di *Trichinella*, presenti sul territorio di propria competenza.

gl  
2/2



**Capitolo IV**  
**Campioni prelevati da suini**  
**provenienti da aziende ufficialmente esenti da Trichinella**

Le carcasse dei riproduttori (verri e scrofe) provenienti da allevamenti esenti da *Trichinella*, esaminati sistematicamente per l'individuazione di *Trichinella* non possono lasciare i locali del macello e non possono essere bollate fintanto che l'esame per la ricerca di *Trichinella* non si riveli negativo.

Le carcasse dei suini da ingrasso provenienti da allevamenti ufficialmente esenti da *Trichinella*, campionati all'interno del piano di monitoraggio, non sono sottoposte alle restrizioni di cui sopra, per cui possono essere bollate ed esitate anche se ancora in attesa dell'esito dell'esame per l'individuazione di *Trichinella spp.*

**Capitolo V**  
**Invio dei campioni al laboratorio**

Al fine di esaminare i campioni prelevati al macello per la ricerca di *Trichinella* può essere designato un laboratorio:

1. annesso a macello;
2. dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale o di altra struttura pubblica;
3. altro laboratorio addetto a controllo ufficiale

Le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano designano i laboratori che effettuano gli esami ufficiali per la ricerca di *Trichinella* ai sensi dell'articolo 2, paragrafo 1 del Regolamento 2075/2005.

Fino al 31 dicembre 2009, ai fini della designazione, è sufficiente che i laboratori che effettuano gli esami ufficiali per la ricerca di *Trichinella* adottino in autocontrollo un programma per il controllo della qualità delle analisi utilizzate per il rilevamento di *Trichinella*.

A partire dal 01 dicembre 2010 i laboratori che intendono ottenere la designazione da parte dell'autorità competente per l'effettuazione degli esami ufficiali per la ricerca di *Trichinella*, o che intendono mantenere la designazione già concessa, dovranno essere conformi all'articolo 12 paragrafo 2 del Regolamento 882/2004, per la metodica utilizzata per la ricerca di *Trichinella*.

Dal 01 gennaio 2010 le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano devono designare ai sensi dell'articolo 12 del Regolamento CE 882/2004 i laboratori che effettuano gli esami ufficiali per la ricerca di *Trichinella*, provvedendo pertanto a revisionare le designazioni già concesse.

I laboratori di cui al punto 3 al fine della designazione devono essere già conformi a quanto previsto all'articolo 12 del Regolamento CE 882/2004 per la metodica utilizzata per la ricerca di *Trichinella*, ed in accreditamento da parte del SINAL.

Presso le Regioni e le Province autonome deve essere disponibile l'elenco dei laboratori designati per la ricerca di *Trichinella*, con l'indicazione della metodica utilizzata. Inoltre, deve essere possibile mettere in correlazione gli stabilimenti di macellazione presso i quali vengono prelevati campioni per la ricerca di *Trichinella* con il laboratorio designato ad effettuare tale esame.

*dm*  
*2/24*



## Capitolo VI

### Formazione del personale

#### Personale laureato

Corso teorico-pratico di 8 ore

##### parte teorica

- principali conoscenze sull'epidemiologia dei parassiti del genere *Trichinella*
- nuova legislazione Europea sulla trichinellosi
- conoscenza dei metodi diagnostici e dei punti critici del procedimento diagnostico

##### parte pratica

- riconoscimento larve di *Trichinella* sp. dopo digestione artificiale
- riconoscimento larve di *Trichinella* sp. in tessuto muscolare tramite trichinoscopio
- esecuzione di almeno due metodi diagnostici ammessi dalla nuova legislazione
- prelievo del campione/i per l'analisi
- tracciabilità del campione e della carcassa

#### Personale tecnico

Corso teorico-pratico di 8 ore

##### parte teorica

- conoscenza dei metodi diagnostici e dei punti critici del procedimento diagnostico

##### parte pratica

- riconoscimento larve di *Trichinella* sp. dopo digestione artificiale
- riconoscimento larve di *Trichinella* sp. in tessuto muscolare tramite trichinoscopio
- esecuzione di almeno due metodi diagnostici ammessi dalla nuova legislazione
- prelievo del campione/i per l'analisi
- tracciabilità del campione e della carcassa

#### Aggiornamento

- Ogni sei mesi, il personale tecnico che svolge giornalmente o settimanalmente la digestione artificiale e/o l'esame trichinoscopico deve essere messo in grado di poter osservare le larve di *Trichinella* dopo digestione e/o nel tessuto muscolare con il trichinoscopio a seconda della tecnica utilizzata. E' preferibile che il campione "positivo" sia inserito tra i campioni soggetti a diagnosi all'insaputa del tecnico che effettua la diagnosi stessa in maniera tale da poter valutare anche il grado di attenzione nell'effettuare la diagnosi.
- I tecnici di laboratorio devono partecipare una volta all'anno a un "proficiency test" per valutare la sensibilità e specificità del metodo utilizzato all'interno del laboratorio.

I tecnici di laboratorio formati provvedono alla preparazione del campione, il personale laureato formato procede alla lettura del campione.

Le Regioni e Province autonome collaborano insieme con l'ISS e gli IZS, nonché con gli Istituti Universitari, nell'organizzare corsi di formazione finalizzati ad ottenere personale adeguatamente formato ed addestrato per l'esecuzione degli esami per la ricerca di *Trichinella* e per una valutazione delle procedure di registrazione e metodiche di analisi utilizzate nel laboratorio designato.



## Capitolo VII

### Condizioni per l'autorizzazione al ricorso al metodo trichinoscopico per compressione (applicazione art. 16 del Reg. CE 2075/2005)

Le Regioni e le Province Autonome possono decidere di applicare sul territorio di propria competenza la disposizione transitoria di cui all'articolo 16 del Regolamento CE n. 2075/2005, autorizzando, alle condizioni prescritte, il ricorso al metodo trichinoscopico per compressione, di cui all'allegato I, capitolo III, del regolamento CE n. 2075/2005, in deroga all'utilizzo delle metodiche di rilevamento approvate, indicate nell'allegato I capitoli I e II del citato regolamento. Resta fermo che si può fare ricorso alla suddetta deroga fino al 31 dicembre 2009, e non oltre. La deroga temporanea a poter continuare ad utilizzare il metodo trichinoscopico per compressione può essere concessa ad uno stabilimento di macellazione solamente nel caso in cui ricorrano contemporaneamente le seguenti condizioni:

- a) lo stabilimento complessivamente non macella più di quindici suini domestici al giorno, e, comunque, non più di settantacinque suini domestici a settimana lavorativa, o in alternativa, non prepara più di dieci cinghiali al giorno, o loro rispettive proporzioni;
- b) l'autorità competente regionale abbia accertato l'impossibilità a poter fare ricorso ai metodi di cui all'allegato I, capitolo I e II, del regolamento 2075/2005;
- c) sia possibile garantire che le tutte le singole carcasse di suino o di cinghiale vengano sottoposte ad esame individuale, nonché sia garantita la correlazione tra il singolo campione e la relativa carcassa e le sue parti, nonché la loro piena rintracciabilità mediante l'applicazione di apposite procedure formalmente approvate da parte dell'autorità competente.

Le autorizzazioni rilasciate ai sensi dell'art. 16 del Regolamento (CE) 2075/2005 devono recare la ragione sociale, il numero di riconoscimento comunitario o di autorizzazione regionale, nonché la sede dello stabilimento e la rappresentanza legale dello stesso.

L'autorità regionale mantiene un elenco aggiornato di tali autorizzazioni, completato delle indicazioni di cui al capoverso precedente.

Le autorizzazioni di cui sopra devono essere revocate qualora venga meno una delle condizioni prescritte al comma 1 dell'art. 16, mentre vanno sospese qualora non siano rispettate le condizioni di commercializzazione prescritte al comma 2 dell'art. 16.

Le autorizzazioni rilasciate ai sensi dell'art. 16 del Regolamento CE 2075/2005 a partire dal 31 dicembre 2009 non saranno più valide.

Il responsabile legale dello stabilimento di macellazione autorizzato ai sensi dell'articolo 16 del Reg. CE n. 2075/2005 garantisce che venga applicata una procedura per l'identificazione, la correlazione e la rintracciabilità delle singole carcasse e delle loro varie parti.

Il responsabile legale dello stabilimento di macellazione autorizzato ai sensi dell'articolo 1 garantisce che le carni suine e le carni di cinghiale per le quali è stato impiegato il metodo trichinoscopico di cui al capitolo III dell'allegato I del Reg. CE n. 2075/2005:

- a) siano fornite direttamente al consumatore finale oppure direttamente ad un dettagliante, ubicato nella stessa provincia in cui ha sede lo stabilimento di macellazione o nelle province confinanti con la stessa, che fornisce il consumatore finale;
- b) le carni non siano utilizzate per la produzione di prodotti secondo modalità di elaborazione che non sopprimono *Trichinella spp.*
- c) sul documento di accompagnamento commerciale sia riportato "metodo trichinoscopico per compressione".



Il veterinario ufficiale presso lo stabilimento autorizzato verifica l'efficacia della procedura per l'identificazione, correlazione e rintracciabilità delle carcasse e delle loro varie parti che viene applicata nello stabilimento stesso.

Al fine di assicurare il rispetto delle prescrizioni di cui all'articolo 16, comma 2, lettera a), del Regolamento 2075/2005, il veterinario ufficiale presso uno stabilimento autorizzato assicura che le carni suine e le carni di cinghiale, per le quali è stato impiegato il metodo trichinoscopico di cui al capitolo III dell'allegato I del Reg. CE n. 2075/2005, rechino un bollo sanitario di forma rettangolare e che vengano fornite direttamente al consumatore finale oppure direttamente ad un dettagliante, ubicato nella stessa provincia in cui ha sede lo stabilimento di macellazione o nelle province confinanti con la stessa, che fornisce il consumatore finale.

I macelli autorizzati all'utilizzo del metodo trichinoscopico per compressione nel caso in cui ricevano soggetti provenienti da un'azienda positiva per *Trichinella* devono inviare all'IZS il campione prelevato per l'individuazione di *Trichinella*, affinché venga esaminato con una metodica di riferimento, per digestione.



## Capitolo VIII

### Registrazioni

Nel registro ufficiale di macellazione deve essere mantenuta la registrazione dell'esito dell'esame per la ricerca di *Trichinella*.

Inoltre, sia presso il macello che presso il laboratorio di esecuzione dell'esame per la ricerca di *Trichinella spp.*, deve essere mantenuta adeguata registrazione al fine di poter consentire la rintracciabilità del campione.

In particolare, deve essere adottato un sistema di registrazioni che consenta di mantenere la correlazione tra l'azienda di provenienza dell'animale e la qualifica della stessa, l'identificazione degli animali vivi, il sistema di identificazione delle carcasse, l'identificazione del campione e l'esito dell'esame.

Il sistema di registrazione deve essere concepito in modo da poter consentire agevolmente una fruibilità dei dati archiviati al fine di permettere un'adeguata attività di verifica, anche mediante l'incrocio dei singoli dati archiviati.

Infatti, ad esempio, deve essere possibile verificare che il campionamento su suini provenienti da un allevamento non esente da *Trichinella* o da stalla di sosta non esente da *Trichinella* sia stato effettuato in maniera sistematica sulla totalità dei suini inviati al macello; al contrario, in caso di provenienza da un allevamento ufficialmente esente da *Trichinella*, che il campionamento sia stato effettuato in maniera sistematica per i soli riproduttori (scrofe e verri), e sulla base di un programma di monitoraggio per i suini da produzione (da ingrasso).



Handwritten signature or initials, possibly "M. A.", in black ink.

## **Capitolo IX**

### **Azioni in caso di sospetto o di positività per *Trichinella***

#### *Sospetto di infestazione da *Trichinella**

In applicazione dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera a), del Regolamento CE n. 2075/2005, qualora, presso uno stabilimento autorizzato transitoriamente a ricorrere al metodo trichinoscopico per compressione, di cui al capitolo III, allegato I del regolamento citato, nel corso dell'esame ispettivo post mortem delle carni si sospetti un'infestazione da *Trichinella*, o nel caso di provenienze da allevamenti o stalle di sosta non esenti da *Trichinella*, si deve provvedere a prelevare un campione di tessuto muscolare dai muscoli preferenziali il quale deve essere esaminato presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale territorialmente competente, mediante il ricorso ad uno dei metodi di individuazione per *Trichinella* di cui all'allegato I, capitoli I e II del regolamento Ce 2075/2005.

#### *Campione positivo*

Tutti i campioni risultati positivi devono essere inviati all'Istituto Superiore di Sanità per l'identificazione della specie di *Trichinella* interessata.

Nel rispetto di quanto prescritto all'articolo 6, paragrafo 1, lettera b) del Regolamento (CE) 2075/2005, in caso di positività dell'esame per la ricerca di *Trichinella* si applica quanto segue:

a) il veterinario ufficiale identifica la carcassa relativa al campione risultato positivo e risale all'azienda di conferimento dell'animale positivo;

b) il veterinario ufficiale comunica il rilievo della positività all'azienda di provenienza dell'animale risultato positivo mediante l'utilizzo del modello di documento riportato in appendice all'allegato I del Regolamento (CE) 2074/2005, il quale va trasmesso, entro le 48 h successive all'esito positivo dell'esame; inoltre, contestualmente, comunica l'esito sfavorevole al servizio veterinario dell'AUSL territorialmente competente che provvede all'aggiornamento della qualifica sanitaria dell'allevamento nella Banca Dati della Anagrafe suina nazionale;

c) qualora l'azienda che ha conferito al macello l'animale positivo non coincide con l'azienda presso la quale è stato allevato l'animale, il servizio veterinario territorialmente competente sull'azienda che ha conferito al macello, effettua un'indagine epidemiologica in collaborazione con l'IZS, ed identifica l'allevamento di provenienza dell'animale risultato positivo, al quale invia la comunicazione di cui alla lettera a); inoltre vanno adottati tutti gli ulteriori provvedimenti necessari;

b) l'allevamento che riceve la comunicazione di cui alla lettera b) o c) ha comunque l'obbligo di comunicare il rilievo, entro le 48 h successive alla ricezione della stessa, al servizio veterinario dell'AUSL territorialmente competente;

c) l'azienda che riceve la comunicazione di cui alla lettera b) o c), per tutte le successive partite di animali della specie suina e delle altre specie sensibili a *Trichinella spp.*, conferite ad altra azienda o destinate alla macellazione, ha l'obbligo di indicare nel documento di informazione sulla catena alimentare, di cui all'appendice dell'allegato I del Regolamento (CE) 2074/2005;

d) il servizio veterinario competente presso l'azienda che ha conferito l'animale risultato positivo svolge un'indagine epidemiologica in collaborazione con l'IZS ed adotta tutti i provvedimenti necessari;

c) presso i macelli ai quali vengono conferiti animali della specie suina provenienti dalla stessa azienda vanno utilizzati obbligatoriamente, per l'esame per l'individuazione delle *Trichinella spp.*, i metodi di cui all'allegato I, capitoli I e II del suddetto regolamento.

L'azienda che ha conferito l'animale risultato positivo perde la qualifica di azienda esente da *Trichinella*; conseguentemente deve essere anche modificato il dato presente nella banca dati dell'anagrafe nazionale suina.

Qualora non fosse possibile rintracciare la carcassa positiva va identificata la causa della non conformità, che va corretta prima di procedere a ricampionare tutte le carcasse; infatti risulta di cruciale importanza individuare la/le singola/e carcassa/e positiva/e al fine di procedere con il piano di emergenza ed in particolare con l'indagine epidemiologica.




**Capitolo X****Piano d'emergenza in applicazione dell'articolo 7 del REG. (CE) 2075/2005**

Nel caso in cui un campione, prelevato al macello, riveli la presenza di *Trichinella* attraverso i metodi di individuazione di cui all'allegato I del Regolamento CE 2075 (per digestione e per compressione), vengono adottate le seguenti misure minime:

- a) L'operatore responsabile dello stabilimento assicura che tutte le parti contenenti tessuto muscolare facenti parte della carcassa/e infestata/e vengano rintracciate senza ritardi, sotto la supervisione veterinaria, e dichiarate come tali non idonee al consumo umano. Qualora sia stata applicata la deroga per il sezionamento delle carni in più di 6 parti, in attesa del risultato dell'esame per individuazione di *Trichinella*, viene immediatamente attivata la procedura di cui all'articolo 19 del Regolamento 178/2002, nonché la procedura interna di rintracciabilità; pertanto, vengono dichiarate non idonee al consumo umano tutte le carni per le quali non è possibile oggettivamente escludere con certezza l'infestazione con larve di *Trichinella*. Quindi, a seguito di valutazione da parte del servizio veterinario competente, a seconda dei casi, le carni dichiarate come tali non idonee al consumo umano vengono:
- i) dichiarate non destinabili a trattamento di risanamento per il consumo umano e pertanto destinate a trattamento conformemente al Regolamento (CE) 1774/2002;
  - ii) dichiarate destinabili al consumo umano a seguito di risanamento mediante trattamento di congelazione effettuato con uno dei metodi previsti all'allegato II del Reg. CE 2075/2005, effettuato sotto la supervisione veterinaria.
- b) Deve essere inviato senza ritardo all'Istituto Superiore di Sanità il/i campione/i positivo/i, al fine di identificare la specie di *Trichinella* interessata;
- c) Va svolta un'accurata indagine epidemiologica al fine di individuare la fonte di infestazione.
- d) Perciò l'AUSL competente sul mattatoio è tenuta a fornire tutte le informazioni necessarie all'AUSL di competenza sull'azienda e/o sul territorio di provenienza dell'i animale/i risultato/i positivo/i; l'indagine epidemiologica viene svolta in collaborazione con l'IZS e con l'ISS. L'indagine epidemiologica deve tenere conto della possibile diffusione dell'infestazione nella fauna selvatica.
- e) Il servizio veterinario competente, a seguito di apposita indagine, dichiarerà inidonee al consumo umano tutte le carcasse e loro parti, contenenti tessuto muscolare, dalle quali potrebbe essere stato prelevato il/i campione/i positivo/i, qualora al macello non si riesca ad individuare la/e carcassa/e positiva/e. In tali casi va individuata la causa che ha condotto alla carenza del sistema di rintracciabilità, e vanno prescritte le dovute misure correttive.
- f) A seguito dell'indagine epidemiologica, nel caso in cui si dovesse sospettare che animali potenzialmente infestati possano essere ancora presenti presso l'azienda, devono essere prese ulteriori misure cautelative da parte dell'autorità competente; tali misure possono consistere in adeguati interventi sulle aziende, sui mattatoi (ad esempio: provvedimento di revoca dell'autorizzazione all'uso, in deroga, dell'esame trichinoscopico per compressione) o, in collaborazione con l'autorità territorialmente competente, sui piani venatori.



## Capitolo XI

### **Prelievo di campioni da carcasse di cinghiali abbattuti a caccia**

Considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione da *Trichinella*, dalle carcasse dei cinghiali abbattuti a caccia destinate all'immissione sul mercato va prelevato sistematicamente un campione al fine di individuare la presenza di *Trichinella*.

Il Regolamento CE 2075/2005, all'articolo 2, paragrafo 3 prevede che per l'esame delle carcasse di animali selvatici a rischio possano essere utilizzate sia le metodiche di cui agli allegati I e III dello stesso. Poiché l'esame trichinoscopico per compressione non permette di rilevare le larve non incistate, e considerato che i cinghiali selvatici sul territorio italiano sono da considerarsi a rischio di contaminazione da parte di *Trichinella Britovi* (tenendo conto comunque delle situazioni epidemiologiche diversificate a seconda degli ambienti naturali), si ritiene opportuno ricorrere sempre all'utilizzo di un metodo di rilevamento di riferimento, di cui all'allegato I capitolo I del Reg. CE 2075/2005, ovvero ad un metodo per digestione del campione, al fine di poter garantire la sicurezza delle carni.

Considerato che i cinghiali selvatici sono da ritenersi a rischio di infestazione da *Trichinella*, le Regioni e le Province autonome, in collaborazione con altre autorità competenti sulla caccia, provvedono a disporre un piano di controllo anche per le carcasse di cinghiali abbattuti a caccia destinate al consumo domestico privato.

Sulle carcasse di cinghiali abbattuti a caccia destinate all'immissione sul mercato, che ai sensi dell'allegato III, sez. IV, capitolo II del Reg. CE 853/2004 devono transitare per un centro di lavorazione della selvaggina, il campione viene prelevato nell'ambito dell'ispezione post mortem, eseguita conformemente alle prescrizioni di cui all'allegato I, sez. IV, capo VIII del Reg. CE 854/2004.

Il rappresentante legale del centro di lavorazione della selvaggina garantisce che sia adottata una procedura che assicuri l'identificazione precisa della carcassa e delle sue parti e loro reciproca correlazione. Tale procedura deve essere approvata formalmente dalla autorità competente e compresa all'interno del piano di autocontrollo.

Il veterinario ufficiale nominato presso lo stabilimento verifica l'osservanza da parte dell'operatore della procedura di cui al comma 2 nonché la sua adeguatezza ed efficacia.

Il veterinario ufficiale verifica che sia adottata una formale procedura per l'identificazione, la manipolazione e l'invio dei campioni al laboratorio designato nonché per la rintracciabilità dei singoli campioni prelevati e loro correlazione con la carcassa e le sue parti.

Anche presso i centri di lavorazione della selvaggina deve essere disponibile il provvedimento di designazione del laboratorio al quale vengono inviati i campioni di cui sopra.

Per quanto concerne le procedure di campionamento e le carcasse in attesa dell'esito dell'esame per l'individuazione di *Trichinella* si faccia riferimento a quanto già esposto nel merito relativamente ai campioni prelevati al macello.

Le Regioni e le Province Autonome, in collaborazione con le autorità preposte al controllo venatorio, definiscono le modalità per l'esecuzione dei campionamenti da effettuarsi sulle carcasse di cinghiali abbattuti a caccia destinate al consumo domestico privato.

Le Regioni e le Province autonome provvedono a creare un sistema per la raccolta annuale dei dati inerenti gli abbattimenti a caccia di cinghiali e gli esiti degli esami per la ricerca di *Trichinella* svolti.



## Capitolo XII

### **Prelievo di campioni da carcasse di suini oggetto di macellazione per uso domestico privato**

Le Regioni e le Province Autonome in base ad una valutazione del rischio programmano le visite ed i campionamenti per l'individuazione di *Trichinella* da svolgere sulle macellazioni di suini per consumo domestico privato.

La valutazione del rischio deve tenere conto della situazione epidemiologica dell'area geografica considerata sia per quanto concerne gli allevamenti che la fauna selvatica nonché dei dati relativi alle macellazioni per uso domestico privato degli anni precedenti; essa deve essere svolta dalle Regioni e Province Autonome in collaborazione con l'IZS territorialmente competente, il quale agisce a sua volta in collaborazione con l'ISS.

Qualora dovesse mancare una programmazione regionale o nel caso in cui la valutazione del rischio sia considerata insoddisfacente, le visite ed i campionamenti sulle macellazioni domiciliari di suini devono essere svolte in maniera sistematica.

Le ASL, sulla base della programmazione regionale, svolgono visite e campionamenti sulle macellazioni di suini per uso domestico privato, tenendo conto della qualifica dell'allevamento.

Sono esclusi dal programma dei campionamenti per la ricerca di *Trichinella spp.* i suini oggetto di macellazione per uso domestico privato di allevamenti riconosciuti esenti da *Trichinella*, fatta eccezione per i suini riproduttori i quali vanno campionati sistematicamente.

I campioni prelevati per la ricerca di *Trichinella spp.* nel contesto delle macellazioni per uso domestico privato vengono esaminati con uno dei metodi previsti all'allegato I, Capitoli 1 e 2 del Reg. CE 2075/2005.

Le Regioni e le Province autonome provvedono a creare un sistema per la raccolta annuale dei dati inerenti le macellazioni per uso domestico privato e gli esiti degli esami per la ricerca di *Trichinella spp.* svolti.



### **Capitolo XIII**

#### **Piano di verifica regionale e flusso informativo**

Le Regioni e Province autonome, sul territorio di propria competenza, predispongono e mettono in attuazione un piano per la verifica sulla corretta applicazione del Regolamento CE 2075/2005, che preveda anche lo svolgimento di appositi audit presso i macelli e presso i centri di raccolta di selvaggina.

I sopralluoghi potranno svolgersi in collaborazione con personale degli I.Z.S.

#### **Obblighi per la generazione dei flussi informativi e la raccolta dei dati essenziali concernenti l'applicazione del Regolamento 2075/2005**

*Stabilimenti di macellazione:* gli operatori dei macelli devono mettere a disposizione del veterinario ufficiale un adeguato data base per la raccolta dei dati di cui all'allegato I del presente documento.

*Veterinario ufficiale:* elabora e trasmette all'ASL la scheda "rapporto trichinella- stabilimento" di cui all'allegato I del presente documento, entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di riferimento dei campionamenti effettuati.

*ASL:* Verifica la completezza e l'attendibilità dei dati ricevuti con i rapporti *Trichinella*-stabilimenti dagli stabilimenti ed elabora e trasmette alla Regione o Provincia autonoma la scheda "rapporto annuale Trichinella- ASL" di cui all'allegato II del presente documento, entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di riferimento dei campionamenti effettuati.

*Regione:* Verifica la completezza e l'attendibilità dei dati ricevuti dalle Asl ed elabora e trasmette al Ministero della Salute la scheda "rapporto annuale Trichinella- Regione" di cui all'allegato III del presente documento, entro il 30 giugno dell'anno successivo a quello di riferimento dei campionamenti effettuati.

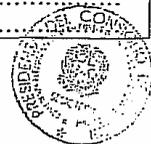
*Ministero della Salute:* raccoglie i dati trasmessi dalle Regioni, possibilmente su supporto informatico, ed elabora un rapporto annuale entro il 30 settembre dell'anno successivo a quello di riferimento dei campionamenti effettuati.



**Allegato I**

<b>RAPPORTO TRICHINELLA- STABILIMENTO</b>		
ANNO .....		
<b>STABILIMENTO DI MACELLAZIONE</b> n° di riconoscimento CE/approvazione regionale* <sup>a</sup> ..... ragione sociale..... sede stabilimento.....		A.S.L.
<b>LABORATORIO DESIGNATO</b> ..... Sede laboratorio ..... Ragione sociale ..... Metodica utilizzata .....		annesso allo stabilimento di macellazione <input type="checkbox"/> annesso ad altro macello <input type="checkbox"/> I.Z.S. <input type="checkbox"/> Altro laboratorio designato <input type="checkbox"/>
N° totale <u>suini macellati</u> : Lattonzoli n° ..... Da ingrasso n°..... Scrofe n°..... Verri n°.....	N° totale <u>suini esaminati</u> per Trichinella: Lattonzoli n° ..... Da ingrasso n°..... Scrofe n°..... Verri n°.....	N° suini di provenienza nazionale ..... N° suini di provenienza comunitaria ..... N° suini provenienti da Paesi Terzi.....
N° totale <u>Cinghiali macellati ed esaminati</u> per la ricerca di <i>Trichinella</i> .....	N° totale <u>Equini macellati ed esaminati</u> per la ricerca di <i>Trichinella</i> .....	N° Equini di provenienza nazionale N° Equini di provenienza comunitaria N° equini provenienti da Paesi Terzi
Tipologia e numero totale delle aziende di conferimento degli animali: Allevamenti ufficialmente esenti da Trichinella <input type="checkbox"/> n°..... Allevamenti non ufficialmente esenti da Trichinella <input type="checkbox"/> n°..... Allevamenti positivi <input type="checkbox"/> n°..... Stalle di sosta <input type="checkbox"/> n°.....		
<b>ESITI</b> N. animali negativi:.... N. animali positivi:.... (allegare copia degli esiti positivi di prima istanza e delle analisi di conferma) Specie:...../...../..... Provenienza degli animali:.....		
Commenti e note:..... ..... .....		

\*<sup>a</sup>: approvazione regionale di stabilimenti a capacità limitata, fino al 31.12.2009.



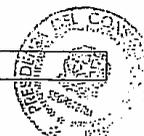
## Allegato II

RAPPORTO TRICHINELLA- A.S.L.		
ANNO .....		
N° totale stabilimenti che macellano suini .....		N° tot. Macelli in possesso di laboratorio annesso .....
Riconosciuti CE n°....	Capacità limitata n°.....	
N° totale <u>suini macellati</u> : .....	N° totale <u>suini esaminati</u> per Trichinella:	N° suini di provenienza nazionale .....
		N° suini di provenienza comunitaria .....
		N° suini provenienti da Paesi Terzi.....
N° totale <u>Cinghiali macellati ed esaminati</u> per la ricerca di <i>Trichinella</i> .....	N° totale <u>Equini macellati ed esaminati</u> per la ricerca di <i>Trichinella</i> .....	N° Equini di provenienza nazionale ....
		N° Equini di provenienza comunitaria ....
		N° equini provenienti da Paesi Terzi ....
Cinghiali abbattuti a caccia per l'immissione in commercio.... Esaminati.... Cinghiali abbattuti a caccia per consumo domestico privato .... Esaminati....		Campionamenti ridotti sulla base della valutazione del rischio      SI <input type="checkbox"/> *2 NO <input type="checkbox"/>  Suini macellati per consumo domestico privato... Esaminati...
ESITI N. animali negativi:.... N. animali positivi:.... (allegare copia degli esiti positivi di prima istanza e delle analisi di conferma) Specie:...../...../.....      Provenienza degli animali:.....		
ESITO INDAGINE EPIDEMIOLOGICA ED AZIONI INTRAPRESE (allegare relazione)		
Commenti e note:..... ..... .....		
Attività di supervisione condotta dall'ASL per la verifica della corretta applicazione del Reg. CE 2075/2005 SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		N° sopralluoghi svolti .....
		N° macelli supervisionati.....

\*<sup>a</sup>: approvazione regionale di stabilimenti a capacità limitata, fino al 31.12.2009.

## Allegato III

## RAPPORTO TRICHINELLA- REGIONE



ANNO .....		
N° totale stabilimenti che macellano suini .....		N° tot. Macelli in possesso di laboratorio annesso .....
Riconosciuti CE n°....	Capacità limitata n°.....	N° tot. Laboratori designati.... (allegare elenco)
N° totale suini <u>macellati</u> : .....	N° totale suini <u>esaminati</u> per <u>Trichinella</u> :	N° suini di provenienza nazionale .....
		N° suini di provenienza comunitaria .....
		N° suini provenienti da Paesi Terzi.....
N° totale <u>Cinghiali macellati ed esaminati</u> per la ricerca di <u>Trichinella</u> .....	N° totale <u>Equini macellati ed esaminati</u> per la ricerca di <u>Trichinella</u> .....	N° Equini di provenienza nazionale ....
		N° Equini di provenienza comunitaria ....
		N° equini provenienti da Paesi Terzi ....
Cinghiali abbattuti a caccia per l'immissione in commercio.... Esaminati....		Campionamenti ridotti sulla base della valutazione del rischio SI <input type="checkbox"/> *2 NO <input type="checkbox"/>
Cinghiali abbattuti a caccia per consumo domestico privato .... Esaminati....		Suini macellati per consumo domestico privato... Esaminati... (*2: allegare relazione sulla valutazione del rischio condotta e programma dei campionamenti)
ESITI N. animali negativi:...		
N. animali positivi:.... (allegare copia degli esiti positivi di prima istanza e delle analisi di conferma)		
Specie:...../...../..... Provenienza degli animali:.....		
ESITO INDAGINE EPIDEMIOLOGICA ED AZIONI INTRAPRESE (allegare relazione)		
Commenti e note:..... ..... .....		
Attività di supervisione della Regione/Provincia autonoma sulla corretta applicazione del Reg CE 2075/2005 SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>		N° sopralluoghi svolti .....
		N° macelli supervisionati.....
		N° laboratori auditati....

\*2: approvazione Regionale di stabilimenti a capacità limitata, fino al 31-12-2009;  
*Presidenza del Consiglio dei Ministri*  
 UFFICIO DI SEGRETERIA DELLA CONFERENZA PERMANENTE PER I  
 RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME

PER COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE

Pagina 20

15 MAG 2007

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO



---



---

 PARTE III

---

 AVVISI, CONCORSI, INSERZIONI
 

---

CITTÀ DI PENNE (PE)  
 SETTORE URBANISTICA E ASSETTO  
 DEL TERRITORIO  
 SERVIZIO PIANIFICAZIONE -  
 ASSETTO E TUTELA DEL TERRITORIO

**Variante P.I.P.. AVVISO DI DEPOSITO.**

## IL DIRIGENTE

vista la deliberazione consiliare N. 37 in data 15/05/2007 mediante la quale è stata adottata la **VARIANTE** al **P.I.P.**;

visto gli art. 20 e 21 della Legge Regionale n. 18 del 12 aprile 1983 nel testo in vigore

## RENDE NOTO

che a partire dal giorno **1 settembre 2008** e per 30 (trenta) giorni consecutivi, vale a dire fino al **30 settembre 2008**, sono depositati presso la Segreteria Comunale e presso l'Ufficio Pianificazione del Comune di Penne, a libera visione dei cittadini, gli elaborati relativi alla **Variante P.I.P.**

Entro il termine del periodo di deposito gli interessati possono prendere visione del progetto e degli atti ad esso allegati.

Ai sensi e nei modi previsti dal comma 2 dell'art. 20 della L.R. 18/83 nel testo in vigore, nei successivi 30 (trenta) giorni, gli interessati possono presentare osservazioni allo stesso (**termine ultimo 30 ottobre 2008**).

Dalla Residenza Municipale, li **22 luglio 2008**

IL DIRIGENTE  
**Arch. Antonio Mergioti**

---

COMUNE DI CHIETI (CH)  
 VI SETTORE- URBANISTICA

## 1^ SEZIONE-PIANIFICAZIONE TERRITORIALE

**Avviso Pubblico relativo alla Delibera di C.C. 586 del 14.07.2008 recante ad oggetto: "Variante Generale al P.R.G. in tema di pianificazione delle aree destinate a servizi e standard urbanistici (Piano dei Servizi). (DCC n. 305 del 10.11.06). Variante specifica Zona "B" (DCC n. 437 del 1.10.07). Variante specifica in tema di beni culturali (DCC n. 436 del 2.10.07). Approvazione ai sensi dell'Art. 43 L.R. 3 marzo 1999 n. 11 e s.m.i."**

Si rende noto

Che con deliberazione di Consiglio Comunale n. 586 del 14.07.2008 recante ad oggetto:

"Variante Generale al P.R.G. in tema di pianificazione delle aree destinate a servizi e standard urbanistici (Piano dei Servizi). (DCC N. 305 DEL 10.11.06).

Variante specifica Zona "B" (DCC n. 437 del 1.10.07)

Variante specifica in tema di beni culturali (DCC n. 436 del 2.10.07)

Approvazione ai sensi dell'Art. 43 L.R. 3 marzo 1999 n. 11 e s.m.i."

è stato stabilito, fra l'altro, quanto segue:

"a) di Approvare, ai sensi della L.U.R. 3.03.99 art. 43 n. 11 s.m.i., per le motivazioni tutte espresse in narrativa e che qui s'intendono integralmente riportate così come controdedotte con delibera di Consiglio Comunale n. 520 del 3.04.08 e così come ulteriormente controdedotte con delibera di Consiglio comunale n. 585 del 14.07.2008:

- 1) la Variante Generale al P.R.G. in tema di Pianificazione delle aree destinate a Servizi e Standard Urbanistico (Piano dei Servizi) adottata con Delibera di Consiglio Comunale n. 305 del 10.10.2006;
- 2) la Variante Specifica Zona "B" adottata con delibera di Consiglio Comunale n.

437 del 10.10.2007;

- 3) la Variante Specifica in tema di Beni Culturali adottata con delibera di Consiglio Comunale n. 436 del 2.10.2007.

Le suddette Varianti sono costituite dai seguenti elaborati tecnici in atti del fascicolo:

... *omissis* ...".

Chieti lì

IL DIRETTORE U.O. TECNICA  
**Arch. Lucia Morretti**

IL DIRIGENTE DI SETTORE  
**Arch. Enzo Paolini**

COMUNE DI L'AQUILA (AQ)

**Espropriazione per pubblica utilità - Lavori ampliamento cimitero di Roio.**

Per ogni effetto di legge, si rende noto che con decreto numero 3 del 22.7.2008, è stata pronunciata a favore del Comune dell'Aquila l'espropriazione dei seguenti immobili iscritti in catasto terreni di Camarda:

- 1) Fg. 9, particella n. 434, di mq. 1160;  
ditta: Totani Francesco nato a L'Aquila il 27/06/1980;
- 2) Fg. 9, particella n. 375, di mq. 754;  
ditta: Perilli Domenico nato a L'Aquila il 05/07/1931;
- 3) Fg. 9, particella n. 438, di mq. 270;  
ditta: Equizi Ezichiele nato a L'Aquila il 09/01/1929;
- 4) Fg. 9, particella n. 383, di mq. 464;  
ditte: Ciccozzi Carlo nato a L'Aquila il 21/06/1962;  
Ciccozzi Gianna nata a L'Aquila il 13/07/1956;

- 5) Fg. 9, particelle nn. 435, di mq. 370 e 436 di mq. 340;  
ditta: Cattivera Michelina nata a L'Aquila il 26/02/1956;
- 6) Fg. 9, particella n. 437, di mq. 620;  
ditte: Zaccagnini Berardo nato a L'Aquila il 18/07/1915  
Zaccagnini Luigi nato a L'Aquila il 23/01/1918;
- 7) Fg. 9, particella n. 440, di mq. 390;  
ditte: Graziani Dora nata a L'Aquila il 29/09/1913  
Graziani Iolanda nata a L'Aquila il 12/10/1909  
Graziani Irene nata a L'Aquila il 15/04/1921  
Graziani Rosa nata a L'Aquila il 17/09/1919  
Paglia Donato nato a L'Aquila il 08/04/1920  
Paglia Ercole nato a L'Aquila il 26/11/1917  
Paglia Franco nato a L'Aquila il 27/06/1930  
Paglia Galileo nato a L'Aquila il 13/08/1904  
Paglia Giuseppe nato a L'Aquila il 21/11/1921  
Paglia Palmira  
Scassa Giovanni nato a L'Aquila il 11/04/1907  
Scassa Giulia nata a L'Aquila il 30/09/1935  
Scassa Ippolita nata a L'Aquila il 26/12/1933  
Sferra Franco nato a L'Aquila il 02/10/1929

Sfarra Giuseppe nato a L'Aquila il  
22/07/1924

Sfarra Luciano nato a L'Aquila il  
08/03/1937

La consistenza descritta viene trasferita nello stato di fatto e di diritto in cui si trova con ogni accessione, accessorio, pertinenza, dipendenza e servitù legalmente costituita.

L'AQUILA li 23.07.2008

IL DIRIGENTE

**Dott. Ing. Renato Amorosi**

COMUNE DI PRATOLA PELIGNA (AQ)

**Cava in località "Ravara" – Autorizzazione n. 01 del 08 luglio 2008.**

IL SINDACO

*Omissis*

AUTORIZZA

la coltivazione della cava in località "Ravara" sui terreni riportati in catasto al foglio 12 particelle 19/30/209/203/207/206/205/304/203p/201p/199p/197p/31p per una volumetria complessiva estraibile di 22.000,00 (ventiduemila) mc. secondo il progetto e tutti gli atti approvati nella Conferenza dei Servizi per le cave nella seduta del 22 maggio 2006 e successive integrazioni come da richiesta della Regione del 24 maggio 2006 prot. 5994/AE.

*Omissis*

La presente autorizzazione è rilasciata dal Comune nei limiti delle proprie competenze, fatti salvi i diritti di terzi, gli eventuali pareri e provvedimenti che la ditta istante dovrà eventualmente richiedere agli organi e alle istituzioni competenti.

*Omissis*

IL SINDACO

**Dott. Antonio De Crescentiis**

COMUNE DI SANT'OMERO (TE)  
UFFICIO TECNICO COMUNALE  
SERVIZIO URBANISTICA

**AVVISO DI DEPOSITO VARIANTE  
PARZIALE AL P.R.G.**

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Visto l'art. 10 della L.R. 12.4.1983 n. 18 e successive modificazioni e integrazioni,

RENDE NOTO

Che presso la Segreteria Comunale sono stati depositati i progetti di piano relativi alle seguenti deliberazione:

**Delibera di C.C. n. 21 del 10.06.2008 avente all'oggetto "adozione variante parziale al PRG relativa al comparto a progettazione unitaria n. PU5 in via alla Salara".**

Chiunque sia interessato può prendere visione degli elaborati di piano.

Entro 45 giorni dalla data di pubblicazione del presente avviso nel *BURA*, i cittadini interessati possono presentare osservazioni, istanze, proposte o contributi.

Dalla residenza Municipale 20.06.2008

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
**Ing. Gabriele Di Felice**

COMUNE DI SAN VALENTINO IN A.C. (PE)

**AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI  
SAN VALENTINO IN A.C.: Estratto Atto di  
determinazione n. 121/T del 16/06/2008 aven-**

**te per oggetto: “Lavori di ampliamento della chiesa Beato Nunzio Sulprizio e realizzazione locale pluriuso – Pronuncia di esproprio” nel Comune di San Valentino in A.C.**

L'Amministrazione Comunale di San Valentino in A.C. Area Tecnica con atto di determinazione n. 121/T del 16/06/2008 avente per

oggetto : “Lavori di ampliamento della chiesa Beato Nunzio Sulprizio e realizzazione locale pluriuso – Pronuncia di esproprio” ha disposto l'espropriazione definitiva degli immobili sottoindicati siti in Comune di San Valentino in A.C.:

*Omissis*

N.	DITTA	Fg.	Part.	Sup. (mq)
<b>COMUNE DI SAN VALENTINO IN A.C.</b>				
1	PELACCIA CORRADO nato a San Valentino in A.C. il 14/06/1929	25	1059	210
2	PELACCIA CORRADO nato a San Valentino in A.C. il 14/06/1929	25	1062	27

di disporre in favore del Comune di San Valutino in A.C. – Demanio patrimonio Pubblico, il tratto di terreno già da tempo destinato alla viabilità comunale, l'espropriazione definitiva degli immobili sottoindicati siti nei Comuni di San Valentino in A.C.:

N.	DITTA	Fg.	Part.	Sup. (mq)
<b>COMUNE DI SAN VALENTINO IN A.C.</b>				
1	PELACCIA CORRADO nato a San Valentino in A.C. il 14/06/1929	25	1063	16
2	PELACCIA CORRADO nato a San Valentino in A.C. il 14/06/1929	25	1060	70

Ha disposto altresì che:

- Gli immobili di cui sopra diventano di proprietà dell'amministrazione Comunale di San Valentino in A.C. liberi di qualsiasi gravame e tutti i diritti antecedenti connessi agli stessi possono essere fatti valere esclusivamente sulle indennità;

Il presente provvedimento sarà:

- Notificato alle ditte interessate nelle forme degli atti processuali civili;
- Registrato presso l'Agenzia delle Entrate di

Pescara;

- Trascritto in termini di urgenza e fatto oggetto di voltura catastale presso l'Agenzia del Territorio . Servizi Pubblicità Immobiliare di Pescara;
- Pubblicato all'Albo Pretorio del Comune di San Valentino in A.C. e, per estratto, sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*.

La presente copia, è conforme, per estratto, all'originale dell'atto di determinazione n. 121/T del 16/06/2008, esistente presso questo Ente.

**DITTA CAPORALE ERNESTO**

Via Piana La Fara n. 4  
66041 ATESSA (CH)

**Avviso di ampliamento di una cava di materiale ghiaioso con ripristino ambientale a destinazione agricola.**

**AVVISO PUBBLICO**

Art. 20 del D.Lgs. 4/2008 e s.m.ed i.

SI AVVISA CHE E' STATO TRASMES-  
SO ALLA REGIONE ABRUZZO DIREZIO-  
NE PARCHI, TERRITORIO, AMBIENTE, E-  
NERGIA Servizio Tutela, valorizzazione del  
paesaggio e valutazioni ambientali Ufficio Val-  
lutazione Impatto Ambientale Via Leonardo da  
Vinci (Palazzo Silone) 67100 L'Aquila il pro-  
getto di seguito specificato:

**OGGETTO**

Ampliamento di una cava di materiale  
ghiaioso con ripristino ambientale a destinazio-  
ne agricola

**PROPONENTE**

Caporale Ernesto, via Piana la Fara n. 4 -  
66041 Atessa (Ch). Tel 0872/50620

**NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

D.lgs. n. 4/2008 – art. 20 “Ulteriori disposi-  
zioni correttive ed integrative al D.lgs  
03/04/2006 n. 152 recante norme in materia  
ambientale” Allegato IV – punto 8, lett i (cave e  
torbiere) recepito dalla Regione Abruzzo con  
DGR 209 del 17/03/2008

**LOCALIZZAZIONE DELL'INTERVENTO**

Comune di Sant'Eusanio del Sangro – Pro-  
vincia di Chieti

Località Brecciaio – Foglio n. 21, part. n.  
13, 15, 17, 18/p

**DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO**

Ampliamento di una cava di ghiaia per la  
produzione di inerti e calcestruzzo. Ripristino

ambientale con ritombamento totale e destina-  
zione finale agricola (invariata rispetto a quella  
attuale).

Dimensioni dell'area ha 0,49. Volumi inte-  
ressati: terreno vegetale mc 1.960 (riutilizzati  
per il ripristino ambientale); ghiaie sabbiose mc  
11.250. Durata della richiesta di autorizzazione:  
4 anni.

**UFFICIO REGIONALE COMPETENTE**

Direzione Parchi, Territorio, Ambiente, E-  
nergia Servizio Tutela, valorizzazione del pae-  
saggio e valutazioni ambientali Ufficio Valuta-  
zione Impatto Ambientale

Dalla data di pubblicazione dell'avviso sul  
*BURA* decorrono i 45 (quarantacinque) giorni  
entro i quali chiunque (associazioni, Enti, priva-  
ti cittadini e portatori di interesse), in conformi-  
tà alle leggi vigenti, può presentare, in forma  
scritta, al predetto Servizio, istanze, osservazio-  
ni o pareri sull'opera.

**DITTA GGN SCAVI S.R.L.**

Sede Legale Via Venezia n. 5  
MOSCIANO SANT'ANGELO (TE)

**Avviso di rettifica relativo a: “Richiesta  
di coltivazione di una cava di ghiaia, ai sensi  
del D. Lgs 3 aprile 2006, n. 152 in materia  
ambientale Punto 8, Lett. I, All. IV. (cave e  
torbiere).**

Con la presente si comunica che erronea-  
mente si è provveduto a far pubblicare l'avviso  
in oggetto specificato sul *BURA* n. 36 Ordinario  
del 20.06.2008, cfr pag. 94, prima della conse-  
gna del progetto alla REGIONE ABRUZZO –  
DIREZIONE PARCHI, TERRITORIO, AM-  
BIENTE, ENERGIA – Servizio Tutela, valoriz-  
zazione del paesaggio e valutazioni ambientali.

**Pertanto la pubblicazione sul *BURA* n. 36  
Ordinario del 20.06.2008 è da ritenersi come  
non avvenuta.**

Si richiede a codesta redazione, di voler pubblicare il presente comunicato e di voler procedere contestualmente alla nuova pubblicazione dell'avviso di che trattasi.

## **PROCEDURA DI VERIFICA DI ASSOGGETTABILITA' AMBIENTALE**

### **AVVISO AL PUBBLICO**

Art. 20 del D.Lgs 4/2008 e s. m. ed i.

SI AVVISA CHE E' STATO TRASMES-  
SO ALLA REGIONE ABRUZZO – DIRE-  
ZIONE PARCHI, TERRITORIO, AMBIENTE,  
ENERGIA – Servizio Tutela, valorizzazione  
del paesaggio e valutazioni ambientali – Ufficio  
valutazione impatto ambientale, Via Leonardo  
Da Vinci (Palazzo Silone), 67100 L'Aquila, il  
progetto di seguito specificato:

#### **OGGETTO:**

Richiesta per la coltivazione di una cava di  
ghiaia

#### **PROPONENETE:**

Ditta G.G.N. scavi srl, via Venezia n. 5,  
Mosciano Sant'Angelo (TE), tel 347.3509252

#### **NORMATIVA DI RIFERIMENTO:**

D. Lgs 3 aprile 2006, n. 152 in materia am-  
bientale Punto 8, Lett. I, All. IV. (cave e torbie-  
re)

#### **LOCALIZZAZIONE DELL'INTERVENTO:**

Località Colleranesco, Comune di Giulia-  
nova

#### **DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO:**

dal punto di vista geomorfologico l'area, to-  
talmente pianeggiante, è posta lungo la parte  
golenale sinistra del fiume Tordino. La superfi-  
cie di escavazione è di circa 26.000 mq con un  
volume totale movimentato di circa 89.000 mc.

#### **UFFICIO REGIONALE COMPETENTE:**

Direzione parchi, Territorio, Ambiente, E-  
nergia – Servizio tutela, valorizzazione del

paesaggio e valutazioni ambientali – Ufficio  
valutazione impatto ambientale.

Dal 13 Agosto 2008 (data di pubblicazione  
sul *BURA*) decorrono i 45 (quarantacinque)  
giorni entro i quali chiunque (associazioni, Enti,  
privati cittadini e portatori di interesse), in  
conformità alle leggi vigenti, può presentare, in  
forma scritta, al predetto Servizio, istanze,  
osservazioni o pareri sull'opera.

### **DITTA INERTI VALFINO S.R.L.**

*Sede Legale: C.da Madonna Degli Angeli, 132  
ELICE (PE)*

**Avviso pubblico di cui all'art. 20 del  
D.Lgs. 4/2008 e s. m. ed i. nell'ambito della  
verifica di assoggettabilità di un progetto di  
coltivazione di una cava di ghiaia in località  
S. Agnese del Comune di Città Sant'Angelo  
(PE).**

### **AVVISO AL PUBBLICO**

Art. 20 del D.Lgs 4/2008 e s. m. ed i.

SI AVVISA CHE E' STATO TRASMES-  
SO ALLA REGIONE ABRUZZO – DIRE-  
ZIONE PARCHI, TERRITORIO, AMBIENTE,  
ENERGIA – Servizio Tutela, valorizzazione  
del paesaggio e valutazioni ambientali – Ufficio  
valutazione impatto ambientale, Via Leonardo  
Da Vinci (Palazzo Silone), 67100 L'Aquila, il  
progetto di seguito specificato:

#### **OGGETTO:**

“Cava di ghiaia in località S. Agnese – Fg  
56, p.lle 10/parte e 12/parte”

#### **PROPONENETE:**

Ditta: “INERTI VAL FINO S.R.L.

sede legale: C.da Madonna degli Angeli,  
132, Elice (PE)”

Recapiti: tel. e fax 085/9609746;

Indirizzo e-mail: inertivalfino@libero.it

**NORMATIVA DI RIFERIMENTO:**

“L. 152/06 – D.Lgs. 4/08 – Allegato IV, punto 8.i: cave e torbiere”

**LOCALIZZAZIONE DELL'INTERVENTO:**

Comune di Città Sant'Angelo (PE) - località S. Agnese.

**DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO:**

“Coltivazione di una cava di ghiaia mediante scavo a gradone unico, con approfondimento medio generalizzato pari a 4 m dal p.c. e successivo ritombamento totale. La superficie interessata è 16.376 mq. e un volume totale di scavo pari a 65.000 mc totali dei quali tolti il

terreno vegetale e il cappellaccio restano utili 32.752 mc.”

**UFFICIO REGIONALE COMPETENTE:**

Direzione parchi, Territorio, Ambiente, Energia – Servizio tutela, valorizzazione del paesaggio e valutazioni ambientali – Ufficio valutazione impatto ambientale.

Dalla data di pubblicazione sul *BURA* decorrono i 45 (quarantacinque) giorni entro i quali chiunque (associazioni, Enti, privati cittadini e portatori di interesse), in conformità alle leggi vigenti, può presentare, in forma scritta, al predetto Servizio, istanze, osservazioni o pareri sull'opera.





## AVVISO AGLI ABBONATI

Dal prossimo anno 2009 gli abbonamenti al Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo avranno decorrenza dal 1° gennaio al 31 dicembre.

Dovendo, pertanto, allineare tutte le scadenze degli abbonamenti al 31 dicembre 2008 è necessario, per gli abbonamenti annuali in scadenza prima di tale data, provvedere al loro rinnovo solo per la rimanente frazione di anno (es: per un mese, due mesi, ecc. considerando solo il mese per intero). L'importo da corrispondere per il rinnovo sarà calcolato moltiplicando €6,45 mensili per il numero di mesi di riferimento.

L'importo deve essere versato sul c.c.p. n. 12101671 intestato a : Regione Abruzzo Bollettino Ufficiale – 67100 L'Aquila.

Gli abbonati che non intendono effettuare il rinnovo sono comunque invitati a darne comunicazione a mezzo tel. 0862-364669/4690/4660 o via e-mail [bura@regione.abruzzo.it](mailto:bura@regione.abruzzo.it)

\*\*\*\*\*

## AVVISO AGLI UTENTI

A seguito della modifica alla L.R. 63/1999 pubblicata sul Bollettino n° 6 Serie - Straordinaria del 5/10/2007 (art.12 L.R. n° 34 del 1 Ottobre 2007) si comunica che  
**"l'accesso al Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo, per via informatica, è libero e gratuito per tutti, ma non riveste carattere di ufficialità e legalità."**

Si comunica che la sede del Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo si è trasferita da  
Corso Federico II n. 51 - 67100 L'Aquila a  
**Palazzo Farinosi - Branconi, Piazza San Silvestro - 67100 L'Aquila**  
si comunica inoltre che non ci sono state variazioni sui numeri telefonici e di fax

PALAZZO I. SILONE



**DIREZIONE AFFARI DELLA PRESIDENZA  
POLITICHE LEGISLATIVE E COMUNITARIE, RAPPORTI ESTERNI  
Servizio Coordinamento e Supporto, Affari Generali e B.U.R.A.**

## **UFFICIO BURA**

**DIREZIONE - REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE:  
Palazzo Farinosi - Branconi. PIAZZA S. SILVESTRO  
67100 - L'Aquila**

centralino: 0862 3631

Tel. 0862/364660 - 364661 - 364663 - 364670

Fax. 0862 364665

Sito Internet: <http://bura.regione.abruzzo.it>

e-mail: [bura@regione.abruzzo.it](mailto:bura@regione.abruzzo.it)