



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA

BOLLETTINO UFFICIALE

2° SUPPLEMENTO ORDINARIO n. 28
DEL 15 DICEMBRE 2008
AL BOLLETTINO UFFICIALE n. 50
DEL 10 DICEMBRE 2008

50 28

Il "Bollettino Ufficiale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia" si pubblica di regola il mercoledì; nel caso di festività la pubblicazione avviene il primo giorno feriale successivo. La suddivisione in parti, l'individuazione degli atti oggetto di pubblicazione, le modalità ed i termini delle richieste di inserzione e delle successive pubblicazioni sono contenuti nelle norme regolamentari emanate con DP Reg. n. 0346/ Pres. del 9 novembre 2006, pubblicato sul BUR n. 47 del 22 novembre 2006. Dal 1° gennaio 2007 è disponibile, sul medesimo sito con accesso riservato all'utenza registrata, la versione del Bollettino Ufficiale firmata digitalmente dal responsabile di Redazione e pertanto con valore giuridico a tutti gli effetti.



Sommario Parte Prima Leggi, regolamenti e atti della Regione

Decreto del Presidente della Regione 4 dicembre 2008, n. 0323/Pres.

Regolamento recante criteri e modalità per la concessione di contributi alle associazioni del settore della pesca professionale e dell'acquacoltura operanti in Regione, in attuazione dell'articolo 5, comma 1, della legge regionale 28 dicembre 2007, n. 30 (Legge strumentale alla manovra di bilancio 2008).

pag. **2**

Decreto del Presidente della Regione 5 dicembre 2008, n. 0330/Pres.

LR 20 marzo 2000 n. 7 art. 19. Approvazione Atto aggiuntivo all'Accordo di programma sottoscritto il 28 novembre 2005, come modificato dall'Atto modificativo sottoscritto il 30 marzo 2006 e integrato dall'Atto aggiuntivo sottoscritto il 2 ottobre 2007 tra la Regione autonoma Friuli Venezia Giulia, l'Associazione nazionale Comuni italiani - Associazione regionale del Friuli Venezia Giulia - ANCI e l'Unione nazionale comuni comunità enti montani - Delegazione regionale del Friuli Venezia Giulia - Uncem.

pag. **6**

Decreto del Presidente della Regione 12 dicembre 2008, n. 0338/Pres.

LR 17/1990, art. 3 e art. 12. Approvazione del calendario 2009 dei turni festivi e predomenicali dei distributori stradali di carburanti nella regione Friuli Venezia Giulia.

pag. **12**

Decreto del Vicedirettore centrale salute e protezione sociale 10 dicembre 2008, n. 1204/Pren.

Legge regionale 10 novembre 2005, n. 26, e Regolamento approvato con Decreto del Presidente della Regione 2 agosto 2007, n. 0233/Pres., articolo 4. Azioni sostenute a bando. Approvazione graduatoria progetti presentati e riparto dei fondi disponibili.

pag. **18**

Direzione centrale risorse agricole, naturali, forestali e montagna - Servizio affari generali, amministrativi e politiche comunitarie

Disciplinare tecnico per l'elaborazione di determinate carni di suino pesante destinate alla trasformazione (legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 del Friuli Venezia Giulia). (Approvato con deliberazione della Giunta regionale 26 novembre 2008, n. 2595).

pag. **22**

Direzione centrale risorse agricole, naturali, forestali e montagna - Servizio affari generali, amministrativi e politiche comunitarie

Disciplinare tecnico della patata a marchio "Aqua".

pag. **72**



Parte Prima Leggi, regolamenti e atti della Regione

08_SO28_1_DPR_323_1_TESTO

Decreto del Presidente della Regione 4 dicembre 2008, n. 0323/Pres.

Regolamento recante criteri e modalità per la concessione di contributi alle associazioni del settore della pesca professionale e dell'acquacoltura operanti in Regione, in attuazione dell'articolo 5, comma 1, della legge regionale 28 dicembre 2007, n. 30 (Legge strumentale alla manovra di bilancio 2008).

IL PRESIDENTE

VISTO l'articolo 5, comma 1, della legge regionale 28 dicembre 2007, n. 30, che autorizza l'Amministrazione regionale a concedere alle associazioni del settore della pesca professionale e dell'acquacoltura operanti in regione e aventi rilevanza nazionale contributi nella misura del 100 per cento della spesa ammissibile affinché provvedano all'attuazione di interventi, per le finalità dell'articolo 16, comma 1, lettere b) e c), e dell'articolo 17 del decreto legislativo 26 maggio 2004, n. 154, e successive modifiche, concordati con la medesima, e in particolare, rivolti all'incremento della produzione, alla valorizzazione dei prodotti ittici, alla difesa e allo sviluppo dell'occupazione, alla gestione della fascia costiera da realizzare in ambiti territoriali omogenei, comprendente anche l'autoregolamentazione delle attività e una positiva ricaduta economica e ambientale;

CONSIDERATO che la disciplina normativa di cui al predetto articolo 5, comma 1, della legge regionale 30/2007, risulta sostanzialmente sovrapponibile a quella in precedenza stabilita dall'articolo 6, comma 23, della legge regionale 21 luglio 2006, n. 12 e dalla legge regionale 20 agosto 2003, n. 14, articolo 6, comma 20, laddove il successivo comma 21 espressamente disponeva che i criteri e le modalità di erogazione dei contributi venissero determinati mediante apposito regolamento di esecuzione;

RITENUTA pertanto l'opportunità di emanare un apposito regolamento di esecuzione anche per il predetto articolo 5, comma 1, della legge regionale 30/2007, i cui interventi e contributi sono riconducibili agli aiuti di Stato previsti dal regolamento (CE) n. 736/2008 della Commissione del 22 luglio 2008;

VISTO che il sopraccitato articolo 5, comma 1, della legge regionale 30/2007 fa espresso riferimento alle iniziative previste dell'articolo 16, comma 1, lettere b) e c), e dell'articolo 17 del decreto legislativo 26 maggio 2004, n. 154, effettuate sulla base di programmi annuali o pluriennali predisposti dalle associazioni del settore della pesca professionale e dell'acquacoltura operanti in regione e aventi rilevanza nazionale nell'ambito della programmazione di settore, ai sensi dell'articolo 5, comma 2, del decreto legislativo medesimo;

VISTA la delibera CIPE n. 74 del 3 agosto 2007 di approvazione del "Primo programma triennale della pesca e dell'acquacoltura 2007-2009" adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali con decreto del 3 agosto 2007;

ATTESO che la citata delibera del CIPE approva il programma con la relativa ripartizione dei fondi per settore d'intervento riportata nella tabella allegata alla deliberazione stessa;

VISTO il decreto del Direttore generale del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche europee e internazionali - Direzione generale della pesca marittima e dell'acquacoltura del 23 aprile 2008, concernente la disciplina i criteri e le modalità di finanziamento delle iniziative di cui agli articoli 16, 17 e 18 del decreto legislativo n. 154/2004;

VISTO il regolamento (CE) n. 1198/2006 del Consiglio, del 27 luglio 2006 relativo al Fondo europeo per la pesca, nonché visti gli "Orientamenti per l'esame degli aiuti di Stato nel settore della pesca e dell'acquacoltura" della Commissione Europea, pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea serie C, n. 84, del 3 aprile 2008;

VISTO il regolamento (CE) n. 498/2007 della Commissione, del 26 marzo 2007 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) 1198/2006 del Consiglio relativo al Fondo europeo per la pesca;

VISTO il regolamento (CE) n. 736/2008 della Commissione, del 22 luglio 2008, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del Trattato CE agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese attive nel settore della produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti della pesca;

CONSIDERATO che, secondo quanto previsto dall'articolo 3 del predetto regolamento (CE) n. 736/2008, i regimi di aiuto sono compatibili con il mercato comune ai sensi dell'articolo 87, paragrafo 3, lettera c), del Trattato e non sono soggetti all'obbligo di notifica di cui all'articolo 88, paragrafo 3, del Trattato, purché sia inviata la sintesi delle informazioni alla Commissione europea ai sensi dell'articolo 25, paragrafo 1, del medesimo Regolamento 736/2008, per la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, e sul sito Internet della Commissione;

CONSIDERATO che, secondo quanto previsto dall'articolo 25, paragrafo 2, del sopra citato regolamento (CE) n. 736/2008, al momento dell'entrata in vigore di un regime di aiuti esentato, lo Stato membro garantisce che il testo integrale per la concessione della misura di aiuti sia accessibile su Internet per tutta la durata di applicazione della misura in questione;

VISTA la legge regionale 20 marzo 2000, n. 7 "Testo unico delle norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso";

VISTO l'articolo 42 dello Statuto della Regione;

VISTA la deliberazione della Giunta regionale 13 novembre 2008, n. 2390;

DECRETA

1. E' emanato il "Regolamento recante criteri e modalità per la concessione di contributi alle associazioni del settore della pesca professionale e dell'acquacoltura operanti in regione, in attuazione dell'articolo 5, comma 1, della legge regionale 28 dicembre 2007, n. 30 (Legge strumentale alla manovra di bilancio 2008)", nel testo allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale.

2. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare come Regolamento della Regione.

3. Ai sensi dell'articolo 25 del regolamento (CE) n. 736/2008 della Commissione del 22 luglio 2008, al momento dell'entrata in vigore del regime di aiuti esentato, viene trasmessa alla Commissione Europea una sintesi delle informazioni relative alla misura di aiuto in questione, predisposta secondo il modello di cui all'allegato I del medesimo regolamento (CE) n. 736/2008, ai fini della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea e viene garantita la pubblicità del testo integrale per la concessione della misura di aiuti.

4. Il presente decreto verrà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione.

TONDO

08_SO28_1_DPR_323_2_ALL1

Regolamento recante criteri e modalità per la concessione di contributi alle associazioni del settore della pesca professionale e dell'acquacoltura operanti in Regione, in attuazione dell'articolo 5, comma 1, della legge regionale 28 dicembre 2007, n. 30 (Legge strumentale alla manovra di bilancio 2008)

Art. 1 finalità

Art. 2 interventi finanziabili

Art. 3 beneficiari

Art. 4 iniziative ammissibili a contributo

Art. 5 intese di programma tra l'Amministrazione regionale e le associazioni

Art. 6 valutazione dei programmi

Art. 7 spese ammissibili

Art. 8 modalità di erogazione del contributo

Art. 9 divieto di cumulo

Art. 10 regime di aiuti

Art. 11 rinvio

Art. 12 entrata in vigore

Art. 1 finalità

1. Il presente regolamento disciplina i criteri e le modalità per la concessione di contributi in conto capitale alle associazioni del settore della pesca professionale e dell'acquacoltura regionale per l'attuazione di programmi di attività, in esecuzione dell'articolo 5, comma 1, della legge regionale 28 dicembre 2007, n. 30, "Legge strumentale alla manovra di bilancio 2008" ai sensi dell'articolo 8 della legge regionale 8 agosto 2007, n. 21".

Art. 2 interventi finanziabili

1. Gli interventi di cui all'articolo 1 perseguono le finalità di cui articolo 16, comma 1, lettere b) e c), e dell'articolo 17 del decreto legislativo 26 maggio 2004, n. 154 (Modernizzazione del settore della pesca e dell'acquacoltura, a norma dell'articolo 1, comma 2, della legge 7 marzo 2003, n. 38).

2. I programmi di attività sono concordati con l'Amministrazione regionale attraverso intese di programma. Le intese di programma sono finalizzate a definire linee guida di promozione della salvaguardia e dello sviluppo per una gestione sostenibile delle risorse ittiche e biologiche, mediante la razionalizzazione della struttura produttiva ed il potenziamento della produzione in un contesto di sostenibilità ambientale e, in particolare, rivolte all'incremento della produzione, alla valorizzazione dei prodotti ittici, alla difesa e allo sviluppo dell'occupazione, alla gestione della fascia costiera da realizzare in ambiti territoriali omogenei, comprendente anche l'autoregolamentazione delle attività e una positiva ricaduta economica e ambientale.

Art. 3 beneficiari

1. Sono beneficiarie dei contributi di cui all'articolo 1 le associazioni del settore della pesca professionale e dell'acquacoltura operanti in regione e aventi rilevanza nazionale.

Art. 4 iniziative ammissibili a contributo

1. Sono ammissibili a contributo le iniziative, compatibili con le norme comunitarie in materia di aiuti di Stato e con gli Orientamenti per l'esame degli aiuti di stato nel settore della pesca e dell'acquacoltura della Commissione Europea, pubblicati sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea del serie C n. 84 del 3 aprile 2008.

2. Le iniziative medesime sono finalizzate a perseguire gli obiettivi definiti nel quadro della politica comune della pesca e previsti dal regolamento (CE) n. 1198/2006 del Consiglio del 27 luglio 2006. Le iniziative finanziabili sono le seguenti:

a) programmi articolati in vari progetti, anche di natura strutturale, per la gestione della fascia costiera, che definiscono modelli di riferimento ai fini della gestione della produzione di tratti omogenei di costa e del territorio regionale, disciplinando i mestieri di pesca e le colture in acque marine, salmastre e dolci;

b) programmi per uno sviluppo sostenibile delle zone di pesca che si caratterizzano per un approccio integrato tra operatori pubblici e privati e tra diversi settori economici;

c) programmi finalizzati all'incremento delle produzioni locali di specie attualmente economicamente secondarie;

d) programmi per la valorizzazione della produzione locale e di sviluppo commerciale delle imprese di pesca e acquacoltura, finalizzati al controllo di quote di produzione gestite direttamente dalle strutture organizzate quali le cooperative, le organizzazioni di produttori, i consorzi di gestione della piccola pesca costiera in parallelo con la rete commerciale esistente, favorendo, in particolare, le iniziative che promuovono la cucina marinara di qualità e che permettono lo sviluppo delle attività imprenditoriali collaterali;

e) programmi di qualificazione della produzione attraverso l'elaborazione di disciplinari funzionali alla richiesta di un marchio di qualità del prodotto, di certificazione del processo produttivo ovvero di un sistema di ecogestione e audit;

f) programmi di assistenza tecnica, aggiornamento e azioni di divulgazione di carattere tecnico-economico per lo sviluppo dell'attività imprenditoriale degli operatori.

Art. 5 intese di programma tra l'Amministrazione regionale e le associazioni

1. I programmi di attività di cui all'articolo 4, corredati dal preventivo finanziario per ogni singola voce di spesa, sono presentati congiuntamente dalle associazioni interessate alla Direzione centrale risorse agricole, naturali e forestali - Servizio pesca e acquacoltura, via Sabbadini, 31, 33100 Udine - entro quindici giorni decorrenti dall'entrata in vigore del presente regolamento,.

2. I programmi medesimi sono concordati con l'Amministrazione regionale attraverso apposite intese di programma sottoscritte con il Servizio pesca e acquacoltura.

3. I programmi si articolano in azioni che concorrono al perseguimento delle finalità del presente regolamento e assicurano una ricaduta territoriale delle iniziative consentendo la misurabilità degli impatti e

dei risultati delle specifiche iniziative mediante idonei indicatori.

4. La durata massima dei programmi è di dodici mesi dalla data di sottoscrizione delle intese di cui al comma 1.

5. I programmi di attività sono realizzati con la responsabilità e con l'autonomia operativa e finanziaria dalle singole associazioni.

6. L'attività svolta dalle associazioni è a favore di tutti gli operatori e le imprese del settore ittico, indipendentemente dalla loro appartenenza o meno ad una associazione, gruppo o organismo, ed è totalmente gratuita.

Art. 6 valutazione dei programmi

1. La valutazione dei programmi è effettuata dal Servizio sulla base dei criteri di seguito indicati:

a) compatibilità del programma con il campo di applicazione di cui all'articolo 1;

b) coerenza dell'iniziativa in relazione alle finalità e agli obiettivi fissati dall'articolo 4 e concorrenti alle iniziative finanziate in attuazione del decreto ministeriale 3 agosto 2007 (1° Programma triennale nazionale della pesca e dell'acquacoltura);

c) rispondenza ai requisiti individuati all'articolo 5;

d) congruità delle voci di spesa previste.

Art. 7 spese ammissibili

1. Le spese previste dai programmi di cui all'articolo 4 e ammissibili a contributo sono:

a) costi del personale proprio dell'associazione, subordinato e parasubordinato, in proporzione all'impegno temporale dedicato dal medesimo all'esecuzione dell'incarico assegnato nell'ambito dell'attività prevista dai programmi, ovvero costi sostenuti per l'acquisizione di servizi presso soggetti terzi finalizzati esclusivamente alla realizzazione dei programmi;

b) costi di informazione e comunicazione relativi alle finalità dei programmi, elaborati grafici e audiovisivi di interesse generale per gli addetti del settore;

c) costi per la realizzazione di conferenze, convegni e seminari direttamente connessi all'esecuzione dei programmi;

d) spese generali.

2. Le spese generali di cui alla lettera d) del comma 1 sono ammesse fino a un massimo del 12 per cento del costo complessivo dei programmi presentati, sono direttamente connesse all'esecuzione dei programmi medesimi e riguardano:

a) affitto degli uffici;

b) spese di telefonia, elettricità e riscaldamento;

c) noleggio e ammortamento di mobili ed attrezzature degli uffici;

d) oneri finanziari;

e) spese per la progettazione e il coordinamento dei programmi.

3. Sono ammissibili a contributo le spese sostenute a decorrere dalla data di sottoscrizione delle intese di cui all'articolo 5. Ai fini dell'ammissibilità delle spese si applicano le disposizioni previste dalle linee guida per la determinazione delle spese ammissibili del Programma FEP 2007-2013 di cui al decreto direttorio n. 593 del 24 ottobre 2008 del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche europee e internazionali - Direzione generale della pesca marittima e dell'acquacoltura.

Art. 8 modalità di erogazione del contributo

1. Il contributo concedibile è pari al 100 per cento delle spese ammissibili previste dai programmi di attività ed è erogabile dopo l'approvazione delle intese di programma di cui al comma 1 dell'articolo 5.

2. L'erogazione in via anticipata del contributo è disposta, a richiesta delle associazioni beneficiarie, nel limite massimo del 70 per cento dell'ammontare complessivo del contributo medesimo, previa presentazione di apposita fideiussione bancaria o polizza assicurativa di importo almeno pari al 110% della somma da erogare. La garanzia fideiussoria è svincolata successivamente all'erogazione del saldo finale del contributo.

3. Le associazioni beneficiarie presentano al Servizio pesca e acquacoltura della Direzione centrale risorse agricole naturali e forestali una relazione tecnica semestrale attestante l'attività svolta e, al fine dell'erogazione del saldo del contributo, una relazione finale con allegata la rendicontazione tecnico-contabile delle spese sostenute e debitamente documentate entro sessanta giorni dalla conclusione delle attività previste dai programmi.

Art. 9 divieto di cumulo

1. I contributi concessi ai sensi del presente regolamento non sono cumulabili con altri incentivi pubblici concessi a sostegno delle medesime spese.

Art. 10 regime di aiuti

1. I contributi di cui al presente regolamento sono erogati alle condizioni previste dal regolamento (CE) n. 736/2008 della Commissione, del 22 luglio 2008, relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato CE agli aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese attive nel settore della produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti della pesca, pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea serie L, n. 201, del 30 luglio 2008.

2. Ai sensi del paragrafo 5 dell'articolo 3 del regolamento (CE) n. 736/2008, i beneficiari dei contributi di cui al presente regolamento rispettano, durante il periodo della concessione dell'aiuto, le norme della politica comune della pesca e nel caso tali norme non siano rispettate, l'aiuto percepito dovrà essere rimborsato in proporzione alla gravità dell'infrazione.

Art. 11 rinvio

1. Per quanto non previsto dal presente regolamento si applicano le disposizioni previste dalla legge regionale 20 marzo 2000, n. 7 "Testo unico delle norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso" e successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 12 entrata in vigore

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione.

VISTO: IL PRESIDENTE: TONDO

08_SO28_1_DPR_330_1_TESTO

Decreto del Presidente della Regione 5 dicembre 2008, n. 0330/Pres.

LR 20 marzo 2000 n. 7 art. 19. Approvazione Atto aggiuntivo all'Accordo di programma sottoscritto il 28 novembre 2005, come modificato dall'Atto modificativo sottoscritto il 30 marzo 2006 e integrato dall'Atto aggiuntivo sottoscritto il 2 ottobre 2007 tra la Regione autonoma Friuli Venezia Giulia, l'Associazione nazionale Comuni italiani - Associazione regionale del Friuli Venezia Giulia - ANCI e l'Unione nazionale comuni comunità enti montani - Delegazione regionale del Friuli Venezia Giulia - Uncem.

IL PRESIDENTE

VISTO l'Accordo di programma sottoscritto dalla Regione, dall'ANCI - Associazione regionale del Friuli Venezia Giulia e dall'UNCHEM - Delegazione regionale del Friuli Venezia Giulia il 28 novembre 2005, approvato con proprio decreto 1 dicembre 2005 n. 0428/Pres. e pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione 14 dicembre 2005, n. 50 per la realizzazione di un programma di eventi formativi rivolti agli Enti locali come previsto dall'articolo 2, commi 13 e 14 della legge regionale 18 luglio 2005, n. 15;

ATTESO che il suddetto Accordo è stato modificato con successivo Atto sottoscritto in data 30 marzo 2006, approvato con proprio decreto 11 aprile 2006 n. 0118/Pres. e pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione 26 aprile 2006 n. 17 e integrato dall'Atto aggiuntivo, sottoscritto il 2 ottobre 2007 e approvato con proprio decreto 16 ottobre 2007, n. 0327/Pres. e pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione 31 ottobre 2007, n. 44;

VISTO l'articolo 1, comma 32, della legge regionale 28 dicembre 2007, n. 30 che prevede un finanziamento di euro 50.000,00 per sostenere la formazione degli amministratori e dipendenti delle aziende pubbliche di servizi alla persona da disciplinarsi nell'ambito di uno specifico atto aggiuntivo all'Accordo di programma sopra richiamato;

VISTE le delibere n. 73 del 9 luglio 2008 e n. 93 del 6 agosto 2008 del Comitato esecutivo dell'Associazione regionale del Friuli Venezia Giulia dell'ANCI;

VISTO l'estratto del verbale della seduta dell'8 agosto 2008 n. prot. 248 della Giunta della Delegazione regionale dell'UNCHEM;

VISTA la deliberazione della Giunta regionale 20 novembre 2008 n. 2473 con la quale il Presidente della Regione, o un Assessore dalla stesso delegato, è stato autorizzato alla sottoscrizione dell'Atto aggiun-

tivo all'Accordo di programma sottoscritto il 28 novembre 2005, come modificato dall'Atto modificativo sottoscritto il 30 marzo 2006 e integrato dall'Atto aggiuntivo sottoscritto il 2 ottobre 2007 con il quale viene disciplinato il finanziamento previsto al sopra citato articolo 1, comma 32, della legge regionale 28 dicembre 2007, n. 30;

VISTO l'atto aggiuntivo sottoscritto dall'Unione Nazionale Comuni Comunità Enti Montani Delegazione regionale del Friuli Venezia Giulia UNCEM il 28 novembre 2008, dall'Associazione Nazionale Comuni Italiani Associazione regionale del Friuli Venezia Giulia ANCI il 1° dicembre 2008 e dalla Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia il 2 dicembre 2008, in conformità allo schema approvato dalla Giunta regionale con la succitata deliberazione;

RITENUTO di procedere all'approvazione del suddetto Atto aggiuntivo ai sensi dell'articolo 19, comma 6, della legge regionale 20 marzo 2000, n. 7;

DECRETA

1. E' approvato l'Atto Aggiuntivo all'Accordo di programma sottoscritto il 28 novembre 2005, come modificato dall'Atto modificativo sottoscritto il 30 marzo 2006 e integrato dall'Atto aggiuntivo sottoscritto il 2 ottobre 2007, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale.
2. Il presente decreto sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione.

TONDO

08_SO28_1_DPR_330_2_ALL1

ATTO AGGIUNTIVO DELL'ACCORDO DI PROGRAMMA

stipulato il 28 novembre 2005

tra la Regione Friuli Venezia Giulia, dall'ANCI – Associazione regionale del Friuli Venezia Giulia e dall'UNCEM – Delegazione regionale del Friuli Venezia Giulia il 28 novembre 2005, come modificato dall'Accordo sottoscritto in data 30 marzo 2006 e integrato dall'Atto aggiuntivo, sottoscritto il 2 ottobre 2007

La Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia, di seguito per brevità denominata Regione, rappresentata da

L'Associazione Nazionale Comuni Italiani – Associazione regionale del Friuli Venezia Giulia, di seguito per brevità denominata ANCI, rappresentata da

L'Unione nazionale comuni comunità enti montani – Delegazione regionale del Friuli Venezia Giulia, di seguito per brevità denominata UNCEM, rappresentata da

PREMESSO che:

- la Regione, l'ANCI e l'UNCEM il 28 novembre 2005 hanno sottoscritto un Accordo di programma per la realizzazione di un programma di eventi formativi rivolti agli Enti locali come previsto dall'articolo 2, commi 13 e 14, della legge regionale 15/2005, approvato con decreto del Presidente della Regione n. 0428/Pres. del 1 dicembre 2005 e pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione n. 50 del 14 dicembre 2005;
- l'Accordo di programma è stato modificato con successivo Atto sottoscritto in data 30 marzo 2006, approvato con decreto del Presidente della Regione n. 0118/Pres. dell'11 aprile 2006 e pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione n. 17 del 26 aprile 2006, e integrato dall'Atto aggiuntivo, sottoscritto il 2 ottobre 2007, approvato con decreto del Presidente della Regione n. 0327/Pres. del 16 ottobre 2007 e pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione n. 44 del 31 ottobre 2007;
- l'articolo 1, comma 32, della legge regionale 28 dicembre 2007, n. 30 prevede un finanziamento di € 50.000,00 per sostenere la formazione degli amministratori e dipendenti delle aziende pubbliche di servizi alla persona da disciplinarsi nell'ambito di uno specifico atto aggiuntivo all'Accordo di programma soprarichiamato;
- il medesimo disposto normativo prevede che con tale atto vengano definite le modalità di partecipazione dell'Associazione regionale enti di assistenza (AREA) nella formazione, nonché le modalità di trasferimento delle risorse e di rendicontazione;
- l'articolo 1, commi 33, della legge regionale 28 dicembre 2007, n. 30 stabilisce che l'aggiornamento del programma formativo venga approvato dalla Giunta regionale;
- l'articolo 1, comma 34, della legge regionale 28 dicembre 2007, n. 30 disciplina le modalità di concessione e rendicontazione del finanziamento riconosciuto a titolo di rimborso forfetario delle spese generali;

ATTESO che l'art. 3 dell'Accordo di programma primario, come modificato dall'Atto sottoscritto il 30 marzo 2006, ha individuato nell'ANCI del Friuli Venezia Giulia l'unico soggetto referente, legittimato ad agire in nome e per conto di entrambe le Associazioni firmatarie, anche ai fini del trasferimento delle quote del finanziamento;

Visto l'articolo 19 della L.R. 20 marzo 2000, n. 7;

Visto l'articolo 2, commi 13 e 14 della legge regionale 18 luglio 2005, n. 15;

Visto l'art. 4, comma 49 della legge regionale 18 gennaio 2006, n. 2;

Vista la deliberazione della Giunta della Regione Friuli Venezia Giulia, n. 2473 del 20 novembre 2008;

Vista la delibera n. 93 del 6 agosto 2008 del Comitato esecutivo dell'Associazione regionale del Friuli Venezia Giulia dell'ANCI;

Visto l'estratto del verbale della seduta dell'8 agosto 2008 n. prot. 248 della Giunta della Delegazione regionale dell'UNCCEM;
tutto ciò premesso, le Parti come sopra individuate stipulano il seguente Atto aggiuntivo

Articolo 1

(Recepimento delle premesse)

1. Le premesse costituiscono parte integrante del presente Atto aggiuntivo.

Articolo 2

(Oggetto)

1. Con il presente Atto, aggiuntivo all'Accordo di programma sottoscritto dalla Regione, dall'ANCI - Associazione regionale del Friuli Venezia Giulia e dall'UNCCEM - Delegazione regionale del Friuli Venezia Giulia il 28 novembre 2005, di seguito brevemente "Accordo", e successive modificazioni e integrazioni, viene disciplinato il finanziamento per la formazione degli amministratori e dipendenti delle aziende pubbliche di servizi alla persona previsto dall'articolo 1, comma 32, della legge regionale 28 dicembre 2007, n. 30.

Articolo 3

(Programma di formazione)

1. L'Associazione regionale ANCI e la Delegazione regionale dell'UNCCEM si impegnano a proporre alla Regione uno specifico programma di formazione rivolto agli amministratori e ai dipendenti delle aziende pubbliche di servizi alla persona. Il programma sarà elaborato in collaborazione con l'Associazione regionale enti di assistenza (in seguito denominata AREA).
2. Il contenuto del programma di formazione è elaborato nel rispetto del comma 1, lettera b), dell'articolo 4 dell'Accordo.
3. Il programma di cui al comma 1 prevede, in via principale, la trattazione dei seguenti ambiti:
 - a) gestione finanziaria e contabile con particolare riferimento alla predisposizione dei bilanci;
 - b) gestione del personale con particolare riferimento al regime giuridico e finanziario;
 - c) gestione dei rapporti con le Amministrazioni comunali di riferimento e con le A.S.S. con particolare riferimento agli aspetti legati alle questioni di carattere sanitario degli ospiti;
 - d) gestione degli atti amministrativi.
4. All'interno degli ambiti individuati dal precedente comma 3, il programma formativo valorizza, prioritariamente, gli specifici profili segnalati dall'AREA e ne sviluppa i percorsi formativi corrispondenti.
5. Le Parti concordano che il coinvolgimento dell'AREA attiene agli aspetti logistici, informativi e formativi, secondo le indicazioni contenute nel programma formativo.
6. L'Associazione regionale ANCI e la Delegazione regionale dell'UNCCEM si impegnano a presentare alla Direzione centrale pianificazione territoriale, autonomie locali e sicurezza (in seguito denominata Direzione centrale) la proposta di programma di formazione entro 90 (novanta) giorni dalla data di pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione del decreto del Presidente della Regione di approvazione del presente Atto aggiuntivo. La proposta di programma dovrà essere corredata dal parere favorevole espresso sulla stessa dall'AREA.
7. La Direzione centrale, valutata la congruità del programma proposto rispetto alle previsioni del presente Atto aggiuntivo e del comma 32 dell'articolo 1 della LR 30/2007, presenta alla Giunta regionale la proposta di deliberazione per la sua approvazione entro 30 (trenta) giorni dalla ricezione del medesimo.
9. La Direzione centrale, ove necessario, richiede all'Associazione regionale ANCI e alla Delegazione regionale dell'UNCCEM chiarimenti, modifiche e integrazioni della proposta di programma di formazione. I chiarimenti, le integrazioni e le modifiche richiesti sono presentati alla Direzione centrale nel termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della richiesta.

A seguito della presentazione dei chiarimenti, delle modifiche o delle integrazioni richiesti, la Direzione centrale dispone di ulteriori 15 (quindici) giorni per la valutazione del programma ai fini della trasmissione della proposta di deliberazione alla Giunta regionale.

10. L'ANCI del Friuli Venezia Giulia, in qualità di unico referente, si impegna ad attuare il programma di eventi formativi relativo al presente Accordo.

Articolo 4

(Monitoraggio dell'azione formativa)

1. Per quanto attiene l'attività di monitoraggio, trovano applicazione, in quanto compatibili, le disposizioni dell'Accordo.

Articolo 5

(Promozione dell'attività formativa e durata del presente Atto aggiuntivo)

1. Al fine di assicurare la massima partecipazione al programma di formazione degli amministratori e dei dipendenti delle Aziende pubbliche di servizi alla persona, le associazioni firmatarie si impegnano a predisporre idonei strumenti di comunicazione dell'iniziativa formativa e di sensibilizzazione dei destinatari, con il coinvolgimento dell'AREA, secondo modalità che verranno definite nel Programma in attuazione a quanto previsto all'art. 3, comma 5.

2. L'attività di formazione di cui al presente Atto aggiuntivo dovrà essere conclusa entro il 31 dicembre 2009.

3. Qualora ciò sia necessario ai fini della conclusione del programma formativo, il termine di cui al comma 2 potrà essere prorogato con atto del Direttore del Servizio affari istituzionali e sistema autonomie locali della Direzione centrale pianificazione territoriale, autonomie locali e sicurezza per un periodo massimo di sei mesi, d'intesa tra l'ANCI del Friuli Venezia Giulia e la Direzione centrale.

Articolo 6

(Finanziamento e modalità di trasferimento delle risorse)

1. La Regione si impegna a destinare le risorse finanziarie di cui all'articolo 1, comma 32, della L.R. 30/2007, poste a carico dell'unità di bilancio 9.5.1.2010 dello stato di previsione della spesa del bilancio pluriennale per gli anni 2008-2010 e del bilancio per l'anno 2008, con riferimento al capitolo 1862 del Programma operativo di gestione, per la realizzazione del programma di formazione in attuazione del presente Atto aggiuntivo.

2. Entro 45 (quarantacinque) giorni dalla data di approvazione del programma di formazione da parte della Giunta regionale, compatibilmente con il rispetto dei vincoli posti alla Regione dal patto di stabilità e crescita, nonché con i flussi finanziari definiti in ambito regionale, è disposto il trasferimento all'ANCI del Friuli Venezia Giulia dell'intera quota del finanziamento.

3. Ai sensi del comma 34 dell'articolo 1 della L.R. 30/2007, è riconosciuto all'ANCI del Friuli Venezia Giulia, a titolo di rimborso forfetario delle spese generali, il 10% (dieci per cento) della spesa effettivamente sostenuta per l'attuazione del programma formativo di cui al precedente comma 32 del medesimo articolo di legge.

4. La rendicontazione della somma complessivamente erogata verrà resa dall'ANCI del Friuli Venezia Giulia alla Direzione centrale pianificazione territoriale, autonomie locali e sicurezza, entro 6 (sei) mesi dall'ultimazione dell'attività di formazione, con le seguenti modalità:

- la rendicontazione del 10%, della spesa effettivamente sostenuta per l'attuazione del programma formativo, riconosciuta a titolo di rimborso forfetario delle spese generali, di cui all'art. 6, comma 3 del presente Atto aggiuntivo, verrà prodotta, con la dichiarazione prevista dall'art. 1, comma 34, della legge regionale 28 dicembre 2007, n. 30;
- la rendicontazione del rimanente 90% delle spese sostenute dovrà avvenire nella forma di cui all'articolo 43 della legge regionale 20 marzo 2000, n. 7.

Articolo 7
(Mancato rispetto dei termini)

1. Nel caso di mancato rispetto del termine di conclusione dell'attività formativa stabilito all'articolo 5, comma 2, ovvero prorogato ai sensi del successivo comma 3 del medesimo articolo, il finanziamento viene revocato.
2. In presenza di motivate ragioni, la Regione, con provvedimento del Direttore del Servizio affari istituzionali e sistema autonomie locali della Direzione centrale pianificazione territoriale, autonomie locali e sicurezza, si riserva la facoltà di procedere a una revoca parziale del finanziamento, rideterminando lo stesso sulla base dello stato di avanzamento dell'attività svolta sino alla scadenza del termine di cui all'articolo 5, comma 2, ovvero prorogato ai sensi del successivo comma 3 del medesimo articolo, in misura proporzionale al finanziamento concesso, previa verifica di quanto sino al momento realizzato e del raggiungimento dell'interesse pubblico sotteso al finanziamento medesimo. In tal caso l'ANCI è tenuta alla restituzione della quota di finanziamento eccedente.
3. Nel caso di revoca totale o parziale del finanziamento l'ANCI è tenuta alla restituzione del finanziamento secondo le modalità stabilite dall'art. 49 della LR 7/2000.

Articolo 8
(Norme finali)

1. Per quanto non previsto dal presente Atto aggiuntivo trovano applicazione, in quanto compatibili, le disposizioni dell'Accordo.

Letto, confermato e sottoscritto

02 DIC. 2008
Lì, _____

01 DIC. 2008
Lì, _____

28 NOV. 2008
Lì, _____

Per la Regione Autonoma
Friuli Venezia Giulia
L'Assessore regionale alla
pianificazione territoriale,
autonomie locali e sicurezza
Federico Seganti

Per l'ANCI
Associazione Nazionale
Comuni Italiani – Associazione
regionale del Friuli Venezia
Giulia
Il Presidente
Gianfranco Pizzolitto

Per l'UNCEM
Unione Nazionale Comuni
Comunità Enti Montani –
Delegazione regionale del
Friuli Venezia Giulia
Il Presidente
Giuseppe Marinig

08_SO28_1_DPR_338_1_TESTO

Decreto del Presidente della Regione 12 dicembre 2008, n. 0338/Pres.

LR 17/1990, art. 3 e art. 12. Approvazione del calendario 2009 dei turni festivi e predomenicali dei distributori stradali di carburanti nella regione Friuli Venezia Giulia.

IL PRESIDENTE

VISTA la legge regionale 23 aprile 1990, n. 17 in materia di "Criteri per la fissazione degli orari di apertura e chiusura degli impianti stradali di distribuzione dei carburanti ai sensi dell'articolo 54, lettera d), del DPR 24 luglio 1977, n. 616" e successive modifiche e, in particolare, gli articoli 3 e 12 che disciplinano la determinazione annuale del calendario dei turni di servizio festivi e predomenicali dei distributori stradali di carburanti;

VISTO l'articolo 15 della legge regionale 6 marzo 2002, n. 8 concernente "Nuove norme per la programmazione, razionalizzazione e liberalizzazione della rete regionale di distribuzione dei carburanti e per l'esercizio delle funzioni amministrative" ai sensi del quale la Regione stabilisce i criteri di indirizzo per la fissazione degli orari di apertura e chiusura e delle turnazioni degli impianti stradali di distribuzione dei carburanti;

RITENUTO di assicurare un razionale servizio di distribuzione dei carburanti e di garantirne l'esercizio durante i giorni festivi e predomenicali, mediante una turnazione non inferiore al 25% degli impianti in attività in ciascuna provincia;

VISTO il calendario di turnazione per l'anno 2009 formulato, previa consultazione delle rappresentanze delle organizzazioni sindacali dei gestori e delle organizzazioni delle compagnie petrolifere concessionarie, ad opera delle Camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine, ai sensi dell'articolo 12, comma 3, della legge regionale 17/1990;

ATTESO che la Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Gorizia, al fine di garantire la massima diffusione del servizio, ha segnalato una diversa turnazione dei distributori di carburante nel comune di Grado;

CONSIDERATO che l'articolo 12 della legge regionale 17/1990 sopra menzionata prevede che i calendari provinciali relativi all'effettuazione dei turni festivi e predomenicali dei distributori di carburanti vengano approvati dalla Giunta regionale e pubblicati sul Bollettino Ufficiale della Regione con decreto del Presidente della Regione entro il 15 dicembre di ogni anno;

RITENUTO di provvedere in conformità;

VISTO lo Statuto di autonomia;

VISTA la deliberazione della Giunta regionale, 11 dicembre 2008, n. 2715;

DECRETA

1. Sono approvati i turni di servizio festivi e predomenicali dei distributori stradali di carburanti operanti nell'ambito delle distinte province di Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine, per il periodo 1° gennaio – 31 dicembre 2009, in conformità ai calendari allegati al presente provvedimento subb. A), B), C), D, E) del quale formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.

2. Il presente provvedimento sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione.

TONDO

Allegato "A"

CALENDARIO DEI TURNI FESTIVI E PREDOMENICALI
DEI DISTRIBUTORI STRADALI DI CARBURANTE
PROVINCIA DI GORIZIA
ANNO 2009

2009			
Turno A	Turno B	Turno C	Turno D
GEN 04 - 25	GEN 06	GEN 11	GEN 01 - 18
FEB 22	FEB 01	FEB 08	FEB 15
MAR 22	MAR 01 - 29	MAR 08	MAR 15
APR 13	APR 19	APR 05 - 25	APR 12 - 26
MAG 01 - 24	MAG 03 - 31	MAG 10	MAG 17
GIU 14	GIU 21	GIU 02 - 28	GIU 07
LUG 12	LUG 19	LUG 26	LUG 05
AGO 09 - 30	AGO 15	AGO 16	AGO 02 - 23
SET 27	SET 06	SET 13	SET 20
OTT 25	OTT 04	OTT 11	OTT 18
NOV 22	NOV 01 - 29	NOV 08	NOV 15
DIC 13 - 27	DIC 20	DIC 06 - 25	DIC 08 - 26

VISTO: IL PRESIDENTE: TONDO

Allegato "B"

CALENDARIO DEI TURNI FESTIVI E PREDOMENICALI
DEI DISTRIBUTORI STRADALI DI CARBURANTE

PROVINCIA DI GORIZIA

ANNO 2009

COMUNE DI GRADO

DAL 01.01 AL 31.05 - DAL 01.10 AL 31.12

TURNI 33%

2009		
Turno A	Turno B	Turno C
GEN 01 - 11 FEB 01 - 22 MAR 15 APR 05 - 19 MAG 01 - 17 OTT 04 - 25 NOV 15 DIC 06 - 20 - 27	GEN 04 - 18 FEB 08 MAR 01 - 22 APR 12 - 25 MAG 03 - 24 OTT 11 NOV 01 - 22 DIC 08 - 25	GEN 06 - 25 FEB 15 MAR 08 - 29 APR 13 - 26 MAG 10 - 31 OTT 18 NOV 08 - 29 DIC 13 - 26

COMUNE DI GRADO

DAL 01.06 AL 30.09

TURNI 50%

2009		
Turno A	Turno B	
GIU 02 - 14 - 28 LUG 12 - 26 AGO 09 - 16 - 30 SET 13 - 27	GIU 07 - 21 LUG 05 - 19 AGO 02 - 15 - 23 SET 06 - 20	

VISTO: IL PRESIDENTE: TONDO

Allegato "C"

**CALENDARIO DEI TURNI FESTIVI E PREDOMENICALI
DEI DISTRIBUTORI STRADALI DI CARBURANTE
PROVINCIA DI PORDENONE
ANNO 2009**

2009			
Turno A	Turno B	Turno C	Turno D
GEN 04-25	GEN 06	GEN 11	GEN 01 - 18
FEB 22	FEB 01	FEB 08	FEB 15
MAR 22	MAR 01 - 29	MAR 08	MAR 15
APR 13	APR 19	APR 05 - 25	APR 12 - 26
MAG 01 - 24	MAG 03 - 31	MAG 10	MAG 17
GIU 14	GIU 21	GIU 02 - 28	GIU 07
LUG 12	LUG 19	LUG 26	LUG 05
AGO 09 - 30	AGO 15	AGO 16	AGO 02 - 23
SET 27	SET 06	SET 13	SET 20
OTT 25	OTT 04	OTT 11	OTT 18
NOV 22	NOV 01 - 29	NOV 08	NOV 15
DIC 13 - 27	DIC 20	DIC 06 - 25	DIC 08 - 26

VISTO: IL PRESIDENTE: TONDO

Allegato "D"

**CALENDARIO DEI TURNI FESTIVI E PREDOMENICALI
DEI DISTRIBUTORI STRADALI DI CARBURANTE
PROVINCIA DI TRIESTE
ANNO 2009**

2009			
Turno A	Turno B	Turno C	Turno D
GEN 06	GEN 11	GEN 01 - 18	GEN 04 - 25
FEB 01	FEB 08	FEB 15	FEB 22
MAR 01 - 29	MAR 08	MAR 15	MAR 22
APR 19	APR 05 - 25	APR 12 - 26	APR 13
MAG 03 - 31	MAG 10	MAG 17	MAG 01 - 24
GIU 21	GIU 02 - 28	GIU 07	GIU 14
LUG 19	LUG 26	LUG 05	LUG 12
AGO 15	AGO 16	AGO 02 - 23	AGO 09 - 30
SET 06	SET 13	SET 20	SET 27
OTT 04	OTT 11	OTT 18	OTT 25
NOV 01 - 29	NOV 08	NOV 15	NOV 22
DIC 20	DIC 06 - 25	DIC 08 - 26	DIC 13 - 27

VISTO: IL PRESIDENTE: TONDO

Allegato "E"

**CALENDARIO DEI TURNI FESTIVI E PREDOMENICALI
DEI DISTRIBUTORI STRADALI DI CARBURANTE
PROVINCIA DI UDINE
ANNO 2009**

2009			
Turno A	Turno B	Turno C	Turno D
GEN 06	GEN 11	GEN 01 - 18	GEN 04 - 25
FEB 01	FEB 08	FEB 15	FEB 22
MAR 01 - 29	MAR 08	MAR 15	MAR 22
APR 19	APR 05 - 25	APR 12 - 26	APR 13
MAG 03 - 31	MAG 10	MAG 17	MAG 01 - 24
GIU 21	GIU 02 - 28	GIU 07	GIU 14
LUG 19	LUG 26	LUG 05	LUG 12
AGO 15	AGO 16	AGO 02 - 23	AGO 09 - 30
SET 06	SET 13	SET 20	SET 27
OTT 04	OTT 11	OTT 18	OTT 25
NOV 01 - 29	NOV 08	NOV 15	NOV 22
DIC 20	DIC 06 - 25	DIC 08 - 26	DIC 13 - 27

VISTO: IL PRESIDENTE: TONDO

08_SO28_1_DDC_SAL PROT 1204

Decreto del Vicedirettore centrale salute e protezione sociale 10 dicembre 2008, n. 1204/Pren.

Legge regionale 10 novembre 2005, n. 26, e Regolamento approvato con Decreto del Presidente della Regione 2 agosto 2007, n. 0233/Pres., articolo 4. Azioni sostenute a bando. Approvazione graduatoria progetti presentati e riparto dei fondi disponibili.

IL VICEDIRETTORE CENTRALE

VISTO l'art. 20 del Regolamento di organizzazione dell'Amministrazione regionale e degli Enti regionali, di cui al D.P.Reg. 27.08.2004, n. 0277/Pres. e successive modifiche, ai sensi del quale il vicedirettore centrale esercita funzioni sostitutorie in caso di vacanza del direttore centrale”;

VISTO l'articolo 22 della Legge regionale 10 novembre 2005, n. 26, ai sensi del quale: “allo scopo di favorire l'introduzione dell'innovazione nei settori della salute e della protezione sociale, l'Amministrazione regionale è autorizzata a proporre o a finanziare, su richiesta delle strutture e degli enti operanti nei suddetti settori, progetti di innovazione e ricerca su processi e modalità di erogazione dei servizi, comprese l'assistenza farmaceutica e le forme integrate di ricerca di base, ricerca clinica e assistenza, nonché l'introduzione di tecnologie innovative qualora di interesse generale e il trasferimento delle conoscenze e delle competenze nel sistema sanitario e sociale. Detti progetti possono essere integrati con iniziative più ampie di ricerca già in essere o da attivare anche con il supporto dei privati”;

VISTA la deliberazione n. 1766 dd. 20 luglio 2007, con la quale la Giunta regionale ha approvato il “Regolamento sulla concessione di contributi per la realizzazione e lo sviluppo di progetti di innovazione e ricerca su processi e modalità di erogazione dei servizi, per l'introduzione di tecnologie innovative di interesse generale e per il trasferimento di conoscenze nel settore della salute e della protezione sociale”, da emanarsi sulla base del succitato articolo 22 della L.R. 26/05, ed il relativo documento sui costi ammissibili, di cui agli allegati 1 e 2 alla medesima deliberazione, della quale costituiscono parte integrante e sostanziale;

VISTO il decreto del Presidente della Regione 2 agosto 2007, n. 0233/Pres., con il quale è stato approvato il predetto Regolamento e il relativo documento sui costi ammissibili, allegato sub 1 al medesimo, nel testo allegato allo stesso provvedimento quale parte integrante e sostanziale;

RICHIAMATO l'articolo 4 del succitato Regolamento il quale prevede che, allo scopo di raggiungere gli obiettivi indicati all'articolo 2 del medesimo Regolamento, l'Amministrazione regionale può procedere:

- mediante azioni sostenute a bando, attraverso il finanziamento di proposte progettuali, presentate all'Amministrazione regionale da parte delle strutture e degli enti operanti nei settori della salute e della protezione sociale;
- ovvero, altresì, per il tramite della Direzione centrale salute e protezione sociale, mediante la realizzazione diretta di progetti di interesse strategico, anche attraverso la stipulazione di apposite convenzioni con i soggetti pubblici di volta in volta coinvolti in relazione alla peculiarità dei progetti, nel rispetto della specifica normativa regolante il settore di intervento;

VISTA la DGR n. 1692 dd. 28 agosto 2008, con la quale è stato determinato di:

- ripartire le risorse complessive di Euro 600.000,00 assegnate alla Direzione centrale salute e protezione sociale con deliberazioni della Giunta regionale n. 2093 del 6 settembre 2007 e n. 319 del 11 febbraio 2008 per l'attuazione delle finalità previste dall'articolo 22 della L.R. 26/2005, come di seguito indicato:
 - nella misura di Euro 200.000,00 per gli interventi di realizzazione diretta di un progetto di interesse strategico, modalità di cui al comma 2 dell'articolo 4 del “Regolamento sulla concessione di contributi per la realizzazione e lo sviluppo di progetti di innovazione e ricerca su processi e modalità di erogazione dei servizi, per l'introduzione di tecnologie innovative di interesse generale e per il trasferimento di conoscenze nel settore della salute e della protezione sociale” emanato sulla base del succitato articolo 22 della L.R. 26/05 ed approvato con decreto del Presidente della Regione 2 agosto 2007, n. 0233/Pres.
 - nella misura di Euro 400.000,00 per il finanziamento delle proposte progettuali, presentate all'Amministrazione regionale da parte delle strutture e degli enti operanti nei settori della salute e della protezione sociale, attraverso le procedure di selezione a bando di cui al comma 1 del medesimo articolo 4 del suddetto Regolamento;

VISTO il Decreto del Direttore centrale della salute e protezione sociale 29 agosto 2008, n. 674/STAFI, pubblicato sul BUR della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia n. 37 dd. 10 settembre 2008, concer-

nente l'approvazione del bando e della relativa modulistica per la presentazione di proposte progettuali attinenti al settore della salute e protezione sociale;

VISTO il proprio decreto n. 1072/STAFI dd. 19 novembre 2008, con il quale è stata istituita la Commissione multidisciplinare di esperti per la valutazione delle proposte progettuali presentate a valere sul predetto Bando;

ATTESO che sono risultate pervenute nel termine prescritto – 30 ottobre 2008 - dal Bando in argomento n. 11 domande di contributo corredate delle proposte progettuali;

VISTO il verbale prot. n. 21961/STAFI dd. 4 dicembre 2008, con il quale la Commissione multidisciplinare di esperti, provveduto alla valutazione in applicazione dei criteri previsti dal Bando succitato, propone la graduatoria delle proposte progettuali presentate;

ATTESO che, come risultante dal predetto verbale, la proposta di graduatoria è la seguente:

	ENTE PROPONENTE	PROGETTO	COSTO TOTALE PREVENTIVATO	CONTRIBUTO RICHIESTO	PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO
PROGETTI APPROVATI E FINANZIABILI					
1	Comune di Trieste	"Modelli innovativi di domicili temporanei dedicati a utenti con disabilità fisiche sub-acute e sensoriali Presto a Casa"	250.000,00	200.000,00	74
Motivazione: Il progetto è caratterizzato da una forte innovatività, crea prototipi di case civili e dei modelli esportabili di sostegno alla domiciliarità.					
2	Azienda pubblica di servizi alla persona I.T.I.S.	"Casa Rusconi"	396.200,00	128.850,00	70
Motivazione: Il progetto presenta carattere innovativo e il modello proposto si presta a diventare un buon paradigma di risposta a favore di soggetti con rilevanti e complessi bisogni assistenziali.					
PROGETTI APPROVATI E NON FINANZIABILI					
3	Azienda ospedaliero-universitaria "Ospedali Riuniti" Trieste	"Realizzazione di una piattaforma hardware/software dedicata alla telemedicina"	205.544,67	164.435,73	65
Motivazione: Si riscontra un'elevata coerenza con gli obiettivi regionali, ma sulla valutazione complessiva incide negativamente il mancato partenariato con le istituzioni e i professionisti del territorio, il cui diretto coinvolgimento appare imprescindibile fin dalla fase di progettazione per il reale perseguimento degli obiettivi dichiarati.					
PROGETTI NON APPROVATI					
4	Consorzio per l'Area Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste	"Servizi innovativi monitoraggio domiciliare per soggetti fragili di aree montane e rurali"	259.700,00	200.000,00	56
Motivazione: Manca il coinvolgimento dell'Azienda sanitaria (interpellata al solo fine del reperimento dei dati) e dei Comuni (che si occuperebbero solamente della selezione dei 36 soggetti fragili previsti). Inoltre, i Comuni non hanno stipulato alcun accordo di collaborazione specifico, limitandosi a fornire una disponibilità generica a collaborare. Non risultano nemmeno sufficientemente coinvolti i medici di medicina generale.					
5	Istituto regionale Rittmeyer per i ciechi	"Come prepararci per la vita"	200.000,00	160.000,00	55
Motivazione: Il progetto, pur avendo carattere innovativo con riferimento alla tipologia di utenza, tuttavia manca del partner tecnologico necessario. L'attività, peraltro, potrebbe essere avviata e finanziata nell'ambito delle finalità di cui all'art. 1, comma 1, lett. d), della LR 18/97 (Interventi a sostegno di istituzioni operanti a favore dei disabili visivi).					
6	Provincia di Trieste	"Mobilità per una vita indipendente"	247.462,32	197.969,86	54
Motivazione: Il progetto ha scarsi contenuti innovativi, prevedendo solamente il raccordo e la razionalizzazione dei sistemi di trasporto già in dotazione					
7	Azienda di servizi alla persona "Daniele Moro"	"Per una domiciliarità sostenibile"	250.000,00	200.000,00	36
Motivazione: Il progetto si propone di sviluppare strumenti informativi a livello locale, non coordinati con quelli promossi dalla Regione e non raccordati con i partner informatici di quest'ultima					

8	Comune di Ronchi dei Legionari	"Messa a punto di un Marchio di Qualità relativo ai Servizi alla disabilità ed in particolare agli Anziani Non Autosufficienti della Regione Friuli Venezia Giulia"	238.000,00	190.400,00	35
Motivazione: Il progetto non appare in linea con le priorità definite dal Bando. Buona la qualità dei partner ma il progetto si propone di perseguire la qualità dei servizi residenziali per anziani con modalità diverse da quelle individuate dalla Regione, la quale, allo scopo, sta investendo nello sviluppo dei sistemi di accreditamento. In ultima analisi, l'attività potrebbe aver un interesse esclusivamente locale.					
9	Azienda per i servizi sanitari n. 3 "Alto Friuli"	"Domiciliarità leggera e inclusione locale unica strategia per fronteggiare 2 problemi nel territorio montano della Carnia"	250.000,00	200.000,00	33
Motivazione: Il progetto non introduce una vera innovazione nella gestione del servizio di supporto alla domiciliarità degli anziani e dei bisognosi, ma propone, attraverso il "budget di protezione sociale", un miglior approccio gestionale che, tuttavia, potrebbe essere implementato già con gli strumenti a disposizione.					

ATTESO, altresì, che, come dal medesimo Verbale, risultano **NON AMMESSE** le domande relative ai sotto riportati progetti, per le motivazioni esposte nel Verbale medesimo:

ENTE PROPONENTE	PROGETTO	COSTO TOTALE PREVENTIVATO	CONTRIBUTO RICHIESTO
Azienda per i servizi sanitari n. 6 "Friuli Occidentale"	"Strumenti informatici per sviluppare le relazioni del cittadino disabile che usufruisce del FAP e creare e consolidare efficaci reti sociali ed istituzionali"	228.500,00	377.500,00
Azienda ospedaliero-universitaria "Ospedali Riuniti" Trieste	"Impiego vitrectomia nel trattamento edema maculare diabetico altre terapie miglioramento vita del paziente"	200.000,00	Non indicato

ATTESO che, come stabilito all'articolo 4, comma 6, del Bando in questione, i progetti approvati sono finanziati fino ad un massimo di due sino all'esaurimento delle risorse disponibili, secondo l'ordine di graduatoria e comunque per un ammontare di contributo non superiore ad Euro 200.000,00 per ciascun progetto;

POSTO, inoltre, che, come dall'articolo 4, comma 5, del Bando in argomento, i progetti risultano approvati qualora riportino il punteggio minimo di punti 60;

VISTO lo Statuto regionale;

VISTA la Legge di contabilità generale dello Stato e relativo Regolamento attuativo;

VISTA la legge regionale 28 dicembre 2007, n. 30, "Legge strumentale alla manovra di bilancio (Legge strumentale 2008)";

VISTA la legge regionale 28 dicembre 2007, n. 31, "Disposizioni per la formazione del bilancio pluriennale e annuale della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia (Legge finanziaria 2008)";

VISTA la legge regionale 28 dicembre 2007, n. 32, "Bilancio di previsione per gli anni 2008-2010 e per l'anno 2008";

VISTO il Programma Operativo di Gestione 2008 approvato con la DGR n. 3301 dd. 28 dicembre 2007, come da ultimo modificato con DGR n. 2381 dd. 13 novembre 2008;

RITENUTO di:

- prendere atto - approvandola ai sensi dell'art. 13, comma 6, del succitato Regolamento ed ai sensi dell'art. 8, comma 1, del Bando in discorso -, della graduatoria proposta, provvedendo a ripartire i fondi disponibili fra i soggetti classificatisi al primo e al secondo posto nella graduatoria medesima, vale a dire al Comune di Trieste ed all'Azienda pubblica di servizi alla persona I.T.I.S.;
- assegnare al Comune di Trieste ed all'Azienda pubblica di servizi alla persona I.T.I.S., rispettivamente i contributi di Euro 200.000,00 e di Euro 128.850,00, al fine della realizzazione delle proposte progettuali da ciascuno presentate
- autorizzare la spesa complessiva di Euro 328.850,00, con imputazione al capitolo 4768 (U.B. 8.8.2.1151), dello stato previsionale della spesa del Bilancio pluriennale regionale di previsione per gli anni 2008-2010 e del Bilancio regionale di previsione dell'esercizio finanziario 2008, per Euro 300.000,00 in conto della competenza derivata ed Euro 28.850,00 in conto della competenza;

DECRETA

1. Di approvare la graduatoria proposta dalla Commissione multidisciplinare di esperti, istituita con proprio decreto n. 1072/STAFI dd. 19 novembre 2008, al fine della valutazione delle proposte progettuali presentate a valere sul Bando approvato con Decreto del Direttore centrale salute e protezione sociale 29 agosto 2008, n. 674/STAFI, pubblicato sul BUR della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia n. 37 dd. 10 settembre 2008, citato in premesse, come di seguito riportata:

	ENTE PROPONENTE	PROGETTO	COSTO TOTALE PREVENTIVATO	CONTRIBUTO RICHIESTO	PUNTEGGIO TOTALE COMPLESSIVO
PROGETTI APPROVATI E FINANZIABILI					
1	Comune di Trieste	"Modelli innovativi di domicili temporanei dedicati a utenti con disabilità fisiche sub-acute e sensoriali Presto a Casa"	250.000,00	200.000,00	74
Motivazione: Il progetto è caratterizzato da una forte innovatività, crea prototipi di case civili e dei modelli esportabili di sostegno alla domiciliarità.					
2	Azienda pubblica di servizi alla persona I.T.I.S.	"Casa Rusconi"	396.200,00	128.850,00	70
Motivazione: Il progetto presenta carattere innovativo e il modello proposto si presta a diventare un buon paradigma di risposta a favore di soggetti con rilevanti e complessi bisogni assistenziali.					
PROGETTI APPROVATI E NON FINANZIABILI					
3	Azienda ospedaliero-universitaria "Ospedali Riuniti" Trieste	"Realizzazione di una piattaforma hardware/software dedicata alla telemedicina"	205.544,67	164.435,73	65
Motivazione: Si riscontra un'elevata coerenza con gli obiettivi regionali, ma sulla valutazione complessiva incide negativamente il mancato partenariato con le istituzioni e i professionisti del territorio, il cui diretto coinvolgimento appare imprescindibile fin dalla fase di progettazione per il reale perseguimento degli obiettivi dichiarati.					
PROGETTI NON APPROVATI					
4	Consorzio per l'Area Ricerca Scientifica e Tecnologica di Trieste	"Servizi innovativi monitoraggio domiciliare per soggetti fragili di aree montane e rurali"	259.700,00	200.000,00	56
Motivazione: Manca il coinvolgimento dell'Azienda sanitaria (interpellata al solo fine del reperimento dei dati) e dei Comuni (che si occuperebbero solamente della selezione dei 36 soggetti fragili previsti). Inoltre, i Comuni non hanno stipulato alcun accordo di collaborazione specifico, limitandosi a fornire una disponibilità generica a collaborare. Non risultano nemmeno sufficientemente coinvolti i medici di medicina generale.					
5	Istituto regionale Rittmeyer per i ciechi	"Come prepararci per la vita"	200.000,00	160.000,00	55
Motivazione: Il progetto, pur avendo carattere innovativo con riferimento alla tipologia di utenza, tuttavia manca del partner tecnologico necessario. L'attività, peraltro, potrebbe essere avviata e finanziata nell'ambito delle finalità di cui all'art. 1, comma 1, lett. d), della LR 18/97 (Interventi a sostegno di istituzioni operanti a favore dei disabili visivi).					
6	Provincia di Trieste	"Mobilità per una vita indipendente"	247.462,32	197.969,86	54
Motivazione: Il progetto ha scarsi contenuti innovativi, prevedendo solamente il raccordo e la razionalizzazione dei sistemi di trasporto già in dotazione					
7	Azienda di servizi alla persona "Daniele Moro"	"Per una domiciliarità sostenibile"	250.000,00	200.000,00	36
Motivazione: Il progetto si propone di sviluppare strumenti informativi a livello locale, non coordinati con quelli promossi dalla Regione e non raccordati con i partner informatici di quest'ultima					
8	Comune di Ronchi dei Legionari	"Messa a punto di un Marchio di Qualità relativo ai Servizi alla disabilità ed in particolare agli Anziani Non Autosufficienti della Regione Friuli Venezia Giulia"	238.000,00	190.400,00	35
Motivazione: Il progetto non appare in linea con le priorità definite dal Bando. Buona la qualità dei partner ma il progetto si propone di perseguire la qualità dei servizi residenziali per anziani con modalità diverse da quelle individuate dalla Regione, la quale, allo scopo, sta investendo nello sviluppo dei sistemi di accreditamento. In ultima analisi, l'attività potrebbe aver un interesse esclusivamente locale.					

9	Azienda per i servizi sanitari n. 3 "Alto Friuli"	"Domiciliarità leggera e inclusione locale unica strategia per fronteggiare 2 problemi nel territorio montano della Carnia"	250.000,00	200.000,00	33
---	---	---	------------	------------	----

Motivazione: Il progetto non introduce una vera innovazione nella gestione del servizio di supporto alla domiciliarità degli anziani e dei bisognosi, ma propone, attraverso il "budget di protezione sociale", un miglior approccio gestionale che, tuttavia, potrebbe essere implementato già con gli strumenti a disposizione.

2. Di assegnare al Comune di Trieste ed all'Azienda pubblica di servizi alla persona I.T.I.S., quali primo e secondo classificato nella graduatoria sub. 1 e pertanto vincitori, rispettivamente i contributi di Euro 200.000,00 (duecentomila/00) e di Euro 128.850,00 (centoventottomilaottocentocinquanta/00), al fine della realizzazione delle proposte progettuali da ciascuno presentate.

3. Di autorizzare la spesa complessiva di Euro 328.850,00 (trecentoventottomilaottocentocinquanta/00), con imputazione al capitolo 4768 (U.B. 8.8.2.1151), dello stato previsionale della spesa del Bilancio pluriennale regionale di previsione per gli anni 2008-2010 e del Bilancio regionale di previsione dell'esercizio finanziario 2008, per Euro 300.000,00 in conto della competenza derivata ed Euro 28.850,00 in conto della competenza.

4. All'impegno ed alla liquidazione degli importi assegnati sub. 2 si provvederà secondo le modalità indicate all'articolo 9 del Bando sub. 1.

Trieste, 10 dicembre 2008

COBELLO

08_SO28_1_ADC_RIS AGR DISCIPLINARE CARNI SUINE TRASFORMATE

Direzione centrale risorse agricole, naturali, forestali e montagna - Servizio affari generali, amministrativi e politiche comunitarie

Disciplinare tecnico per l'elaborazione di determinate carni di suino pesante destinate alla trasformazione (legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 del Friuli Venezia Giulia). (Approvato con deliberazione della Giunta regionale 26 novembre 2008, n. 2595).

	Legge regionale Friuli Venezia Giulia 13.08.2002, n. 21 DISCIPLINARE TECNICO PER L'ELABORAZIONE DI DETERMINATE CARNI DI SUINO PESANTE DESTINATE ALLA TRASFORMAZIONE	Rev. 00	Del 30.09.08
		Pagina 1 di 49	

**DISCIPLINARE TECNICO PER L'ELABORAZIONE
DI DETERMINATE CARNI DI SUINO PESANTE
DESTINATE ALLA TRASFORMAZIONE**

(Legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 del Friuli Venezia Giulia)

REVISIONE	DATA	DESCRIZIONE DELLE MODIFICHE	APPROVAZIONE
00	30-09-2008	Progetto esecutivo	

CONTENUTI DEL DISCIPLINARE TECNICO PER L'ELABORAZIONE DI DETERMINATE CARNI DI SUINO PESANTE DESTINATE ALLA TRASFORMAZIONE

1 GENERALITA'

1.1 motivazione ed obiettivi del progetto

1.2 oggetto e campo di applicazione

1.3 descrizione del richiedente la certificazione

1.4 documenti rilevanti

(1.4.1) riferimenti legislativi

(1.4.2) altri riferimenti normativi

(1.4.3) norme tecniche e attuative

2 CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO

2.1 Descrizione e requisiti generali del prodotto

2.2 caratteristiche regolamentari e normative

2.3 caratteristiche specifiche certificabili

2.4 modalità di commercializzazione

3 DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITA'

3.1 descrizione del metodo di ottenimento delle carni

- il sistema di allevamento dei suini
- il tipo genetico
- l'alimentazione
- l'età alla macellazione
- il peso alla macellazione
- la macellazione
- il sezionamento e le temperature di conservazione da osservare
- l'elaborazione dei tagli e altre condizioni
- il porzionamento della carne per la sua utilizzazione

3.2 organizzazione di responsabilità e flussi

3.3 identificazione e rintracciabilità

3.4 altre condizioni e procedure da osservare per l'uso del marchio

- programma di controllo in sede di rifilatura delle cosce fresche

- procedure del trasformatore autorizzato
- certificazione con l'uso del marchio AQUA
- etichettatura de prodotti che impiegano carni certificate con marchio AQUA

4 GESTIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI E DEI RECLAMI

5 AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

6 ADDESTRAMENTO

7 SISTEMA DOCUMENTALE

7.1 struttura della documentazione

7.2 struttura della documentazione interna

7.3 identificazione dei documenti interni

7.4 identificazione e gestione dei documenti di origine esterna

7.5 modifica ai documenti di origine interna

7.6 conservazione dei documenti di registrazione

8 SCHEMA DELLA DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO E AD ATTIVITA' CONNESSE

8.1 per allevatori, macellatori e laboratori di sezionamento che appongono il marchio sulla carne fresca

8.2 per trasformatori che appongono essi stessi il marchio sulla carne fresca

8.3 per trasformatori che utilizzano carne approvvigionata con marchio AQUA

9 SCHEMA-TIPO DEL SISTEMA DI REGISTRAZIONE DELLA DISPONIBILITA' DI CARNI CONFORMI E DELLA CORRISPONDENTE UTILIZZAZIONE DEL MARCHIO AQUA

9.1 linee guida

9.2 schema - tipo

1 GENERALITA'

1.1) MOTIVAZIONE ED OBIETTIVI DEL PROGETTO

L'ERSA ha adottato un Disciplinare tecnico per la produzione e la rintracciabilità di carni di suino pesante destinate alla trasformazione che, ottenute al verificarsi delle specifiche condizioni di seguito illustrate e nel rispetto dei criteri definiti nella Legge regionale Friuli Venezia Giulia n° 21 del 13/08/2002, possono ottenere il marchio AQUA ed ai sensi e per gli effetti della Delibera della Giunta Regionale n° 1111 del 12/06/2008 - "Indirizzi all'ERSA per la realizzazione delle iniziative di valorizzazione della filiera suinicola della Regione Friuli Venezia Giulia";

1.2) OGGETTO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il prodotto oggetto di certificazione è costituito da carni derivate da suini pesanti macellati in carcasse, mezzene o in altri tagli freschi, refrigerati e non congelate, con i requisiti ed alle condizioni di seguito descritti.

Per i fini di cui sopra, il presente disciplinare tecnico comprende le fasi di:

- Allevamento (nascita, svezzamento, ingrasso dei suini)
- Macellazione dei suini
- Sezionamento e porzionamento delle carni
- Attribuzione del marchio AQUA in autocontrollo

1.3) DESCRIZIONE DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE

Possono aderire al presente Disciplinare, richiedendo la corrispondente autorizzazione alla utilizzazione del Marchio AQUA :

- a) gli allevamenti suinicoli, riconosciuti nel sistema di controllo della DOP "Prosciutto di San Daniele" (e di altre denominazioni protette ai sensi del Reg. CE n° 510/2006, che di seguito si elencano "*una tantum*" : DOP Prosciutto Veneto Berico Euganeo, DOP Prosciutto Toscano, DOP Salamini italiani alla cacciatora, DOP Gran Suino Padano, IGP Prosciutto di Sauris, le ultime due protette transitoriamente a livello nazionale)
- b) gli stabilimenti che eseguono la macellazione di suini (con eventuale annesso laboratorio di sezionamento/porzionamento/confezionamento) e che aderiscono al programma di controllo della conformità delle cosce e delle carcasse ottenute dai suini nati e/o provenienti dalla regione, attivato in virtù della convenzione sottoscritta tra la Regione Friuli Venezia Giulia e l'Istituto Nord Est Qualità in esecuzione delle previsioni contenute nella Legge Regionale n° 30 del 28 Dicembre 2007
- c) i laboratori di sezionamento e/o porzionamento/confezionamento eventualmente correlati con gli stabilimenti di macellazione di cui alla lettera b)
- d) gli utilizzatori (trasformatori-elaboratori) che osservano le specifiche prescrizioni per essi previste dal presente disciplinare e che operano :
 - 1) come utilizzatore diretto del marchio AQUA per qualificano la carne conforme in sede di approvvigionamento
 - 2) come preparatore di salumi ottenuti con carni a marchio AQUA

1.4) DOCUMENTI RILEVANTI

1.4)1. RIFERIMENTI LEGISLATIVI:

- Legge Regionale Friuli Venezia Giulia n° 21 del 13/08/2002;
- Delibera della Giunta Regionale n° 1111 del 12/06/2008 - "Indirizzi all'ERSA per la realizzazione delle iniziative di valorizzazione della filiera suinicola della Regione Friuli Venezia Giulia";
- Regolamento (CE) n° 510/2006 del Consiglio del 20 Marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografica e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Legge n° 526/1999 del 21 Dicembre 1999 - "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunita' europee - Legge comunitaria 1999"

1.4)2. ALTRI RIFERIMENTI NORMATIVI

- NORMA UNI 10939/2001: Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari: principi generali per la progettazione e l'attuazione
- NORMA UNI 11020/2002: Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari: principi e requisiti per l'attuazione.
- Regolamento concernente l'uso del marchio collettivo previsto dalla legge regionale Friuli Venezia Giulia 13 agosto 2002, n. 31, approvato con decreto del direttore generale dell' ERSA n. 145/SA/dem del 25 luglio 2005

1.4.3 NORME TECNICHE E ATTUATIVE

- Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Prosciutto di San Daniele", così come pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n° 77 del 2 aprile 2007;
- Convenzione sottoscritta il 28/02/2008 tra la Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia e l'Istituto Nord Est Qualità in esecuzione delle previsioni della Legge Regionale n° 30 del 28/12/2007;

2 CARATTERIZZAZIONE DEL PRODOTTO

2.1) DESCRIZIONE E REQUISITI GENERALI DEL PRODOTTO

Il presente disciplinare si applica alle carni ottenute dalla macellazione di suini pesanti, conformi alle prescrizioni e macellati nelle condizioni di seguito indicate e che, quindi :

- a) sono ottenute dalla macellazione dei suini aventi i requisiti sintetizzati dal presente disciplinare, certificati ed identificati così come prescritto in applicazione del sistema di controllo delle DOP precedentemente elencate
- b) sono ottenute dalla macellazione di suini provenienti da allevamenti ubicati all'indirizzo corrispondente a quello indicato sui documenti autocertificativi per essi acquisiti ed omologati nell' ambito del citato sistema di controllo
- c) sono ottenute dalla macellazione di suini le cui cosce sono controllate per attestarne la conformità rispetto ai disciplinari delle DOP precedentemente indicate, nell'ambito di uno speciale programma di controllo e di selezione, svolto direttamente presso lo stabilimento di macellazione in fase di rifilatura e prima dell'apposizione del timbro che ne attesta la conformità
- d) sono autocertificate, ai fini dell'utilizzazione del Marchio AQUA, da macellatori e/o da laboratori di sezionamento ovvero da utilizzatori autorizzati, la cui corrispondente attività è periodicamente rendicontata ed è sottoposta a verifiche e controlli
- e) sono destinate alla trasformazione in salumi come ingrediente esclusivo della categoria "carni suine" per l'elaborazione di salumi cotti e stagionati, con l'esclusione del prosciutto crudo, presso produttori che operano ai sensi del presente disciplinare

2.2) CARATTERISTICHE REGOLAMENTARI E NORMATIVE

Tutto il processo produttivo descritto dal presente disciplinare è sottoposto ad attività controllate con finalità di garanzia del rispetto delle corrispondenti prescrizioni produttive e delle specifiche di provenienza delle carni, così come previsto dal sistema di controllo della DOP "Prosciutto di San Daniele" (ed altre) e dal presente documento.

2.3) CARATTERISTICHE SPECIFICHE CERTIFICABILI

Il presente disciplinare definisce le caratteristiche ed i requisiti dei suini dalla cui macellazione sono ottenute le carcasse ed i tagli di carne derivanti dal sezionamento delle stesse alle condizioni di seguito disciplinate

Ai fini del presente disciplinare, la carcassa di suino è definita dal Regolamento (CE) n. 3513/94 e successive modificazioni, così come da ultimo recepite nell'ordinamento nazionale dal D.M. 11 Luglio 2002 e successive modificazioni. Il peso a freddo della carcassa, calcolato dal peso a caldo nei modi previsti dalla normativa dianzi citata, è tale da consentire la sua classificazione nella categoria pesante (compresa tra kg. 110 e kg. 155, secondo la normativa in vigore).

Dal sezionamento successivo alla macellazione dei suini sono ottenuti molteplici tagli di carne fresca, sottoposta al solo trattamento termico della refrigerazione, variabili in quanto a denominazione, pezzatura e base anatomica, salvo quanto eventualmente di seguito indicato dettagliatamente nell'ambito di una ricognizione operata a titolo esemplificativo e non esaustivo.

Le carni presentano le seguenti caratteristiche chimico-fisiche e bromatologiche:

- a) sono mature, sode e compatte;
- b) possiedono una buona tenuta alla cottura ed adeguata tenerezza, da riscontrarsi obiettivamente sul muscolo Longissimus dorsi;
- d) presentano il grasso di copertura di colore bianco o rosato, senza altre colorazioni anomale, consistente, non ossidato od untuoso;
- e) sono esenti da miopatie e macro/microemorragie nella frazione muscolare, che si presenta con mazzatura moderata;
- f) presentano un valore di pH, rilevato nel muscolo Longissimus dorsi all'altezza dell'ultima costola, compreso nell'intervallo tra 5,8 e 6,0, se misurato entro un'ora dalla macellazione e tra 5,4 e 6,0, se misurato tra le ventidue e le ventisei ore dalla macellazione;

h) presentano lipidi intramuscolari rilevati nel muscolo Longissimus dorsi, all'altezza dell' ultima costola, non inferiori all' 1,4% e non superiori al 5,0%.

Le carni ottenute ai sensi del presente disciplinare rispondono alla denominazione commerciale, alla descrizione tecnica ed alla base anatomica per esse indicata dal richiedente, previo deposito di specifica relazione in sede di presentazione della domanda di autorizzazione all' uso del Marchio, comunque salvi i requisiti di seguito indicati per i tagli elencati a titolo esemplificativo e comunque non esaustivo :

a) **mezzena** : carcassa di suino dal peso unitario minimo di kg. 110, divisa a metà mediante sezionamento longitudinale con resezione dei corpi vertebrali, dal sacro all'atlante, senza lingua, setole, unghie, organi genitali, rognoni, diaframma, piede anteriore, testa, coda e sugna;

b) **coppa con osso** : sezione della colonna vertebrale tra la terza e la quarta vertebra dorsale – ovvero tra la quarta e la quinta – ottenuta tagliando le relative costole agli angoli, mantenendo le corrispondenti epifisi, le sette emivertebre cervicali, le tre o quattro emivertebre dorsali, privata della cotenna e del grasso di copertura, con peso unitario minimo di Kg 2,5;

c) **lombo modena** : (con costina e fondello), ottenuto dopo il distacco dell' ultima emivertebra lombare, del Sacro e della terza articolazione intervertebrale dorsale, del muscolo Longissimus dorsi e della testa del filetto, composto dalle costole, dalle cartilagini di prolungamento, dalle rimanenti emivertebre dorsali, lombari e sacrali, con i muscoli del dorso privati del lardo e della cotenna, con peso unitario minimo di Kg 8,5;

d) **lombo milano** : (senza costina e con fondello) ottenuto come indicato alla lettera c) per quanto attiene alla base ossea, ma con il taglio delle costole in corrispondenza del loro angolo toracico, con peso unitario minimo di Kg 6,8;

e) **lombo bologna** : (senza costina e senza fondello) ottenuto come indicato alla lettera c), previa asportazione del fondello (ovvero fondo di lombo) ed isolamento al livello dell'ultima emivertebra lombare, con peso unitario minimo di Kg 5,5;

f) **lombo padova ovvero venezia** : (con costina e senza fondello) ottenuto come indicato alla lettera c) per quanto attiene alla base ossea, previa asportazione del fondello (ovvero fondo di lombo) ed isolamento al livello dell'ultima emivertebra lombare, con peso unitario minimo di Kg 7,2;

g) **coscia disossata rifilata**: ottenuta mediante rimozione dell'ala iliaca, del femore, della rotula, della tibia, del perone e parzialmente delle ossa del tarso, previo disossamento integrale e costituita dai

muscoli Semimembranoso, Semitendinoso, Bicipite femorale, previa asportazione del filetto, della cartilagine dell'anca e del grasso sotto-fesa e con sezionamento trasversale dei muscoli per il taglio esterno, presentata con o senza fesa ovvero con o senza stinco, con peso unitario minimo di Kg 6,5;

h) **lardo** (ovvero spallotto) : ottenuto dalla copertura adiposa di coppa, spalla e lombo, con spessore minimo (comprensivo di cotenna e misurato al momento della rilevazione del tenore di carne magra) di mm 20,00;

i) **spalla con cotenna** : ottenuta dal sezionamento della massa dei muscoli della spalla e del braccio e costituita dai muscoli Deltoide, Sopraspinato, Infraspinato, Piccolo rotondo, Grande rotondo, Sottoscapolare, Capsulare e dai muscoli flessori ed estensori dell'avanbraccio, con peso unitario minimo di Kg 5,5;

j) **pancetta integrale con cotenna** : ottenuto dal sezionamento del mantello suino e costituito da cute, sottocute, grasso superficiale e muscoli interni della regione toracica ed addominale compresa tra l'intersezione dell'arto anteriore (loggia ascellare) e dell'arto posteriore (loggia inguinale), con peso unitario minimo di Kg 6,8; la pancetta integrale è delimitata da una sezione che corre lungo la linea mediana addominale e, dorsalmente, lungo una linea interna che tende a corrispondere con l'intersezione prossimale dei muscoli intercostali e successivamente rifilato asportando prossimalmente e con un taglio trasversale la porzione di grasso e cotenna situata all'altezza della spalla e la porzione di grasso molle situata alla congiunzione con la coscia (bronzina); successive mondature possono comportare l'asportazione degli strati interni del grasso molle e delle porzioni più interne dei muscoli respiratori intercostali ed addominali (carnetta di pancetta);

k) **gola integrale con cotenna** : ottenuta dal sezionamento del mantello suino e costituita dalla regione compresa tra il padiglione auricolare, la commessura labiale e la sezione di taglio della mezzena, chiusa con un taglio trasversale condotto in corrispondenza della terza vertebra toracica e privata della porzione a diretto contatto con i vasi sanguigni recisi nel corso della iugulazione, con peso unitario minimo di Kg 2,5;

l) **trito di** la denominazione è completata dal nome del taglio anatomico dal quale ha origine il trito, ovvero è costituita dalla dicitura "trito misto"; il trito misto è ottenuto mediante assemblaggio di porzioni dei diversi tagli anatomici, di dimensioni variabili, ottenuti dal sezionamento e dalla elaborazione di quelli elencati ovvero dalla loro macinatura, comprese quelle derivanti dalla attività di sezionamento e di rifilatura delle cosce. Il trito derivante da carni macinate presenta valori di Aw (water activity) superiori a 0,97.

Sono altresì ammessi :

- a) tutte le variazioni compatibili rispetto alla base anatomica ed alle tecniche di sezionamento dei tagli suindicati, purchè siano corrispondenti agli schemi descrittivi depositati in sede di presentazione della domanda di utilizzazione del Marchio
- b) tutti gli ulteriori tagli di carne, diversi in relazione alla composizione della base anatomica, alla tecnica di rifilatura e di sezionamento ovvero relativamente alla loro denominazione commerciale o tradizionale e locale, purchè a loro volta corrispondenti agli schemi descrittivi depositati in sede di presentazione della domanda di utilizzazione del Marchio

2.4) MODALITA' DI COMMERCIALIZZAZIONE

Il prodotto interessato dalla certificazione è costituito da carne di suino:

- Fresca, refrigerata in carcassa intera o in mezzena;
- Fresca, refrigerata in tagli anatomici interi o porzionati.

3 DESCRIZIONE DEL PROCESSO PRODUTTIVO E DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITA'

3,1) DESCRIZIONE DEL METODO DI OTTENIMENTO DELLE CARNI

Il sistema di allevamento dei suini

Le tecniche di allevamento sono finalizzate ad ottenere un suino pesante tradizionale, obiettivo che, unitamente all'osservanza delle prescrizioni che seguono, è perseguito con la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali dei vigenti sistemi di classificazione a peso morto.

Il ciclo di allevamento praticato ai sensi del presente disciplinare comprende l'allattamento e lo svezzamento (dalla nascita fino a 30 chilogrammi di peso vivo), il magronaggio (da 30 ad 80 chilogrammi di peso vivo) e l'ingrasso (oltre 80 chilogrammi di peso vivo).

Le strutture e le attrezzature dell'allevamento garantiscono agli animali condizioni di benessere. I ricoveri devono garantire il ricambio dell'aria e l'eliminazione dei gas nocivi.

I pavimenti sono compatti o caratterizzati da una bassa incidenza di fessurazione e realizzati con materiali idrorepellenti, atermici ed antisdrucchiolevoli. Tutte le strutture e le attrezzature presentano adeguati requisiti tali da evitare il pericolo di traumatismi per gli animali.

In ogni fase di allevamento, incluso il carico dei suini da inviare alla macellazione, vengono adottate sugli animali tutte le migliori pratiche e tecniche per garantire l'intrinseca valorizzazione delle carni ed il rispetto del benessere animale, nonché tali da evitare fenomeni stressogeni.

Il tipo genetico

Ai fini previsti dal presente disciplinare, possono essere utilizzati suini nati e/o allevati in Friuli Venezia Giulia:

- a) delle razze tradizionali Large White Italiana e Landrace Italiana, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano, o figli di verri delle stesse razze;
- b) figli di verri di razza Duroc Italiana, così come migliorata dal Libro Genealogico Italiano;
- c) figli di verri di altre razze ovvero di verri ibridi purchè, provengano da schemi di selezione o incrocio attuati con finalità e obiettivi compatibili con quelli del Libro Genealogico Italiano per la produzione del suino pesante.

Non sono in ogni caso ammessi :

- a) animali in purezza delle razze Landrace Belga, Hampshire, Pietrain, Duroc e Spotted Poland;
- b) suini portatori di caratteri antitetici, con particolare riferimento al gene responsabile della sensibilità agli stress (PSS);
- c) tipi genetici ed animali con caratteri ritenuti non conformi a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione.

L'allevamento che dispone dei verri deve detenere ed esibire, a richiesta degli incaricati del controllo, i documenti previsti dalla legge per i riproduttori maschi di razza pura o ibridi, italiani od esteri. Detti documenti riportano l'indicazione della razza o del Registro cui appartengono i verri.

L' alimentazione

L'alimentazione, unitamente alle tecniche di allevamento, concorre ad assicurare l'ottenimento di un suino pesante, mediante moderati accrescimenti giornalieri. A tal fine, sono osservate le prescrizioni che seguono.

Gli alimenti utilizzati devono essere conformi agli standard merceologici.

Per l'alimentazione dei suini da 30 fino ad 80 chilogrammi di peso vivo sono utilizzati, oltre a quelli considerati in tabella n°2, ed impiegati in idonea concentrazione, gli alimenti di seguito elencati in tabella n°1, come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo tale che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 45% di quella totale:

Tabella n° 1

Semola glutinata di mais e/o corn gluten feed	Fino al 5% della s.s. della razione
Carubbe denocciate	Fino al 3% della s.s. della razione
Farina di carne (1)	Fino al 2% della s.s. della razione
Farina di pesce (2)	Fino all' 1% della s.s. della razione
Farina di estrazione di soia	Fino ad un massimo del 20% della razione
Distillers (3)	Fino al 3% della s.s. della razione
Latticello	Fino a max. 6 litri capo/giorno
Lipidi con punto di fusione superiore a 36°C	Fino al 2% della s.s. della razione
Lisati proteici	Fino all' 1% della s.s. della razione
Silomais	Fino al 10% della s.s. della razione

- (1) l'impiego della farina di carne non è attualmente consentito dalla normativa comunitaria e, in ogni caso, è ammesso solo se di buona qualità;
- (2) per farina di pesce si intende la farina di aringhe con un titolo di proteina di almeno il 70% s.t.q.;
- (3) per "distillers" si intende il sottoprodotto ottenuto dal mais e sottoposto a fermentazione alcolica, costituito principalmente da trebbie solubili; esso può contenere analoghi sottoprodotti della distillazione di cereali; l'impiego di distillers (ovvero di borlande), praticato come supporto di additivi ammessi, è sempre consentito nel limite massimo del 2% sulla s.s.

s.s. = sostanza secca

Per l'alimentazione dei suini oltre 80 chilogrammi di peso vivo, sono utilizzati gli alimenti di seguito elencati come sostanza secca, con l'osservanza dei limiti specifici contestualmente prescritti per il loro impiego, da operare in modo che la sostanza secca da cereali non risulti inferiore al 55% di quella totale :

Tabella n° 2

Mais (1)	Fino al 55% della s.s. della razione
Pastone di granella e/o pannocchia	Fino al 55% della s.s. della razione
Sorgo	Fino al 40% della s.s. della razione
Orzo	Fino al 40% della s.s. della razione
Fumento	Fino al 25% della s.s. della razione
Triticale	Fino al 25% della s.s. della razione
Avena	Fino al 25% della s.s. della razione
Cereali minori (2)	Fino al 25% della s.s. della razione
Cruscamì ed altri sottoprodotti della lavorazione del frumento	Fino al 20% della s.s. della razione
Patata disidratata	Fino al 15% della s.s. della razione
Manioca	Fino al 5% della s.s. della razione
Polpe di bietola soppressate ed insilate	Fino al 15% della s.s. della razione
Expeller di lino	Fino al 2% della s.s. della razione
Barbabietola, polpe secche esauste	Fino al 4% della s.s. della razione
Marco mele e pere; buccette d'uva o di pomodori, impiegati quali	Fino al 2% della s.s. della razione

veicoli di integratori	
Siero di latte	Fino a max. 15 litri capo/giorno
Latticello	Fino ad un apporto max. di 250 gr. capo/giorno di s.s.
Farina disidratata di medica	Fino al 2% della s.s. della razione
Melasso	Fino al 5% della s.s. della razione
Soia, Farina di estrazione	Fino al 15% della s.s. della razione
Girasole, Farina di estrazione	Fino al 8% della s.s. della razione
Sesamo, Farina di estrazione	Fino al 3% della s.s. della razione
Cocco, Farina di estrazione	Fino al 5% della s.s. della razione
Germe di mais, Farina di estrazione	Fino al 5% della s.s. della razione
Pisello e/o altri semi di leguminose	Fino al 5% della s.s. della razione
Lievito di birra e/o di torula	Fino al 2% della s.s. della razione
Lipidi con punto di fusione superiore a 40°C	Fino al 2% della s.s. della razione
<p>(1) se indicati senza altra specificazione, i cereali sono somministrati come granella secca sfarinata; (2) ad esempio: riso sbramato; s.s. = sostanza secca</p>	

Si osservano, inoltre, le seguenti prescrizioni:

- a) l'alimento dovrà essere preferibilmente presentato in forma liquida (broda o pastone) e per tradizione, con siero di latte;
- b) l'uso congiunto di siero (sottoprodotto di cagliate) e di latticello (sottoprodotto della lavorazione del burro) non deve essere superiore a litri 15 capo/giorno;
- c) il contenuto di azoto totale associato a borlande deve essere inferiore al 2%;
- d) l'uso congiunto di patata disidratata e di manioca non deve superare il 15% della sostanza secca della razione.

Tutti i parametri sopra indicati sono ammessi con tolleranze del 10%.

Le caratteristiche di composizione della razione somministrata devono essere tali da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento, mediante moderati accrescimenti giornalieri ed un risultato tale da definire la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della Classificazione CE.

Sono inoltre osservati i seguenti parametri chimici, costituenti limiti percentuali di ammissibilità nella composizione della sostanza secca della razione alimentare somministrata:

composizione in	fino a 80 Kg di peso vivo		da 80 Kg di peso vivo	
	Min.	Max.	Min.	Max.
Fibra greggia	3%	10%	3%	8%
Grassi	3%	7%	3%	6%
Proteina greggia	14%	20%	12%	18%
Ceneri	5%	9%	4%	8%
Amido	> 25%		> 30%	
Acido linoleico	≤ 2%		≤ 2%	

E' ammessa l'integrazione minerale e vitaminica della razione nei limiti definiti dalla vigente legislazione di ordine generale.

L'età alla macellazione

I suini sono inviati alla macellazione in ottimo stato sanitario, non prima che sia trascorso il nono mese e non dopo che sia trascorso il quindicesimo mese dalla nascita.

Il peso alla macellazione

I suini vengono trasferiti al macello in partite omogenee. Il peso medio della partita di animali deve corrispondere a Kg 160, più o meno 10%, compreso quindi tra Kg 144 e Kg 176 (peso vivo). La carnosità media delle carcasse dei suini inviati al macello in partite omogenee per provenienza deve rientrare nelle classi centrali della griglia EUROP di cui al Reg. (CEE) n. 3220/84 .

La macellazione

L'attività di macellazione si sviluppa attraverso le seguenti fasi :

- a) scarico dei suini
- b) ricovero nelle aree di sosta, divisi per partita di provenienza
- c) stordimento
- d) iugulazione e dissanguamento
- e) depilazione
- f) eviscerazione

cui seguono la separazione in mezzene e l'elaborazione dei tagli, previo sezionamento.

Durante la fase di pre-macellazione, lo scarico, il ricovero, la movimentazione dei suini, le strutture, le attrezzature e l'interazione uomo/animale devono essere tali da assicurare il rispetto del benessere animale, evitare fenomeni stressogeni e garantire la valorizzazione intrinseca delle carni.

E' escluso l'impiego di verri e scrofe, di carcasse non perfettamente dissanguate ovvero caratterizzate dalla presenza di miopatie conclamate (PSE e DFD), o postumi evidenti di processi flogistici e traumatici.

Il sezionamento e le temperature di conservazione della carne

Le attività di separazione in mezzene e di sezionamento dei tagli avvengono "a caldo", immediatamente dopo la macellazione. I tagli sono quindi immessi in un percorso di refrigerazione, durante il quale le carni devono raggiungere temperature di non oltre 4° C al cuore entro il termine massimo di ventiquattro ore. La conservazione tramite refrigerazione delle carni è ammessa per non oltre dieci giorni dalla data di macellazione. La conservazione mediante congelamento delle sole carni esplicitamente destinate alla trasformazione non è ammessa. I medesimi adempimenti relativi alle condizioni di trattamento termico delle carni sono osservati anche da eventuali laboratori di sezionamento autonomamente interagenti dopo la macellazione. Ogni macellatore adotta uno schema di raffreddamento documentato che garantirà l'abbassamento della temperatura della carcassa dopo la macellazione. Tale documentazione è resa disponibile per le esigenze di controllo ai fini del presente disciplinare.

Elaborazione dei tagli ed altre condizioni

Le attività di separazione in mezzene e di sezionamento danno luogo alla elaborazione dei tagli considerati al §. 2.3 del presente disciplinare.

Tali tagli – ai fini del presente disciplinare tecnico e, quindi, dell'utilizzazione del marchio AQUA – sono in ogni caso ottenuti dalle carcasse dei medesimi suini le cui cosce fresche sono oggetto del programma di verifica attivato agli effetti della convenzione sottoscritta tra la Regione Friuli Venezia Giulia e l'Istituto Nord Est Qualità in esecuzione delle previsioni contenute nella Legge Regionale n° 30 del 28 Dicembre 2007.

Di ogni singola partita dalla quale viene ottenuta la carne avente i requisiti previsti dal presente disciplinare sono quindi acquisiti :

- a) il documento denominato Dichiarazione Cumulativa del Macello (DCM) emesso dal macello che ha eseguito la macellazione
- b) la relazione tecnica redatta dal personale addetto al controllo ufficiale ed attestante l'esecuzione dell'attività – svolta presso lo stabilimento di macellazione - di controllo della conformità delle cosce ottenute dopo la macellazione di ogni singola partita e della prova della relativa origine; il derivante requisito è soddisfatto a prescindere dagli esiti selettivi della predetta attività di controllo , salvo l'accertamento di circostanze o non conformità tali da pregiudicare la prova dell'origine.

Porzionamento e confezionamento

I tagli interi elaborati in modo conforme al presente disciplinare possono essere ulteriormente porzionati prima del conferimento al trasformatore.

Le operazioni di eventuale porzionamento e di eventuale confezionamento possono avvenire sia presso lo stabilimento di macellazione, sia presso separati laboratori di sezionamento e/o di confezionamento, a tal fine autonomamente autorizzati in osservanza della vigente disciplina igienico-sanitaria ed amministrativa. Gli eventuali laboratori interagenti devono richiedere l' autorizzazione all' uso del Marchio AQUA nelle circostanze in cui provvedano al porzionamento ed all'eventuale confezionamento di carni certificate destinate alla trasformazione e non al consumo tal quali.

3.2) ORGANIZZAZIONE DI RESPONSABILITA' E FLUSSI

I soggetti coinvolti nella garanzia di identificazione e rintracciabilità dei prodotti con le relative responsabilità sono riassunti nella tabella:

SOGGETTO	RESPONSABILITA'	FLUSSI
ENTE DI CERTIFICAZIONE E DI CONTROLLO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Abilita i soggetti della filiera ai fini del Disciplinare ▪ Certifica la conformità ai fini del disciplinare della Dop ed esegue il piano di controllo della conformità delle cosce al macello ▪ Coordina la fase applicativa iniziale del presente disciplinare ▪ Esegue l'attività di controllo mediante verifiche documentali e ispettive, ai fini del presente disciplinare 	
ALLEVAMENTI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rispettano le condizioni di allevamento, svezzamento e alimentazione prescritte ▪ Mantengono la rintracciabilità dei flussi di suini conformi al disciplinare e della relativa prova dell'origine ▪ Emettono documenti di certificazione della conformità a loro carico 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trasferimento dei suini inter-allevamenti ed alla macellazione ▪ Acquisto e documentazione delle derrate di alimenti ▪ Emissione dei documenti CI e CUC che attestano l'autocontrollo rispetto a tutte le prescrizioni del disciplinare
MACELLI/ SEZIONATORI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mantengono la tracciabilità degli animali ▪ Operano in conformità alle legge vigente e nell'ambito del programma di controllo delle cosce intra-meonia ▪ Effettuano la macellazione degli suini secondo le norme vigenti ▪ Osservano le prescrizioni del presente disciplinare e richiedono l'autorizzazione all'uso del marchio AQUA ▪ Mantengono la rintracciabilità delle carni ed implementano la prova dell'origine ▪ Provvedono al sezionamento delle carni ed al loro eventuale porzionamento e confezionamento ▪ Etichettano le carni ed appongono il marchio 	<p>IMPLEMENTANO LA DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE, CON LA DESCRIZIONE DEI TAGLI OTTENUTI (DIVERSI DA QUELLI DESCRITTI)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ EMETTONO LA DCM E LA DCM-COPIA ▪ ESEGUONO LE REGISTRAZIONI PREVISTE DAL DISCIPLINARE
PORZIONATORI/ CONFEZIONATORI	<p>Osservano i medesimi adempimenti di competenza dei macellatori per il porzionamento ed il confezionamento delle carni</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ ESEGUONO LE REGISTRAZIONI PREVISTE DAL DISCIPLINARE

3.3) IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITA'

La tracciabilità è garantita dal "codice d'origine", individuato dal timbro indelebile apposto su entrambe le cosce posteriori di ogni suino, recante il codice di identificazione dell'allevamento di origine e quello del mese di nascita di ogni animale.

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, macellatori, sezionatori e dei confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo del numero dei suini nati, allevati, macellati e sezionati, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. E' prevista l'attribuzione del codice del lotto di macellazione a tutti i tagli nonché l'attribuzione della partita di provenienza ai tagli interi o parziali destinati al consumo fresco.

La prova dell'origine è certificata sulla base di numerosi adempimenti cui si sottopongono i produttori nell'ambito dell'intero ciclo produttivo. Gli adempimenti principali, che assicurano la rintracciabilità del prodotto in ogni segmento della filiera sono:

Gli allevamenti da riproduzione sono tenuti ad apporre, su entrambe le cosce posteriori di ogni singolo suino, entro trenta giorni dalla nascita, un timbro (tatuaggio) recante il proprio codice di identificazione ed un ulteriore codice alfabetico che attesta il mese di nascita dell'animale; il codice d'origine così ottenuto è apposto sulle cosce in modo da risultare inamovibile ed indelebile fino a macellazione avvenuta;

Il codice d'origine deve essere altresì indicato sui documenti che accompagnano le partite di suini ad ogni transazione o trasferimento e nell'ambito delle registrazioni e del controllo incrociato operati dalla struttura di controllo;

In particolare sono osservate le seguenti norme per la specifica documentazione del trasferimento dei suini tra diversi allevamenti:

- 1) gli allevamenti che trasferiscono ad altri allevamenti i suini muniti del codice di origine che li identifica devono documentare ogni singolo trasferimento con un'apposita certificazione, denominata "Certificazione Intermedia" (di seguito: CI);

- 2) la CI è redatta ogni volta che un dato numero di suini viene trasferito ad un altro allevamento; per trasferimento ad altro allevamento si intende il conferimento di suini presso altro insediamento produttivo diverso da quello dal quale i suini sono movimentati, a qualsiasi titolo, anche nel caso in cui l'impresa conduttrice dell'allevamento di destinazione sia la stessa che conduce l'allevamento di spedizione;
- 3) la CI è rilasciata in stretta correlazione con la cronologia dei singoli trasferimenti ed in funzione di ogni singola partita trasferita e reca almeno le seguenti informazioni :
- a) il codice di riconoscimento e gli estremi anagrafico-identificativi dell'allevamento che spedisce i suini;
 - b) il numero dei suini trasferiti;
 - c) i codici di origine completi apposti sui suini trasferiti;
 - d) il codice di riconoscimento e gli estremi anagrafico-identificativi dell'allevamento che riceve i suini
 - e) la data del trasferimento (data di emissione del documento);
 - f) l'indicazione sintetica del tipo genetico dei suini trasferiti, conforme alle tipologie previste dal presente disciplinare;
 - g) (nel caso in cui i suini trasferiti abbiano avuto origine in un altro e diverso allevamento, ovvero nell'ipotesi di almeno due successivi trasferimenti in totale): gli estremi della certificazione CI che ha originariamente accompagnato i suini in entrata presso lo speditore con l'indicazione, per ognuna delle corrispondenti CI, del numero dei suini ritrasferiti e corrispondenti per origine
- 4) ogni singola CI è redatta in modo che una copia accompagni la partita di suini trasferita fino all'allevamento di destinazione, una copia rimanga presso lo speditore ed un'altra sia messa a disposizione dell'organo di controllo.
- 5) l'allevamento che riceve la CI ne deve controllare la conformità, completezza e congruità e conserva il documento a disposizione dell'organismo di controllo.

Sono inoltre osservate le seguenti norme per la specifica documentazione del trasferimento e della conformità dei suini inviati alla macellazione presso gli stabilimenti a tal fine abilitati:

- 1) gli allevamenti che inviano alla macellazione suini adulti, muniti del codice di origine che li identifica, devono documentare ogni singolo trasferimento con un'apposita certificazione, denominata "Certificazione Unificata di Conformità" (di seguito: CUC);
- 2) il rilascio della CUC implica l'autocertificazione della piena conformità dei suini consegnati al macello rispetto a tutti i requisiti per essi stabiliti dal presente disciplinare;
- 3) la CUC è redatta ogni volta che un dato numero di suini viene inviato alla macellazione presso uno stabilimento a tal fine abilitato; il numero dei suini cui la CUC si riferisce deve coincidere con quello indicato su tutti gli altri documenti di carattere amministrativo e sanitario che accompagnano la medesima partita omogenea di suini. Il rilascio della CUC è contestuale alla spedizione dei suini allo stabilimento di macellazione;
- 4) la CUC è rilasciata solo ed esclusivamente per l'invio di suini conformi alle prescrizioni del presente disciplinare presso un singolo stabilimento di macellazione e corrispondentemente identificato in modo ufficiale ed è redatta esclusivamente a cura dell'allevamento dal quale provengono, da ultimo, i suini inviati alla macellazione; nel caso in cui si renda necessario per assicurare il prescritto coordinamento con gli altri documenti di accompagnamento, la CUC può essere implementata con l'indicazione del codice di riconoscimento dell'eventuale allevamento – diverso dallo speditore – che esegue la vendita dei suini;
- 5) la CUC, che deve essere rilasciata in stretta correlazione con la cronologia dei trasferimenti operati da ogni singolo allevamento, contiene almeno le seguenti informazioni:
 - a) il codice di riconoscimento e gli estremi anagrafico-identificativi dell'allevamento che spedisce i suini al macello;
 - b) il numero dei suini trasferiti;
 - c) i codici di origine completi apposti sui suini trasferiti;
 - d) il codice di riconoscimento e/o gli estremi anagrafico-identificativi completi dello stabilimento di macellazione che riceve i suini;
 - e) la data della spedizione (data di redazione della CUC);
 - f) l'indicazione sintetica del tipo genetico dei suini trasferiti, conforme alle tipologie previste dal presente disciplinare;
 - g) il peso complessivo (peso vivo alla partenza) dei suini trasferiti;

- h) l'età dei suini certificati è indicata attraverso la corrispondente sezione alfabetica del codice di origine;
- 6) ogni singola CUC è redatta in guisa che due esemplari accompagnino a destinazione i suini ed un esemplare sia trattenuto dallo speditore, a disposizione dell'organo di controllo
- 7) la CUC non può essere corretta ovvero completata o modificata dopo essere stata emessa, mentre può essere eventualmente annullata e rimessa in caso di errori o subentrate modifiche;
- 8) a tutti i fini previsti dal presente disciplinare, per "partita di suini" si intende il quadro descrittivo quanti-qualitativo ed informativo contenuto in ogni singola CUC;

°0°

- 9) lo stabilimento di macellazione destinatario accerta che ogni singola partita di suini sia accompagnata da una corrispondente CUC redatta in modo completo e conforme e deve conservare a sua volta una copia del documento presso di sé ed un'altra a disposizione dell'organo di controllo, per essere utilizzata secondo le istruzioni di quest'ultimo.

La tracciabilità del prodotto è successivamente garantita dalle procedure di registrazione adottate dal macello e dal laboratorio di sezionamento, soggette all'omologazione da parte della struttura di controllo.

In particolare, gli stabilimenti che eseguono la macellazione dei suini ed il sezionamento delle carcasse per l'elaborazione dei tagli, ai sensi del presente disciplinare, sono identificati in base al singolo insediamento produttivo, effettuano la classificazione delle carcasse e per ogni singola giornata di macellazione, elaborano e rilasciano un documento descrittivo della propria attività, denominato Dichiarazione Cumulativa del Macello (di seguito: DCM) nel quale, tra l'altro:

- 1) sono elencate distintamente tutte le singole partite di suini macellate

2) di ogni singola partita è richiamato il numero dei suini ricevuti, il codice dell'allevamento di provenienza, i tatuaggi di origine appostivi, i riferimenti identificativi della CUC emessa per il loro trasferimento, il numero dei suini effettivamente macellati ai fini della DOP e la data di macellazione

3) è utilizzata una codifica univoca di identificazione di ogni singolo documento

Ogni singola DCM, redatta in originale e messa a disposizione dell'organo di controllo, è utilizzata in copia per accompagnare e documentare la consegna di tutte le carni conformi al presente disciplinare ed implementa il relativo sistema certificativo.

I singoli tagli interi ottenuti sono acquisiti, attraverso l'indicazione della quantità numerica laddove possibile e/o del peso corrispondente e del lotto di vendita attribuito - con specifico ed univoco riferimento al lotto di macellazione originante - su apposito registro. Con la denominazione di "registro" è indicato qualsiasi documento (gestito su supporto cartaceo od informatico non modificabili) che consenta l'archiviazione delle informazioni utili in applicazione del presente disciplinare; il registro deve essere sempre accessibile per l'attività di controllo relativa all'utilizzo del marchio AQUA ed è tenuto in conformità alle linee guida di cui alla pagina

Il soggetto che opera attività di porzionamento e di confezionamento ai sensi del presente disciplinare procede in modo che tutte le porzioni originate da tagli interi identificati come appartenenti al medesimo lotto di macellazione siano ottenute in una sequenza contemporanea e continuativa unitaria ed omogenea, anche se eventualmente ripartita nel corso di diverse giornate di lavorazione, così come risultante da idonea documentazione.

Di ogni singola omogenea sequenza di attività di porzionamento, il porzionatore trascrive, sul proprio apposito registro la data delle operazioni di porzionamento, il numero ed il peso complessivo delle porzioni ottenute per ogni tipologia di tagli corrispondentemente lavorata.

Ove le operazioni di confezionamento siano operate presso un laboratorio diverso dallo stabilimento di macellazione, gli adempimenti relativi al "lotto di macellazione" o "partita di provenienza" sono integrati dalla implementazione del "lotto di vendita" che assicura gli obiettivi

della rintracciabilità della prova dell'origine oltre il livello della lavorazione e del confezionamento. Alle medesime condizioni sono subordinate sia l'elaborazione delle cosce disossate e rifilate sia l'elaborazione previa macinatura ed il confezionamento del trito presso laboratori diversi dallo stabilimento di macellazione.

Per confezionamento si intendono, ai fini del presente disciplinare, esclusivamente procedure finalizzate alla veicolazione della carne con finalità diverse dal consumo dal quale e, quindi, per la sua utilizzazione previa distruzione della confezione.

Laddove il trasformatore si assume, nelle forme previste dal presente disciplinare, le funzioni del soggetto cui compete l'attribuzione del marchio AQUA alle carni conformi prima della loro elaborazione, assicura l'esecuzione degli adempimenti di rintracciabilità fin qui previsti dal presente disciplinare oltre a quelli che derivano dalla attribuzione del marchio e dalla utilizzazione della carne con esso qualificata.

3.4) ALTRE CONDIZIONI E PROCEDURE DA OSSERVARE PER L'USO DEL MARCHIO

PROGRAMMA DI CONTROLLO IN SEDE DI RIFILATURA DELLE COSCE

Il macello che opera ai fini del presente disciplinare deve avere aderito al programma di controllo attuato dall'organismo autorizzato per la DOP Prosciutto di San Daniele agli effetti delle corrispondenti previsioni della legge regionale n. 30 del 28/12/2007. In conseguenza, presso il macello che partecipa al programma di controllo in questione :

- 1) viene segnalata tutta la prevedibile programmazione relativa alla macellazione di suini provenienti da allevamenti ubicati nelle province di Gorizia, Udine e Pordenone, ovvero nati nella medesime province ma inviati al macello da allevamenti ubicati altrove (in tal caso la composizione delle partite dovrà essere prevalentemente composta da suini nati nel Friuli-VG : il significato di "prevalentemente" sarà dettagliatamente specificato nel prosieguo)
- 2) sulla base del calendario e con le modalità comunque concordati con il singolo macello, compresi quindi orari e contesti operative – ad esempio, alla rifilatura delle cosce ovvero dopo il loro sezionamento, in relazione alle opportunità che saranno definite congiuntamente, con la sola condizione della verificabilità dell'apposizione del timbro PP sulle sole cosce aventi i necessari requisiti di conformità e della non dispersione della "prova dell'origine" – gli ispettori appositamente incaricati dall' Ineq provvederanno a verificare la conformità delle cosce fresche ai fini della Dop "San Daniele" (sulla base dei requisiti correnti e di quelli notoriamente previsti da SNC025)
- 3) le cosce conformi potranno essere inviate nel distretto di San Daniele e, se mantenute in condizioni di raggruppamento organico in relazione alla loro provenienza, non saranno più oggetto di verifica da parte del sistema ufficiale di controllo (evidentemente salve le eventuali iniziative di autonomo autocontrollo dei destinatari)
- 4) analogamente, le cosce conformi già controllate al macello che raggiungeranno il distretto di San Daniele nell'ambito di singole partite composte anche prodotto di origine/provenienza non friulana, non saranno singolarmente oggetto di verifica selettiva ufficiale anche se la partita che le comprende sarà necessariamente oggetto di attività di controllo alla consegna (salvi i casi di eventuali specifici pregiudizi subentranti)

- 5) le cosce ritenute non conformi presso il macello e sulle quali non verrà quindi apposto il timbro PP non saranno oggetto della apposizione del timbro di identificazione della materia prima idonea (VG), non avendo sbocchi alternativi – ai fini delle Dop-Igp - da contesti diversi da quelli controllati da Ineq
- 6) l'attività svolta dagli ispettori dell' Ineq nelle modalità fin qui sintetizzate è attività ufficiale di controllo a tutti i fini previsti dai piani in vigore e dai disciplinari dei prodotti citati e sarà seguita dal rilascio dei correnti documenti di riscontro (verbali di ispezione e verifica, ecc.); inoltre una separata attestazione accompagnerà, secondo modalità che saranno dettagliate in breve, l'attività aggiuntiva di cui al punto 6).

PROCEDURE DEL TRASFORMATORE AUTORIZZATO

Nei casi in cui l'istanza presentata da un utilizzatore (trasformatore) sia stata accolta ai fini del presente disciplinare, sono seguite le procedure fin qui descritte in relazione agli adempimenti di competenza di allevatori, macellatori ed eventuali laboratori di sezionamento.

La carne ottenuta con tutti i requisiti prescritti dal presente disciplinare per l' attribuzione del marchio viene trasmessa al laboratorio del trasformatore autorizzato (di seguito "trasformatore") identificata in un apposito ed autonomo lotto di vendita e scortata da copia della corrispondente DCM con l'indicazione del peso complessivo (ed eventualmente del numero dei tagli anatomici interi o loro porzioni costanti) di ognuna delle diverse tipologie dei tagli conformi inviate alla sede operativa del trasformatore presso il quale è stata autorizzata l'attività che origina l'utilizzazione del marchio.

Presso il trasformatore possono avere luogo eventuali attività di ulteriore porzionamento della carne, con le modalità e gli adempimenti di documentazione già descritti dal presente disciplinare. Sono altresì applicabili tutte le prescrizioni di carattere tecnico, di conservazione e di trasferimento della prova dell'origine già illustrate.

Il trasformatore documenta la propria attività di attribuzione del marchio a tutta la carne conforme per la quale procede ai sensi del seguente disciplinare, relativamente alle operazioni svolte nel corso di ogni singola giornata, allo stoccaggio ovvero all'ulteriore porzionamento di carne conforme ai sensi del presente disciplinare, per i fini della sua successiva elaborazione.

A tal fine, il trasformatore procede così come già previsto dal presente disciplinare negli adempimenti di documentazione delle attività e di identificazione dello stock giornaliero di carne conforme acquisita, porzionata e stoccata (ovvero utilizzata previo stoccaggio provvisorio), mediante registrazioni di carico e scarico, equivalente alla implementazione del "lotto di acquisto" equivalente, ai fini delle procedure della attribuzione del marchio, al momento dello stoccaggio e della attribuzione del marchio, ed al "lotto di vendita" previsto dal presente disciplinare al momento della utilizzazione di singole aliquote di ogni determinato lotto. L'etichettatura della carne conforme avviene secondo le istruzioni di seguito previste .

CERTIFICAZIONE CON L'USO DEL MARCHIO AQUA

La carne destinata alla trasformazione, ottenuta nelle forme previste dal presente disciplinare, può essere certificata con l'apposizione del marchio AQUA alle condizioni di seguito indicate.

La carne certificata a cura di macellatori e laboratori di sezionamento autorizzati è identificata, prima della sua commercializzazione – intesa come cessione al trasformatore previo allontanamento definitivo dai locali presso i quali è avvenuta l'ultima delle operazioni considerate dal presente disciplinare - mediante l'apposizione di etichettatura riportante, oltre alle indicazioni di legge, le seguenti informazioni:

- l'indicazione merceologica o la denominazione commerciale del taglio;
- l'identificazione del lotto secondo le prescrizioni del disciplinare
- l'indirizzo dell'allevamento di origine e/o di provenienza (facoltativo)
- la data ed il luogo di macellazione;
- la data ed il luogo di sezionamento e confezionamento;
- il marchio AQUA secondo le istruzioni impartite in sede di autorizzazione

Ai sensi dell' articolo 17 del vigente regolamento concernente l'uso del marchio AQUA :

- 1) la provenienza regionale dei suini (intesa come sede dell'allevamento dove gli animali sono nati, sono stati allevati e che invia gli animali alla macellazione) può consentire l'indicazione "prodotto con suini nati e allevati in Friuli-Venezia Giulia";
- 2) nel caso in cui la certificazione della carne avvenga presso stabilimenti di macellazione o presso laboratori interagenti con i predetti ed ubicati nel medesimo territorio regionale è ammessa l'indicazione "prodotto da suini nati e allevati in Friuli-Venezia Giulia".

La carne certificata a cura del trasformatore-elaboratore autorizzato è identificata, dopo la fase di approvvigionamento e prima dello stoccaggio, immediatamente dopo l'implementazione del "lotto di acquisto" previsto dal presente disciplinare e corrispondente annotazione di carico, mediante l'apposizione di etichettatura riportante, oltre alle indicazioni di legge, le seguenti informazioni:

- l'indicazione merceologica o la denominazione commerciale del taglio;
- l'identificazione del lotto (lotto di acquisto)
- l'indirizzo dell'allevamento di origine e/o di provenienza (facoltativo)
- la data ed il luogo di macellazione;
- la data di approvvigionamento
- il marchio AQUA secondo le istruzioni impartite in sede di autorizzazione

L'etichetta corrispondente può essere apposta su contenitori, baldresche, bilancelle ed altri supporti utilizzati per lo stoccaggio, a condizione tutta la carne compresa in un singolo lotto di acquisto risulti identificata in modo uniforme (anche con più etichette riferite al medesimo lotto di acquisto). Nel caso in cui un lotto di acquisto sia composto da più di una tipologia di taglio, il trasformatore procede alle operazioni di etichettamento per ogni singola tipologia. L'etichetta può essere prodotta ed elaborata su qualsiasi supporto, a condizione che le diciture corrispondenti rimangano accessibili e verificabili fino al momento della sua utilizzazione, previa annotazione di scarico, per l'implementazione della lavorazione di salumi.

ETICHETTATURA DI PRODOTTI CHE IMPIEGANO CARNE CERTIFICATA

Il trasformatore autorizzato che opera direttamente la qualificazione della carne mediante apposizione del marchio AQUA come previsto dal presente disciplinare, effettuate le registrazioni di scarico per l'elaborazione dei prodotti non osserva ulteriori particolari incombenze diverse dalla osservanza delle misure di seguito descritte per l'etichettatura dei prodotti con essa ottenuti.

Il trasformatore autorizzato che acquisisce da terzi la carne qualificata mediante apposizione del marchio AQUA e che osserva le misure di seguito descritte per l'etichettatura dei prodotti con essa ottenuti deve implementare, per ogni singola consegna di carne già certificata, una registrazione di scarico che annoti le quantità di carne prelevate ed approvvigionate per l'elaborazione di ogni singolo lotto di lavorazione dei diversi prodotti trasformati. Tale registrazione può essere anche basata sulle correnti procedure HACCP aziendali di implementazione dei lotti di lavorazione, a condizione che le relazioni tra carne certificata e prodotti etichettati possano risultare tracciabili e verificabili a richiesta.

I prodotti a base di carne comunque elaborati, a cura di un trasformatore autorizzato, con l'uso di carne a marchio AQUA, a condizione tassativa che la stessa costituisca l'unico ingrediente carneo impiegato per la loro preparazione, possono riportare in etichetta, secondo le modalità di legge relativamente alla fattispecie "claims", l'indicazione: "Prodotto con carne certificata AQUA di suini allevati in Friuli Venezia Giulia".

Alternativamente, nell'ambito della descrizione degli ingredienti dell'etichetta, può essere implementata la menzione relativa alla componente carnea con la dicitura "carne di suini allevati in Friuli Venezia Giulia".

Di seguito, in modo schematico, si riassumono per ciascun elemento di rintracciabilità citato :

- il responsabile della registrazione;
- le informazioni assicurate ed il supporto a tal fine utilizzato.

SOGGETTO	INFORMAZIONI	REGISTRAZIONI
ENTE DI CERTIFICAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Abilita i soggetti della filiera autorizzati ad operare ai fini del Disciplinare <p>Controllo della prova dell'origine e verifica degli adempimenti dei soggetti autorizzati</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elenco aziende • (ufficiale DOP) implementa la prova dell'origine ed il corrispondente database dell'attività di controllo • (Ufficiale DOP) archivia le relazioni tecniche del controllo-cosce • emette rapporti trimestrali sull'uso del Marchio
ALLEVAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificazione animali (tatuaggio di origine) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ registro anagrafico delle nascite ▪ numero e tipo genetico dei verri impiegati ▪ numero delle scrofe attive disponibili ▪ inumero dei posti-parto disponibili ▪ numero dei posti-ingrasso disponibili
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conformità alimenti acquistati 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fatture o ddt trasporto, cartellini
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conformità alimenti di propria produzione 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Autodich. della formulazione
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rintracciabilità animali inviati ad altro allevamento 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CI, ddt di trasporto
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rintracciabilità e conformità animali inviati al macello 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CUC, ddt di trasporto
MACELLO/ LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Data e luogo di macellazione/sezionamento 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ DCM, ddt di trasporto
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conformità delle operazioni 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Documenti in autocontrollo
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rintracciabilità animali macellati e sezionati 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ DCM
MACELLO/	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Attribuzione del marchio ai tagli interi 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ registro e etichettatura

SOGGETTO	INFORMAZIONI	REGISTRAZIONI
LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	▪ attribuzione del marchio alle porzioni	▪ registro e etichettatura
	▪ attribuzione del marchio alle confezioni	▪ registro e etichettatura
TRASFORMATORI	▪ attribuzione del marchio alle carni	▪ registro ed etichettatura
	▪ etichettatura dei prodotti	▪ scarico ed etichettatura

4 GESTIONE DEI PRODOTTI NON CONFORMI E DEI RECLAMI

Il presente paragrafo disciplina adempimenti e misure diversi da quelli che interessano gli allevatori ed i macellatori in applicazione dei piani di controllo delle DOP elencate al precedente punto 1.3); in particolare, interessano l'attività dei soggetti richiedenti la certificazione per la parte che si sviluppa dal sezionamento in mezzene.

Il controllo di processo permette di garantire la conformità dei prodotti alle specifiche definite mediante l'identificazione dei punti critici e la loro gestione, attuata secondo il piano dei controlli ad essi correlato.

In ogni caso quando vengono rilevate non conformità, ciascun operatore è tenuto ad identificare i prodotti non conformi. Nel caso in cui i problemi emersi mettano in dubbio i risultati delle lavorazioni precedentemente eseguite, il responsabile valuta l'influenza della non conformità stessa sui risultati delle lavorazioni a partire dalla data in cui è ragionevole attendersi che la non conformità stessa non esistesse e procede al declassamento del prodotto ottenuto durante la situazione di perdita di controllo del processo.

La gestione della non conformità deve essere registrata, riportando di norma i seguenti elementi:

- identificazione del prodotto non conforme;
- quantitativo di prodotto interessato;
- descrizione della causa della non conformità;
- trattamento del prodotto non conforme e data di attuazione.

Come per le non conformità interne, anche i reclami, ovvero le non conformità relative ai prodotti ed ai servizi offerti evidenziate dai clienti, vengono gestiti secondo la loro gravità, arrivando, se necessario, fino al ritiro del prodotto dal mercato secondo la procedura di richiamo che, mediante

l'identificazione del lotto e dei destinatari, consente di recuperare la merce presso i luoghi di destino.

5 AZIONI CORRETTIVE E PREVENTIVE

Dall'analisi delle non conformità e dei reclami, in base alla loro gravità e frequenza, vengono avviate e gestite opportune Azioni Correttive e Preventive, finalizzate al miglioramento continuo, grazie ad attività volte ad eliminare le cause di reali o potenziali Non Conformità.

6 ADDESTRAMENTO

Il personale coinvolto nella gestione degli adempimenti fin qui descritti deve avere le competenze necessarie a garantire il rispetto delle specifiche del prodotto definite dal presente disciplinare.

A tale scopo tale personale deve avere l'opportuno addestramento, comprendente:

- **informazione e formazione** volte a fornire al personale conoscenze, competenze ed esperienze necessarie ad eseguire adeguatamente le mansioni di propria competenza;
- **motivazione** volta a far sì che il personale sia consapevole dell'importanza e dell'influenza delle proprie mansioni nel contesto della filiera e che quindi possa dare il proprio contributo nel processo continuo di miglioramento.

In particolare le attività di addestramento devono essere garantite quando:

- viene assunto nuovo personale;
- personale già presente viene assegnato a nuovo incarico;
- vengono acquisite nuove tecnologie e/o apparecchiature;
- vengono attivate nuove procedure e/o istruzioni.

L'efficacia dell'addestramento viene misurata dal diretto responsabile e, comunque, in occasione delle verifiche ispettive interne.

7 SISTEMA DOCUMENTALE

7.1 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE

I singoli soggetti della filiera gestiscono la documentazione necessaria secondo le procedure dettate dal sistema di controllo delle DOP considerate al precedente punto 1.3) per la parte coincidente con quanto previsto dal presente disciplinare. Relativamente alle registrazioni viceversa previste dal precedente punto 3.3) per i tagli sui quali viene apposto il Marchio AQUA, i documenti che devono essere gestiti sono di norma i seguenti:

Documenti interni

- Documenti prescrittivi o di riferimento
 - Disciplinare Tecnico di riferimento (DT): documento base usato dall'Azienda per descrivere i criteri e le responsabilità con cui tutte le attività comprese nel campo di applicazione vengono gestite allo scopo di raggiungere gli obiettivi specificati. Esso esprime esplicitamente gli obiettivi di conformità che l'azienda dichiara di osservare e perseguire con la presentazione dell'istanza di autorizzazione di cui al punto 1.3)
 - Procedure ed istruzioni dettate dall' organo di certificazione

Documenti originati esternamente applicabili al sistema

Sono documenti che per i loro contenuti devono essere presi a riferimento dall'organizzazione essendo una loro non completa soddisfazione causa di perdita di requisiti (aspetti cogenti) sottintesi e attesi dal cliente o di assenza di requisiti specifici definiti contrattualmente.

- Leggi
- Normative e dispostivi applicativi

Tutti i documenti interni devono essere gestiti dalle singole aziende, in conformità con i seguenti criteri di base esemplificativi.

7.2 STRUTTURA DELLA DOCUMENTAZIONE INTERNA

Disciplinare tecnico

Il DT è un documento unico suddiviso in capitoli e in esso sono riportati:

- l'oggetto di certificazione e il campo di applicazione;
- la descrizione e l'analisi del processo di produzione e i richiami ai documenti di dettaglio

Documenti di registrazione

Quando possibile riportano l'intestazione in ogni pagina indicante il nome dell'azienda, il titolo del documento, codifica e revisione. Se al documento non fosse possibile collegare un codice, esso verrà identificato comunque dal titolo.

Procedure operative/Istruzioni

Scopo: descrive in modo sintetico lo scopo per cui il documento è stato emesso ;

Campo di applicazione: descrive in modo sintetico quali sono le attività, i documenti, le fasi per le quali il documento è stato emesso e che devono essere eseguite secondo le modalità in esso descritte;

Definizioni (se necessarie): riporta la spiegazione di terminologie complesse, specialistiche o di acronimi;

Modalità operative: descrive in modo dettagliato come le attività definite nel campo di applicazione devono essere eseguite per raggiungere lo scopo definito. Questa parte può essere descritta da un testo supportato da diagrammi di flusso o semplicemente da diagrammi di flusso;

Responsabilità: definisce le responsabilità dell'esecuzione di quanto descritto nelle modalità operative;

Schede tecniche

Le Schede tecniche di prodotto devono contenere i seguenti elementi per ognuno dei tagli di carne per i quali l'interessato ha proposto una specifica diversa da quelle dettagliatamente considerate dal presente disciplinare ovvero per ognuno dei prodotti per la cui elaborazione viene impiegata carne con marchio AQUA.

- a) caratteristiche descrittive e merceologiche di peso medio unitario, base anatomica, modalità di sezionamento e denominazione commerciale

- b) modalità di confezionamento

7.3 IDENTIFICAZIONE DEI DOCUMENTI INTERNI

I documenti devono essere identificati (mediante un codice e/o un nome univoco) e gestiti in forma controllata (intestazione con numerazione pagine, stato di revisione e/o data ed indicazione sulle responsabilità di redazione-verifica ed approvazione, nonché annotazione in merito alle copie distribuite e relativi destinatari, ad esempio con liste di distribuzione).

7.4 IDENTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DOCUMENTI DI ORIGINE ESTERNA

Essi mantengono il titolo, la data di edizione (leggi e norme), il cliente e la data (specifiche contrattuali) propri o altro elemento identificativo individuato dal responsabile aziendale al momento della loro acquisizione.

7.5 MODIFICA AI DOCUMENTI DI ORIGINE INTERNA

Tutte le volte che si effettua una qualsiasi modifica a un documento prescrittivo, esso viene sottoposto a verifica e approvazione da parte delle stesse funzioni che avevano verificato e approvato la versione precedente.

Ogni aggiornamento di un documento comporta l'innalzamento del suo stato di revisione.

La distribuzione delle copie aggiornate alle funzioni destinatarie comporta la sostituzione integrale del vecchio documento.

7.6 CONSERVAZIONE ED ARCHIVIO DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE

Tutti i Documenti richiamati nel presente disciplinare devono essere conservati presso gli uffici aziendali in condizioni di protezione da inondazioni e incendi per almeno 5 anni.

8 SCHEMA DELLA DOMANDA DI AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO IN APPLICAZIONE DEL DISCIPLINARE E AD ATTIVITA' CONNESSE

8.1) per allevatori, macellatori e laboratori di sezionamento che usano il marchio

Spett.le ERSA

Il sottoscritto nato a Il..... residente a cap..... prov. in via n..... in qualità di dell'impresa denominata con attività di sita in prov. via n. tel. Fax E.mail..... P.IVA

Premesso che

- l'impresa suindicata ha forma giuridica di con sede legale a ed è iscritta al registro delle imprese della CCIAA di Con il n.

- l'attività così come sopra esercitata avviene in conformità al disciplinare tecnico di produzione approvato dall' ERSA con decreto n. In data nonché dalla Giunta Regionale del Friuli Venezia Giulia con deliberazione n. in data

- l'attività stessa osserva il disciplinare della DOP Prosciutto di San Daniele per la quale l'impresa suindicata è riconosciuta nell'ambito del sistema ufficiale di controllo con il codice di

identificazione , per essa attribuito dal competente organismo autorizzato Istituto Nord Est Qualità, INEQ

- presso il succitato stabilimento di macellazione/laboratorio di sezionamento si sviluppa il programma speciale di controllo della conformità delle cosce fresche attuato dal medesimo Istituto Nord Est Qualità in conformità alle previsioni della legge regionale 28/12/2007, n. 30 ed ai sensi della convenzione appositamente sottoscritta con l'Amministrazione regionale

- che la sussistenza di tutte le condizioni suindicate rappresenta certificazione preliminare di conformità delle carni ottenute presso il proprio succitato stabilimento in conformità alle prescrizioni dettate dal surrichiamato disciplinare tecnico di produzione

tutto ciò premesso, ai sensi e per gli effetti della legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, il sottoscritto chiede

di essere autorizzato all'uso del marchio collettivo della Regione Friuli Venezia Giulia denominato "Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA) – Marchio di qualità concesso dalla Regione Friuli Venezia Giulia" mediante il rilascio della relativa concessione d'uso, con riferimento alla elaborazione di determinate carni di suino pesante destinate alla trasformazione, così come descritte dal più volte citato disciplinare tecnico, il cui quantitativo su base annua viene stimato in Kg. precisando che le tipologie specifiche dei tagli contraddistinti dal marchio :

- 1) sono quelle esemplificate e dettagliatamente descritte dal disciplinare tecnico, previa utilizzazione della corrispondente nomenclatura commerciale
- 2) sono quelle esemplificate e dettagliatamente descritte dal disciplinare tecnico, previa utilizzazione della corrispondente nomenclatura commerciale ma con una diversa base anatomica e/o con l'uso di un diverso sezionamento, così come analiticamente indicato nelle schede depositate in allegato A
- 3) sono quelle esemplificate e dettagliatamente descritte dal disciplinare tecnico, previa utilizzazione della nomenclatura commerciale tradizionale locale e con una diversa base anatomica e/o con l'uso di un diverso sezionamento, così come analiticamente indicato nelle schede depositate in allegato B
- 4) sono quelle esemplificate e dettagliatamente descritte e denominate come indicato nelle schede depositate in allegato C

Per i fini di cui alla presente istanza, il sottoscritto si impegna a :

- a) rispettare la normativa relativa all'uso del marchio e, in particolare le prescrizioni di cui alla citata LR 21/2002 ed al già ricordato regolamento d'uso
- b) rispettare il disciplinare tecnico
- c) sottoporsi ad ogni attività di controllo e di vigilanza da parte degli organi competenti
- d) a comunicare all'ERSA ogni eventuale modifica rispetto a quanto dichiarato con la presente domanda
- e) sostenere gli oneri a qualsiasi titolo gli eventuali derivanti dalla richiesta concessione e dalla relativa attività di controllo

dichiarando altresì in modo esplicito :

- a) di conoscere e di accettare tutte le disposizioni e le condizioni prescritte dalle norme e dai documenti tecnici fin qui indicati nella presente istanza
- b) di accettare fin d' ora tutte le eventuali successive modifiche ed integrazioni delle norme e dei documenti indicati alla precedente lettera a)
- c) che intende senz'altro avvalersi della facoltà prevista dall' articolo 17 del regolamento d'uso, adempiendo con la presente istanza alle corrispondenti prescrizioni di comunicazione.

8.2) Variante dello schema della domanda di autorizzazione riservato ai trasformatori che appongono essi stessi il marchio AQUA sulla carne fresca

Spett.le ERSA

Il sottoscritto nato a Il..... residente a cap..... prov. in via n..... in qualità di dell'impresa denominata con attività di sita in prov. via n. tel. Fax E.mail..... P.IVA

Premesso che

- l'impresa suindicata ha forma giuridica di con sede legale a ed è iscritta al registro delle imprese della CCIAA di con il n.
- l'attività così come sopra esercitata avviene in conformità al disciplinare tecnico di produzione approvato dall' ERSA con decreto n. In data nonché dalla Giunta Regionale del Friuli Venezia Giulia con deliberazione n. in data attraverso l'impiego di fornitori autorizzati ai medesimi fini ed operanti in conformità a quanto per essi previsto dal medesimo disciplinare tecnico

- che la sussistenza di tutte le condizioni suindicate rappresenta pre-requisito di conformità delle carni ottenute presso il proprio succitato stabilimento in conformità alle prescrizioni dettate dal surrichiamato disciplinare tecnico

tutto ciò premesso, ai sensi e per gli effetti della legge regionale 13 agosto 2002, n. 21,

il sottoscritto chiede

di essere autorizzato all'uso del marchio collettivo della Regione Friuli Venezia Giulia denominato "Agricoltura Ambiente Qualità (AQUA) – Marchio di qualità concesso dalla Regione Friuli Venezia Giulia" mediante il rilascio della relativa concessione d'uso, con riferimento alla elaborazione di determinate carni di suino pesante destinate alla trasformazione, così come descritte dal più volte citato disciplinare tecnico, il cui quantitativo su base annua viene stimato in Kg. precisando che le tipologie specifiche dei tagli contraddistinti dal marchio :

- 5) sono quelle esemplificate e dettagliatamente descritte dal disciplinare tecnico, previa utilizzazione della corrispondente nomenclatura commerciale
- 6) sono quelle esemplificate e dettagliatamente descritte dal disciplinare tecnico, previa utilizzazione della corrispondente nomenclatura commerciale ma con una diversa base anatomica e/o con l'uso di un diverso sezionamento, così come analiticamente indicato nelle schede depositate in allegato A
- 7) sono quelle esemplificate e dettagliatamente descritte dal disciplinare tecnico, previa utilizzazione della nomenclatura commerciale tradizionale locale e con una diversa base anatomica e/o con l'uso di un diverso sezionamento, così come analiticamente indicato nelle schede depositate in allegato B
- 8) sono quelle esemplificate e dettagliatamente descritte e denominate come come indicato nelle schede depositate in allegato C

Per i fini di cui alla presente istanza, il sottoscritto si impegna a :

- f) rispettare la normativa relativa all'uso del marchio e, in particolare le prescrizioni di cui alla citata LR 21/2002 ed al già ricordato regolamento d'uso
- g) rispettare il disciplinare tecnico in ogni sua parte, nessuna esclusa
- h) sottoporsi ad ogni attività di controllo e di vigilanza da parte degli organi competenti
- i) a comunicare all'ERSA ogni eventuale modifica rispetto a quanto dichiarato con la presente domanda

j) sostenere gli oneri a qualsiasi titolo gli eventuali derivanti dalla richiesta concessione e dalla relativa attività di controllo

dichiarando altresì in modo esplicito :

d) di conoscere e di accettare tutte le disposizioni e le condizioni prescritte dalle norme e dai documenti tecnici fin qui indicati nella presente istanza

e) di accettare fin d' ora tutte le eventuali successive modifiche ed integrazioni delle norme e dei documenti indicati alla precedente lettera a)

f) che intende senz'altro avvalersi della facoltà prevista dall' articolo 17 del regolamento d'uso, adempiendo con la presente istanza alle corrispondenti prescrizioni di comunicazione.

g) di utilizzare la carne qualificata con marchio AQUA per l'elaborazione dei salumi elencati nello schema in allegato D, la cui descrizione tecnico-produttiva risulterà delle corrispondenti schede di lavorazione depositate presso il proprio laboratorio e che, per la loro etichettatura con vesti grafiche destinate al consumo, ricorrerà esclusivamente alle specifiche prerogative e declaratorie indicate dal disciplinare tecnico, nel rispetto dalle norme vigenti

8.3) Variante dello schema della domanda di autorizzazione riservato ai trasformatori che utilizzano carne approvvigionata con marchio AQUA

Spett.le ERSA

Il sottoscritto nato a Il..... residente a cap..... prov. in via n..... in qualità di dell'impresa denominata con attività di sita in prov. via n. tel. Fax E.mail..... P.IVA

Premesso che

- l'impresa suindicata ha forma giuridica di con sede legale a ed è iscritta al registro delle imprese della CCIAA di con il n.

- l'attività così come sopra esercitata avviene in conformità al disciplinare tecnico di produzione approvato dall' ERSA con decreto n. In data nonché dalla Giunta Regionale del Friuli Venezia Giulia con deliberazione n. in data attraverso l'impiego di fornitori

autorizzati ai medesimi fini ed operanti in conformità a quanto per essi previsto dal medesimo disciplinare tecnico

- che l'attività di trasformazione interessa i salumi elencati in allegato A, per la cui elaborazione viene impiegata esclusivamente la componente carnea costituita dalla carne con marchio AQUA certificata ai sensi del disciplinare suindicato ed approvvigionata presso fornitori appositamente autorizzati;

tutto ciò premesso, per quanto attiene agli effetti della legge regionale 13 agosto 2002, n. 21, il sottoscritto chiede

di essere autorizzato alla implementazione delle apposite prescrizioni di etichettamento previste dal suindicato disciplinare tecnico per i salumi elaborati con l'uso di carne certificata con il marchio "AQUA – Marchio di qualità concesso dalla Regione Friuli Venezia Giulia", per i salumi ottenuti così come in allegato A alla presente istanza .

Per i fini di cui alla presente istanza, il sottoscritto si impegna a :

- k) rispettare il disciplinare tecnico per quanto di propria competenza
- l) sottoporsi ad ogni attività di controllo e di vigilanza da parte degli organi competenti
- m) a comunicare all'ERSA ogni eventuale modifica rispetto a quanto dichiarato con la presente domanda
- n) sostenere gli oneri a qualsiasi titolo gli eventuali derivanti dalla richiesta autorizzazione e dalla relativa attività di controllo

dichiarando altresì in modo esplicito :

- h) di conoscere e di accettare tutte le disposizioni e le condizioni prescritte dalle norme e dai documenti tecnici fin qui indicati nella presente istanza
- i) di utilizzare la carne qualificata con marchio AQUA per l'elaborazione dei salumi elencati nello schema in allegato A, la cui descrizione tecnico-produttiva risulterà delle corrispondenti schede di lavorazione depositate presso il proprio laboratorio e che, per la loro etichettatura con vesti grafiche destinate al consumo, ricorrerà esclusivamente alle specifiche prerogative e declaratorie indicate dal disciplinare tecnico, nel rispetto dalle norme vigenti

9 – SCHEMA-TIPO DEL SISTEMA DI REGISTRAZIONE DELLE DISPONIBILITA' DI CARNI CONFORMI E DELLA CORRISPONDENTE UTILIZZAZIONE DEL MARCHIO AQUA

Ai fini previsti dal disciplinare, gli utilizzatori devono assicurare l' esecuzione di specifiche scritture che consentano di identificare, ai diversi livelli, sia la disponibilità di carne conforme che le singole corrispondenti utilizzazioni del marchio Aqua .

Lo schema allegato costituisce linea-guida per l'implementazione della corrispondente documentazione richiesta dal disciplinare per gli adempimenti di volta in volta relativi al "carico" di carne conforme (o già certificata) ed allo "scarico" di carne ulteriormente porzionata e/o confezionata (da ri-certificare se già certificata o da certificare se qualificata ai sensi del disciplinare).

Gli utilizzatori procedono all'impiego dello schema-tipo allegato così come segue .

IL MACELLATORE (che certifica la carne)

1. utilizza un foglio-tipo per ogni singola giornata nella quale acquisisce la disponibilità di carne qualificata per la certificazione e, quindi :
 - a) appone la data nella quale "apre" il singolo foglio nell'apposito spazio
 - b) indica il proprio identificativo nello spazio "fornitore"
 - c) indica il riferimento alla DCM descrittiva della giornata di macellazione
 - d) non compila lo spazio "DdT n."
 - e) appone nella colonna "tagli in entrata" le quantità complessive di carne di un determinato medesimo taglio qualificata per la certificazione nell'ambito della

giornata di macellazione indicata, mediante contestuale implementazione del lotto di macellazione : esempio UD100 (allevamento di provenienza) 14/09/08 (giornata di macellazione) Lombo Milano (taglio anatomico di base)
Un singolo foglio può essere utilizzato anche per diversi tagli in entrata, purchè siano sempre riferiti alla medesima DCM (vedi “c”)

- f) segue il numero dei tagli (nell'esempio, i lombi) disponibili per la certificazione con riferimento al lotto di macellazione indicato (è evidente che i lombi disponibili non saranno superiori al doppio dei suini appartenuti alla partita di UD100 macellata il 14/09/08 ...)
- g) segue il peso corrispondente, espresso in chilogrammi

Per ogni singola tipologia di tagli disponibili nella giornata indicata, il macellatore specifica quindi ogni singola “uscita” di tagli certificati, mediante la descrizione del corrispondente lotto di vendita così come segue, distinguendo tra carne porzionata e non confezionata e porzionata/confezionata

- h) data di vendita e codice identificativo del lotto di vendita – il lotto di vendita deve contenere quantomeno il riferimento al lotto di macellazione (nell'esempio : UD100 14/09/2008) e, a seguire, il codice identificativo del macello ed un codice alfa-numerico scelto dal certificante ed utilizzato in modo costante per identificare il tipo di taglio in entrata e la data di vendita (esempio di un codice di vendita : UD100-14/09/08-LM-15/09/08 laddove LM sta per “lombo modena” e 15/09/08 sta per la data di vendita) – le date devono essere sempre indicate quantomeno mediante la trascrizione di giorno mese anno, con la mensilità che può essere espressa anche in numeri romani
- i) n. dei pezzi venduti (ottenuti dal medesimo taglio “caricato”, previo porzionamento, ovvero cessione dell'intero taglio originale)
- j) peso corrispondente
- k) numero delle etichette AquA apposte sulla carne venduta o sul contenitore
- l) numero e/o codice della DCM-copia corrispondentemente emessa

Ogni singola azione di vendita/certificazione implementa un diverso lotto di vendita e le relative scritture in uscita possono essere anche effettuate nel corso di giorni diversi

Nella sezione “tagli confezionati” le istruzioni predette sono integrate dalle seguenti :

- nella colonna “n. confezioni” vanno indicate le confezioni giornalmente ottenute da una singola tipologia di tagli; il quoziente tra il dato apposto nella colonna “kg” (confezionati in totale) e il dato “n. confezioni” consente di determinare la pezzatura costante della confezione preparata
- la data di confezionamento è indicata nella colonna corrispondente ed attesta la giornata nella quale sono state ottenute e certificate AquA le confezioni che implementano un singolo lotto di vendita
- l’indicazione del numero delle etichette utilizzate deve coincidere con il numero delle confezioni: eventuali indicazioni superiori, nel limite del 5%, potranno essere acquisite come rappresentative degli scarti operativi fisiologici (differenze superiori al 5% vanno appositamente documentate secondo l’HACCP aziendale)

IL PORZIONATORE-CONFEZIONATORE (che certifica la carne)

Applica le istruzioni predette indicando come “fornitore” il macellatore che ha emesso la DCM trascritta nello spazio corrispondente e che ha rilasciato la DCM-copia corrispondente al “carico”

Il macellatore, in questi casi, emessa la DCM secondo le procedure generali correnti, predispone una DCM-copia che descrive e qualifica le tipologie di tagli inviate

all'interessato con l'evidenza del corrispondente lotto di macellazione secondo le istruzioni del capitolo precedente (vedi "e")

Il sezionatore procede nelle operazioni di sua competenza operando il "carico" e regolando quindi il proprio codice di vendita e la corrispondente certificazione AquA, e le relative scritture, così come già indicato nel capitolo precedente

Il porzionatore-sezionatore si identifica apponendo un proprio timbro identificativo in basso a destra di ogni singolo foglio.

IL DISTRIBUTORE (che certifica la carne)

Si comporta come il porzionatore-confezionatore – e, quindi, si identifica apponendo un proprio timbro identificativo in basso a destra di ogni singolo foglio - con le seguenti apposite specifiche :

- indica come "fornitore" un macellatore ovvero un sezionatore
- trascrive i dati della DCM e della DCM-copia che ha ricevute dagli stessi
- forma la descrizione dei tagli in entrata seguendo le istruzioni generali e implementando conseguentemente il lotto di macellazione sulla base delle informazioni fornitegli con la DCM-copia dal proprio fornitore riconosciuto

Inoltre :

- a) se provvede alla preparazione di confezioni previo porzionamento per la loro certificazione e vendita, procede alla registrazione di un corrispondente "scarico" nella sezione "carne confezionata" secondo le istruzioni generali
- b) se provvede alla immissione diretta al consumo dei tagli da lui da ultimo sezionati e certificati, procede alla registrazione di corrispondenti scritture complessive per ogni singola giornata, nella sezione "carni non confezionate"

implementando il lotto di vendita secondo le istruzioni appositamente contenute a pagina 30 del disciplinare relativo, sulla base di separate istruzioni impartite in uno con il rilascio dell'autorizzazione, tenuto conto della consistenza delle rete distributiva interessata

IL TRASFORMATORE (che certifica la carne impiegata come materia prima)

Utilizza il foglio secondo i seguenti appositi criteri già descritti per il distributore, in esecuzione delle istruzioni contenute a pagina 30 del disciplinare per le operazioni di carico.

Viceversa, per le operazioni di scarico sono seguite le istruzioni generali fin qui impartite per la sola carne di volta in volta prelevata dagli stock "caricati", già certificata mediante etichettamento e corrispondenti scritture.

Per la documentazione dell'impiego della carne certificata con il marchio AquA le informazioni richieste a pagina 31 e 32 del disciplinare per la progressiva rendicontazione degli utilizzi sono trascritte nella sezione "carne non confezionata in uscita" .

08_SO28_1_ADC_RIS AGR DISCIPLINARE PATATA AQUA

**Direzione centrale risorse agricole, naturali, forestali e
montagna - Servizio affari generali, amministrativi e poli-
tiche comunitarie**

Disciplinare tecnico della patata a marchio "Aqua".

(Approvato con deliberazione della Giunta regionale 26 novembre 2008, n. 2596)

 CO.PRO.PA. Sca Via Zoppola, 37 33080 Zoppola (Pn)	Disciplinare Tecnico della Patata conforme alla L.R. nr. 21 del 13 agosto 2002	Data: 01 giugno 2008 Pag. 1 di 17 Rev. 00
--	--	---

Disciplinare Tecnico della Patata a Marchio "AQUA"

Organizzazione di Produttori del Friuli Venezia Giulia

REDAZIONE	VERIFICA	APPROVAZIONE
Data 01 giugno 2008	Data 01 giugno 2008	Data 01 giugno 2008
Firma	Firma	Firma

Riconoscimento O.P. conformità Decreto Regione FVG n. 512 28/5/03
Iscritta all'elenco regionale con il numero 1 per il settore "PATATE"
Iscrizione registro ditte n. 510 - Iscrizione registro imprese Pn 2242

Indice

1. Scopo e campo di applicazione.
2. Presentazione del richiedente
 - 2.1 Organizzazione del richiedente
 - 2.2 Struttura organizzativa del richiedente
 - 2.3 Settore produttivo del richiedente
 - 2.4 Strutture coinvolte
 - 2.5 Principali sbocchi commerciali
3. Gestione del Disciplinare Tecnico e dei documenti di registrazione
 - 3.1 Riesame della direzione
 - 3.2 Piano di approvvigionamento
4. Definizioni ed abbreviazioni
5. Documenti di riferimento
6. Requisiti del prodotto
 - a. Caratteristiche regolamentari e normative non certificabili
7. Descrizione dei processi
 - a. Diagramma di sintesi del ciclo produttivo in campagna
 - b. Descrizione delle fasi del ciclo produttivo in campagna
 - c. Diagramma di sintesi della filiera a valle della produzione
 - d. Descrizione della filiera a valle della produzione
 - e. Individuazione dei punti critici di controllo
8. Identificazione e rintracciabilità
 - 8.1 Identificazione e rintracciabilità delle materie prime
 - 8.2 Identificazione e rintracciabilità del prodotto all'origine
9. Piano dei controlli
10. Gestione non conformità
11. Azioni correttive e preventive
12. Piano delle verifiche ispettive

1. Scopo e campo di applicazione.

Il presente Disciplinare Tecnico è il documento operativo di riferimento per la certificazione del prodotto "patata", realizzato da aziende agricole associate all'organizzazione richiedente ed aderenti, al "Programma di produzione patate a marchio AQuA".

L'obiettivo primario del programma è il miglioramento della qualità e la valorizzazione della patata coltivata nelle aziende agricole associate, all'interno della filiera di produzione e commercializzazione del prodotto.

Da tale obiettivo primario ne derivano altri che possono essere così specificati:

- l'orientamento e l'adeguamento delle tecniche di coltivazione, con particolare riferimento alla scelta varietale ed alle problematiche fitosanitarie, per migliorare la qualità del prodotto e ridurre i trattamenti chimici alla coltura ed al terreno;
- la certificazione del processo produttivo in campo;
- la concentrazione e l'adeguamento dell'offerta ed una maggiore integrazione rispetto agli altri segmenti della filiera.

2. Presentazione del richiedente.

In sigla: **CO.PRO.PA. S.C.A. r. l.**

Per esteso: **COOPERATIVA PRODUTTORI PATATE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA.**

2.1 Organizzazione del richiedente.

La cooperativa aderisce ad UNAPA, attuando gli scopi sociali di produzione, tutela, valorizzazione e commercializzazione della produzione di patate.

2.2 Struttura organizzativa del richiedente.

L'Associazione è strutturata secondo l'organigramma riportato alla pagina successiva.

2.3 Settore produttivo del richiedente.

Agricoltura: produzione e commercializzazione di patate.

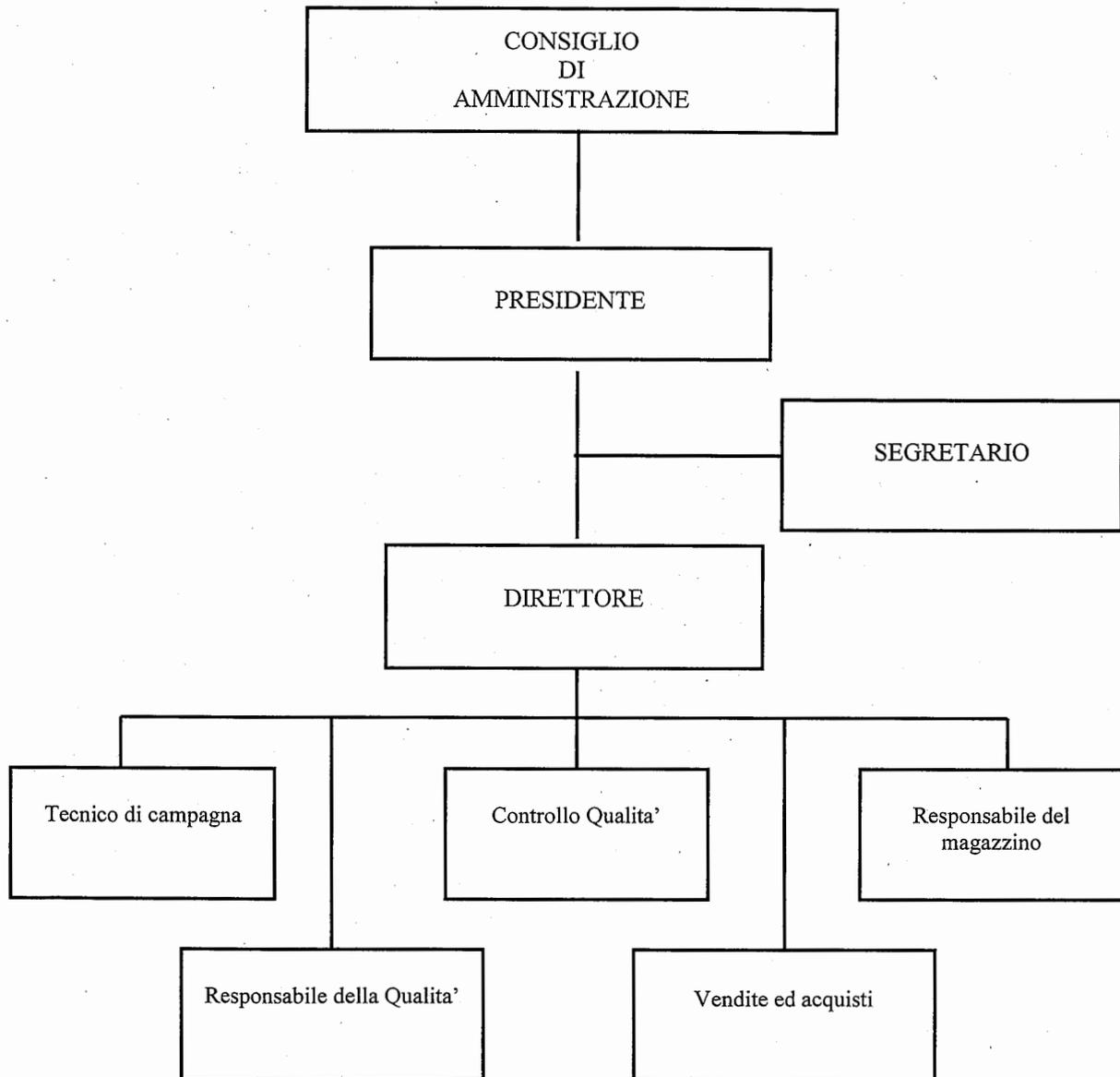
La società stipula accordi interprofessionali e si occupa di fornire assistenza tecnica ai propri associati al fine tutelare e valorizzare la produzione pataticola.

2.4 Strutture coinvolte.

Aziende agricole associate aderenti al programma di produzione patate a marchi AQuA.

2.5 Principali sbocchi commerciali.

Trattandosi di prodotto fresco, grande distribuzione, mercati ortofrutticoli e vendita diretta.

ORGANIGRAMMA SOCIETARIO

3. Gestione del Disciplinare Tecnico

La redazione e le revisioni del presente disciplinare sono curate dal Responsabile della Qualità di Copropa, che provvede ad eseguire anche la verifica dell'avvenuta applicazione del documento stesso. La gestione cartacea ed informatica è ad opera del Controllo Qualità, mentre l'approvazione è a carico della Direzione aziendale.

Tutti i documenti (anche superati) e le eventuali registrazioni relative al prodotto oggetto di certificazione sono conservati per almeno tre anni.

3.1 Riesame della direzione

La direzione aziendale, valutati i risultati delle verifiche ispettive interne e dell'organismo certificatore, considerate eventuali variazioni normative e tenuto conto del regolamento di utilizzo del marchio AQuA, ogni qualvolta si verificheranno variazioni sostanziali rispetto a quanto previsto dal presente documento, provvederà ad emettere un nuovo Disciplinare Tecnico ed a farlo approvare dagli enti preposti.

3.2 Piano di approvvigionamento

La direzione predisporrà ad inizio campagna un elenco dei fornitori qualificati, che verrà mantenuto aggiornato nel quale verranno indicati per ogni fornitore:

- ragione sociale;
- indirizzo;
- varietà coltivate;
- superficie utilizzata;
- produzione prevista;

La scelta in base alla quale la Copropa identifica le aziende produttrici di patate da certificate viene condotta in funzione alla professionalità ed esperienza acquisite dall'azienda, dalla possibilità di disporre di una superficie tale da definire un lotto omogeneo e dalla vocazionalità dei terreni impegnati.

4. Definizioni ed abbreviazioni

Prodotto: con tale termine si intende riferirsi al prodotto agricolo "patata", oggetto del Disciplinare di Produzione.

CCPB: "CCPB Srl" (Ente terzo di certificazione).

Organizzazione, Ente gestore, Ente richiedente: Organizzazione tra produttori di Patate.

Disciplinare Tecnico: Disciplinare Tecnico della Patata a Marchio AQuA.

C.d.R.: Centro di raccolta patate certificate

D.d.T.: Documento di Trasporto

Produttore: azienda agricola aderente al programma di produzione patata a marchio AQuA.

5. Documenti di riferimento.

- Legge Regionale nr. 21 del 13 agosto 2002 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia “Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari di qualità”
- Agenzia Regionale per lo Sviluppo Rurale – ERSA “Regolamento concernente l’uso del marchio collettivo ai sensi degli articoli 11 e 157 del D.Lgs. nr. 30 del 10 febbraio 2005.
- Decreto Legislativo 06 novembre 2007 nr. 193 e successive modifiche. Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- Reg. CE nr. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Reg. CE 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari

6. Requisiti del prodotto.

Il prodotto destinato al consumo fresco viene confezionato in reti da 5 kg o vert-bag da 2,5-2-1,5 kg.

Il prodotto presenta le seguenti caratteristiche:

- appartenenza alle varietà definite dal Consiglio di Amministrazione in base alle richieste di mercato ed alla vocazione pedoclimatica;
- forma generalmente ovale-allungata o tondeggianti; pezzatura tra 30 e 80 mm di diametro; buccia di colore dal rosso al giallo intenso passando al giallo paglierino per talune varietà; profondità degli occhi da superficiale a profonda a seconda della varietà; polpa di colore dal bianco al giallo intenso a seconda della varietà.
- Ottenuto utilizzando tecniche a basso impatto ambientale (utilizzando tecniche di lotta integrata)
- Contenuto in sostanza secca (utilizzando una bilancia elettronica a doppia pesata aria-acqua) alla raccolta uguale o superiore al 16%, salvo deroghe annuali da concordare con l’Ente certificatore, in funzione dell’andamento climatico stagionale.
- Indice di lavabilità alla raccolta (metodo CNIPT) uguale o superiore a 5.

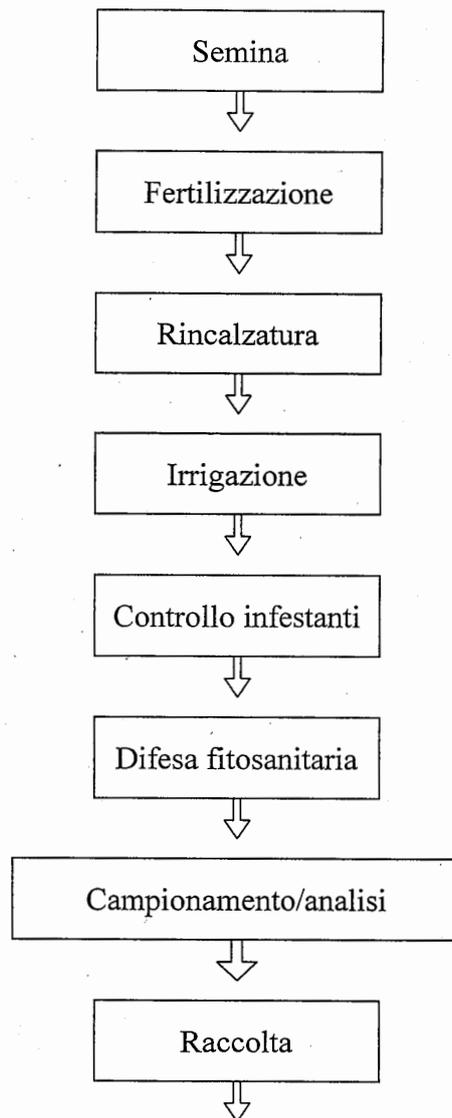
a. Caratteristiche regolamentari e normative non certificabili.

Le seguenti caratteristiche del prodotto devono sussistere a prescindere dagli obiettivi di qualità certificabili, definiti nei successivi paragrafi:

- tuberi non avvizziti;
- tuberi totalmente non inverditi nella buccia.

7. Descrizione dei processi.

a. Diagramma di sintesi del ciclo produttivo in campagna.



b. Descrizione delle fasi del ciclo produttivo in campagna.

Con riferimento al diagramma di flusso rappresentativo del processo di produzione si riporta di seguito una descrizione delle diverse fasi individuate.

Processo produttivo.

Semina. L'epoca e le modalità di semina dovranno adeguarsi alle indicazioni previste dal Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura. E' da preferire l'utilizzo di tuberi seme certificati ma è anche ammesso il reimpiego di materiale derivante dalla precedente campagna agraria purché di provenienza aziendale (tuberi self made). Fondamentale ed inderogabile è la rotazione con una durata e con il tipo di avvicendamento colturale indicato dal Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura

Fertilizzazione. Un corretto piano di fertilizzazione deve essere stilato partendo dalla conoscenza delle caratteristiche chimiche e fisiche del terreno. Pertanto nell'analisi del terreno sono obbligatorie le seguenti determinazioni analitiche: granulometria, pH, calcare totale e calcare attivo, sostanza organica, azoto totale, fosforo assimilabile e potassio scambiabile. L'analisi del terreno deve essere effettuata almeno ogni 5 anni, la fertilizzazione non dovrà comunque superare i quantitativi massimi indicati nel Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura.

Rincazzatura. Va effettuata adeguandosi alle indicazioni previste dal Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura con lo scopo di arieggiare il terreno favorendo l'ingrossamento dei tuberi e per evitare processi di inverdimento degli stessi.

Irrigazione. La coltura si avvantaggia di apporti irrigui artificiali, in particolare dopo il piantamento e durante la fase di ingrossamento dei tuberi. Il sistema irriguo è quello più confacente alla estensione e organizzazione aziendale che consente di ottimizzare l'efficienza di distribuzione dell'acqua nei momenti di fabbisogno. I volumi irrigui stagionali si attestano sui 3.000 m³ /ha, distribuiti in più adacquate.

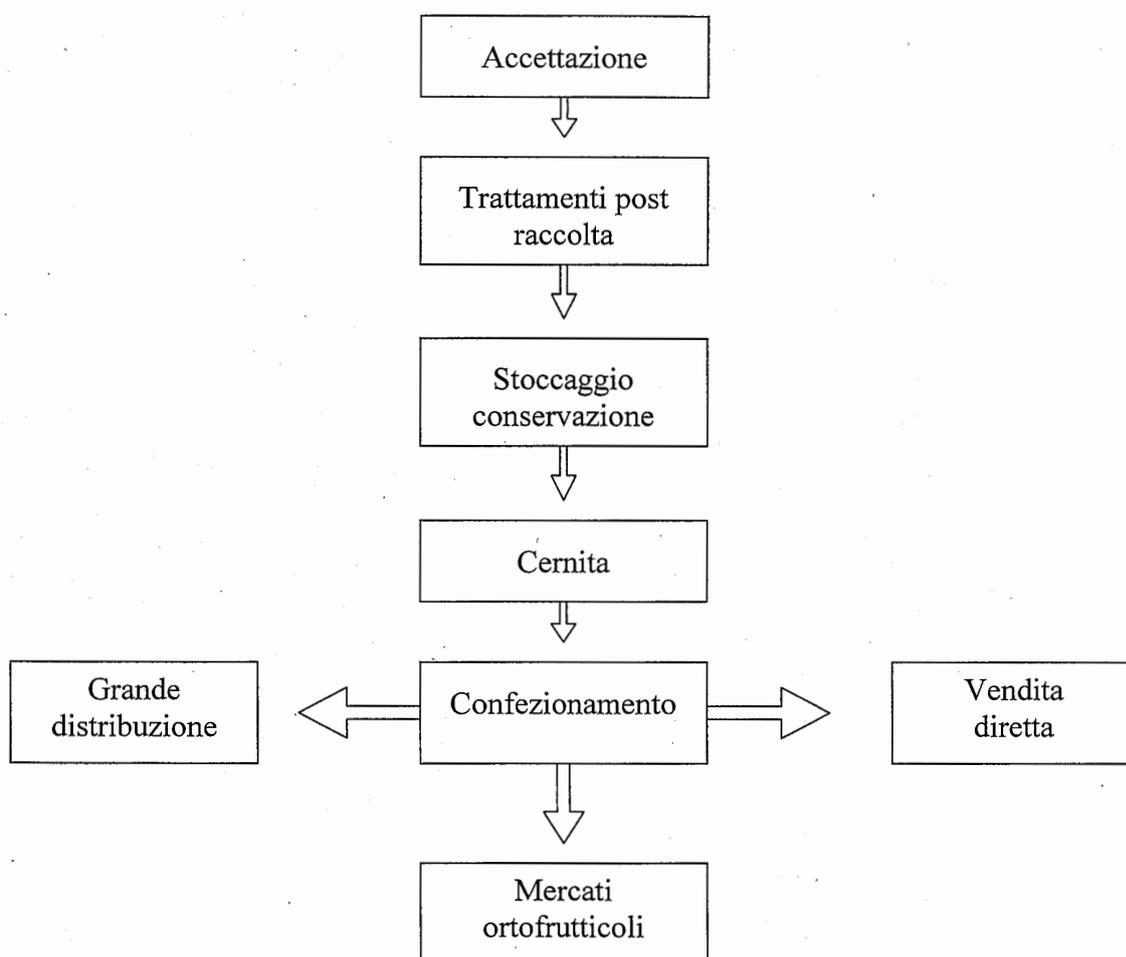
Controllo delle infestanti. Per quanto riguarda il controllo delle infestanti è fondamentale l'applicazione di razionali tecniche agronomiche. Il controllo chimico delle infestanti dovrà essere eseguito impiegando i principi attivi e modalità di applicazione e di distribuzione previsti dal Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura.

Difesa fitosanitaria. La difesa sarà attuata attraverso interventi fitosanitari con l'impiego di principi attivi e le modalità di applicazione e di distribuzione previste dal Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura. Le attrezzature di distribuzione dei fitofarmaci dovranno essere sottoposte a verifica con una periodicità almeno quinquennale da parte di una struttura autorizzata dalla Regione competente.

Campionamento ed analisi dei requisiti del prodotto certificabile. Al fine di abilitare le diverse partite di prodotto per il confezionamento fresco, un tecnico designato dall'Associazione provvederà a prelevare in campo, o successivamente in magazzino, dei campioni sui quali eseguire analisi organolettiche e/o residuali. La frequenza ed il numero dei campioni avviato all'analisi viene determinato secondo i parametri indicati dalla norma tecnica dell'Ente terzo certificante. Le analisi multiresiduali verranno effettuate da laboratori specializzati, mentre i parametri organolettici verranno verificati direttamente presso i laboratori dell'Associazione.

Raccolta e inoltro del prodotto al C.d.R. La raccolta della patata ha inizio a maturazione fisiologica del prodotto, quando questo ha raggiunto un adeguato contenuto di sostanza secca. Per talune varietà a ciclo medio tardivo è ammessa la trinciatura della parte aerea al fine di bloccare il ciclo vegetativo della patata permettendone un buon abbuccamento e una successiva più agevole raccolta. Con le medesime finalità potrà essere concordato il disseccamento chimico della parte aerea con Glufosinate ammonio alle dosi e con le modalità previste nel disciplinare tecnico. La produzione in tuberi oscilla tra 200 e 600 q/ha a seconda della varietà e dell'andamento climatico.

c. Diagramma di sintesi della filiera a valle della produzione.



d. Descrizione della filiera a valle della produzione.

Accettazione del prodotto. Presso i locali della Cooperativa, ove sono situate le apparecchiature atte alla pesatura del prodotto in entrata, il responsabile del Controllo Qualità provvede ad esporre agli operatori addetti al ricevimento, un elenco dei soci abilitati a conferire il prodotto patata a marchio AQuA, suddivisi per le varie destinazioni commerciali di appartenenza. Al momento del conferimento del prodotto presso il magazzino della società, si procede all'identificazione dei lotti appena conferiti attraverso l'apposizione sui bins contenenti i tuberi, di cartelli identificativi. Tali cartelli riportano segnato in modo indelebile il numero del socio, la varietà contenuta ed il numero di consegna, sono inoltre di colore arancione al fine di distinguerli dalle altre tipologie commerciali prodotte dalla società. In seguito, per ogni consegna di fresco, si esegue una campionatura per determinare le varie percentuali (check qualità secondo regolamento interno Copropa) relative alla pezzatura, alla forma e all'assenza d'imperfezioni o malattie apparenti. Per ogni socio abilitato al conferimento di prodotto a marchio AQuA e per ogni varietà, si provvede inoltre ad una ulteriore verifica dei parametri qualitativi.

Interventi di post-raccolta. Sulle partite di patate destinate al consumo fresco, limitatamente alle varietà per le quali il trattamento è giustificato ed ammesso, è predisposto un registro dei trattamenti di post-raccolta con il dettaglio dei principi attivi impiegati, le dosi e i tempi di intervento (Manuale HACCP). Il controllo qualità appone sulle celle trattate un cartello identificativo dell'avvenuto intervento e del relativo tempo di carenza; provvede altresì a sigillare con una catena munita di lucchetto e successivamente a rimuovere il sigillo di tali celle, al fine di garantire che l'utilizzo del prodotto contenutovi avvenga rispettando i tempi di carenza. Tutte le operazioni vengono formalizzate sulla scheda sopra citata (Allegato al Manuale HACCP).

Stoccaggio. Le partite a marchio AQuA selezionate per il consumo fresco, sono identificate con cartellini di colore arancione per distinguerle dalle alle partite di patate ottenute con metodi convenzionali di produzione e non certificabili (identificate con cartellino bianco).

Conservazione. Le corrette condizioni di conservazione sono garantite da un sistema di controllo automatico di temperatura ed umidità relativa. La verifica di questi parametri all'interno delle celle viene eseguita dal responsabile della qualità tramite lettura e stampa computerizzata dei valori. La verifica di questi parametri all'interno delle celle viene eseguita dal Tecnico addetto al controllo qualità.

Cernita e confezionamento. In cooperativa sono presenti diverse linee di produzione: prodotto a marchio per la grande distribuzione, prodotto da consumo fresco ottenuto con metodi di produzione convenzionali, derivante parte dall'applicazione di norme per la produzione integrata e parte non. Prima di procedere al confezionamento è eseguita l'identificazione dei contenitori attraverso il controllo del cartellino identificatore ed è valutato lo stato igienico-sanitario della merce contenutavi. Tramite l'impiego di codici a barre e di etichette, si identifica il lotto, la varietà e il socio conferitore. Tutti i processi sono gestiti in modo tale da prevenire rischi di contaminazione del prodotto.

Vendita. Per quanto concerne la vendita del prodotto fresco, oltre alle normali bolle di accompagnamento, vengono stilati dei moduli interni per il passaggio delle informazioni dapprima dall'ufficio al magazzino (n° di lotto lavorabile) e viceversa (lotto lavorato, socio e data lavorazione). Tali moduli permettono di rintracciare i lotti fino al magazzino di consegna e fungono da controllo di scarico dei quantitativi; essi vengono archiviati con i relativi ddt. Tutti i documenti sono conservati per un periodo di almeno tre anni.

e. Individuazione dei punti critici di controllo.

Tra le fasi del processo di produzione si individuano alcuni “punti critici”, in quanto condizionano quelle caratteristiche oggetto di qualificazione del prodotto e di certificazione:

Fasi		Punto critico di controllo	Livello di criticità
N.	Descrizione		
1	Rotazione	La coltivazione va inserita in un programma di rotazione secondo le indicazioni del Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	Importante
2	Semina	L'epoca e le modalità di semina devono seguire le indicazioni previste dal Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	Importante
3	Concimazione	Analisi dei terreni (da effettuare almeno ogni 5 anni)	Importante
		Va eseguita una concimazione seguendo le indicazioni ed i limiti indicati dal Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	Inderogabile
4	Rincalzatura	Deve essere effettuata all'epoca della tuberizzazione	Importante
5	Irrigazione	Occorre seguire le indicazioni del Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	Importante
6	Controllo delle infestanti	L'impiego di sostanze diserbanti va attuato secondo le modalità previste dal Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	Inderogabile
7	Difesa fitosanitaria	La difesa dai parassiti va attuata secondo le indicazioni previste dal Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	Inderogabile
		Le attrezzature di distribuzione dei fitofarmaci devono essere sottoposte a verifica con una periodicità almeno quinquennale	Inderogabile
8	Prodotto idoneo	Campionamento merce con frequenza prevista dalla norma tecnica dell'Ente Terzo di Certificazione	Inderogabile
9	Raccolta/inoltro al C.d.R.	Controllo quali-quantitativo dei parametri oggetto di certificazione	Inderogabile
10	Interventi in post raccolta	Rispetto dei tempi di carenza e dei residui previsti dalla normativa vigente per i principi attivi antigermogliamento	Inderogabile

8. Identificazione e rintracciabilità

8.1 Identificazione e rintracciabilità delle materie prime.

Relativamente alle materie prime determinanti ai fini dell'ottenimento della certificazione, si prevedono le seguenti modalità di identificazione e rintracciabilità:

- i produttori conserveranno i cartellini di accompagnamento delle partite di tuberi-seme impiegati (oppure i ddt nei quali compare il lotto di seme acquistato in Copropa);
- i produttori indicheranno nella "quaderno di campagna", il tipo e la quantità dei fertilizzanti impiegati;
- i produttori indicheranno nel "quaderno di campagna", il tipo e la quantità dei prodotti diserbanti ed antiparassitari impiegati, nonché le date di effettuazione dei trattamenti.;
- i produttori indicheranno nel "quaderno di campagna", la produzione ottenuta e la data di raccolta per ogni varietà.

8.2 Identificazione e rintracciabilità del prodotto all'origine.

Relativamente al prodotto in fase di raccolta e conferimento, si prevedono le seguenti modalità di identificazione e rintracciabilità:

- al ricevimento, le patate sono identificate mediante cartellino colorato fissato sui bins, con indicata la varietà, il numero del socio e il numero della consegna.
- al momento del conferimento, al socio viene rilasciato un documento che attesta l'avvenuta consegna ed il quantitativo conferito (bolla di pesatura).

9. Piano dei controlli.

I controlli saranno svolti dal controllo qualità di Copropa. Essi verteranno sui punti considerati critici (inderogabili). Alcune specifiche sui produttori:

- i cartellini di certificazione dei tuberi-seme, di tipo certificato, dovranno essere conservati. Nel caso in cui il produttore non disponga di tali cartellini, sarà tenuto a presentare documentazione alternativa valida (fatture, dichiarazioni del fornitore, ecc.) o a giustificare l'impiego di tuberi self made.
- le attrezzature di distribuzione dei fitofarmaci dovranno essere sottoposte a verifica da parte di una struttura autorizzata dalla Regione, con una periodicità almeno quinquennale. I produttori dovranno conservare la dichiarazione dell'avvenuta verifica.
- con sufficiente anticipo rispetto alla raccolta, l'Ufficio Tecnico provvederà ad acquisire almeno un campione di prodotto fresco per azienda, per farne oggetto di verifica qualitativa.
- considerando "lotto fitosanitario omogeneo" ogni singola azienda, tale campione sarà avviato presso un laboratorio accreditato SINAL per l'accertamento della presenza di residui di fitofarmaci con la ricerca dei principi attivi distribuiti in campo.

Verranno elaborati i seguenti documenti di riferimento per le attività di controllo:

- "Scheda di campagna", che i produttori compileranno con la collaborazione ed il controllo dell'Organizzazione e che sarà approvata dal responsabile tecnico; presso l'azienda agricola del produttore fino al conferimento del prodotto e quindi presso l'Ufficio Tecnico dell'Associazione;
- "Check list verifica ispettiva dell'Azienda Agricola", presso l'Ufficio Amministrativo della sede operativa dell'Associazione, che il tecnico addetto al controllo qualità compilerà in occasione delle visite ispettive presso le aziende agricole

Il personale impiegato per i controlli disporrà dei requisiti di qualificazione adeguati o per grado di istruzione o per professionalità derivata da almeno tre anni di esperienza nel settore o da eventuale addestramento specifico documentato svolto.

Si configurano i seguenti addetti alle operazioni di verifica:

- Responsabile Amministrativo e Responsabile Tecnico per la verifica della qualifica del produttore;
- Responsabile Tecnico e per le verifiche condotte presso le aziende agricole associate e aderenti al Disciplinare di Produzione;
- Responsabile Tecnico per la verifica del “scheda di campagna”;
- Responsabile Tecnico per la verifica della qualità del prodotto al conferimento;
- Responsabile Tecnico per la verifica ed il trattamento delle non conformità.

10. Gestione non conformità

Con riferimento ai punti critici “inderogabili” ed al piano dei controlli, si prevede la possibilità di rilevare delle non conformità. Queste possono evidenziarsi in sede di processo produttivo e di prodotto. La rilevazione delle non conformità di processo e di prodotto (per i punti critici indicati come inderogabili) potrà verificarsi per:

- attività di autocontrollo;
- attività di verifica ispettiva da parte dell’ente certificatore;
- autorità pubbliche aventi competenza per il settore.

Le non conformità di processo e di prodotto sono rilevabili per attività di autocontrollo o verifica ispettiva presso le aziende agricole fino al momento della raccolta.

L’identificazione della non conformità emerge in sede di svolgimento del piano dei controlli e comporta, da parte del soggetto rilevatore, la compilazione di un “verbale di non conformità” che conterrà le seguenti informazioni:

- nome del soggetto rilevatore;
- sede di rilevazione della non conformità;
- punto critico inderogabile non conforme;
- partita di prodotto o appezzamento di terreno coltivato interessato dalla non conformità e quantificazione del prodotto o della superficie.

Successivamente all’identificazione della non conformità si procede alla valutazione della stessa ed alla sua gestione secondo lo schema sintetico di seguito riprodotto. La decisione relativa al trattamento della non conformità assunta dal responsabile verrà indicata in un’apposita sezione del “verbale di non conformità”.

Tabella - Valutazione e trattamento delle non conformità.

N.	Fase Descrizione	Punto critico inderogabile	Non conformità	Modalità di gestione		Registrazioni
				Produttore	Ente gestore	
1	Rotazione Accertamento di problemi fitosanitari legati al terreno o di natura endemica	Non accetta il piano di rotazione indicato dall'Ufficio Tecnico dell'ente gestore	Non ammette i terreni alla produzione, e li esclude dall'elenco presentato nella "scheda aziendale"	Comunicazione tra ente gestore e produttore	Comunicazione al produttore ed annullamento della "scheda di coltivazione"	Comunicazione tra ente gestore e produttore
2	Semina Impiego tuberi seme certificati	Non impiega tuberi-seme certificati	Non ammette i terreni alla produzione	Comunicazioni tra ente gestore e produttore e annotazione su "scheda di coltivazione"	Comunicazioni tra ente gestore e produttore	Comunicazioni tra ente gestore e produttore
3	Concimazione Elaborazione piano di concimazione secondo il Disciplinare di Produzione Integrata - Norme Tecniche di Coltura	Non viene elaborato il piano di concimazione e non compila la "scheda di coltivazione"	Verifica ed eventualmente ammette alla produzione	Comunicazioni tra ente gestore e produttore e annotazione sulla "scheda di coltivazione"	Comunicazioni tra ente gestore e produttore	Comunicazioni tra ente gestore e produttore
4	Controllo delle infestanti Impiego di diserbanti secondo il Disciplinare di Produzione Integrata - Norme Tecniche di Coltura	Impiego di principi attivi non ammessi o con modalità non compatibili con il Disciplinare di Produzione Integrata - Norme Tecniche di Coltura	Assiste l'azienda all'elaborazione del piano. Se il piano non viene elaborato non ammette i terreni alla produzione	Comunicazioni tra ente gestore e produttore ed annullamento del "quaderno di campagna"	Comunicazioni tra ente gestore e produttore	Comunicazioni tra ente gestore e produttore
5	Difesa fitosanitaria Impiego di fitofarmaci secondo il Disciplinare di Produzione Integrata - Norme Tecniche di Coltura Le attrezzature di distribuzione dei fitofarmaci devono essere sottoposte a verifica	Impiego di principi attivi non ammessi o con modalità non compatibili con il Disciplinare di Produzione Integrata - Norme Tecniche di Coltura	Verifica il tipo di diserbanti impiegati e non ammette i terreni alla produzione	Comunicazioni tra ente gestore e produttore ed annullamento del "quaderno di campagna"	Comunicazioni tra ente gestore e produttore	Comunicazioni tra ente gestore e produttore
6	Prodotto Residui di fitofarmaci o trattamenti post raccolta oltre i limiti consentiti o presenza di residui di fitofarmaci non ammessi	Residui di fitofarmaci o trattamenti post raccolta oltre i limiti consentiti o presenza di residui di fitofarmaci non ammessi	Verifica il tipo di fitofarmaci impiegati e non ammette i terreni alla produzione	Se il produttore esegue la verifica ammette i terreni alla produzione; in caso contrario li esclude	Comunicazioni tra ente gestore e produttore	Comunicazioni tra ente gestore e produttore

11. Azioni correttive e preventive

Per ciascuna non conformità rilevata si procederà ad un'indagine che ne evidenzia la causa e proponga le misure utili ad eliminare l'inconveniente o a limitarlo entro i valori più bassi possibili: per ciascuna difformità si procederà quindi alla stesura di un documento di sintesi che diventerà ordine per il personale addetto.

12. Piano delle verifiche ispettive

N.	Fase Descrizione	Punto critico inderogabile	Modalità di gestione e controllo		Frequenza	Documenti di riferimento	Registrazioni	Ubicazione
			Produttore	Ente gestore				
1	Rotazione	Accertamento di problemi fitosanitari legati al terreno o di natura endemica	Consente la verifica ispettiva da parte dei tecnici dell'Associazione	Esegue accertamento fitosanitario in campo	Ogni anno	- Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	Check list verifica ispettiva dell'Azienda Agricola	Ente gestore (Uff. Tecnico)
2	Semina	Impiego tuberi seme certificati	Conserva cartellini o i documenti di certificazione e compila "scheda di coltivazione"	Verifica	Ogni anno	- Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	Cartellini o documenti di certificazione e Scheda di campagna	Azienda fino al conferimento all'ente gestore (Uff. Tecnico)
3	Concimazione	Analisi dei terreni Elaborazione piano di concimazione secondo il Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	Consente il campionamento da parte dei tecnici dell'Associazione	Esegue il campionamento e fa eseguire analisi dei terreni Assiste l'azienda e verifica	Ogni 5 anni	Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	Certificato di analisi e compilazione "scheda di coltivazione"	Azienda ed ente gestore (Uff. Tecnico)
4	Controllo delle infestanti	Impiego di diserbanti secondo il Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	Concorda con il tecnico dell'ente gestore i prodotti da impiegare e compila il "quaderno di campagna"	Assiste l'azienda e verifica	Ogni anno	Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	Scheda di campagna "Quaderno di campagna" vistato dal tecnico dell'ente gestore	Azienda fino al conferimento all'ente gestore (Uff. Tecnico)

N.	Fase Descrizione	Punto critico Inderogabile	Modalità di gestione e controllo		Frequenza	Documenti di riferimento	Registrazioni	Ubicazione
			Produttore	Ente gestore				
5	Difesa fitosanitaria	Impiego di fitofarmaci secondo il Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	Concorda con il tecnico dell'ente gestore i prodotti da impiegare e compila il "quaderno di campagna"	Assiste l'azienda e verifica	Ogni anno	Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	"Scheda di campagna" vistiato dal tecnico dell'ente gestore	Azienda fino al conferimento all'ente gestore (Uff. Tecnico)
6	Difesa fitosanitaria	Le attrezzature di distribuzione dei fitofarmaci devono essere sottoposte a verifica	Effettua la verifica presso struttura autorizzata dalla Regione	Assiste l'azienda e verifica	Ogni 5 anni	Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	Certificato di taratura	Azienda ed ente gestore (Uff. Tecnico)
7	Prodotto	Presenza di residui di fitofarmaci entro i limiti imposti	Consegna il "quaderno di campagna" e consente il campionamento da parte dei tecnici dell'Associazione	Preleva campioni ed esegue analisi del prodotto presso laboratorio accreditato SINAL	Ogni anno	Disciplinare di Produzione Integrata – Norme Tecniche di Coltura	Certificato di analisi	Ente gestore (Uff. Tecnico)
8	Prodotto trattato in postraccolta	Presenza di residui di fitofarmaci entro i limiti imposti		Preleva campioni ed esegue analisi del prodotto presso laboratorio accreditato SINAL	Ogni anno	Manuale Haccp	Certificato di analisi	Ente gestore (Uff. Tecnico)

BOLLETTINO UFFICIALE DELLA REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
PARTE I-II-III (fascicolo unico)

DIREZIONE E REDAZIONE (pubblicazione atti nel B.U.R.)

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
PRESIDENZA DELLA REGIONE - SEGRETARIATO GENERALE
SERVIZIO AFFARI DELLA PRESIDENZA E DELLA GIUNTA
Piazza dell'Unità d'Italia 1 - 34121 Trieste
Tel. +39 040 377.3607
Fax +39 040 377.3554
e-mail: ufficio.bur@regione.fvg.it

AMMINISTRAZIONE (abbonamenti, fascicoli, spese di pubblicazione atti nella parte terza del B.U.R.)

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
DIREZIONE CENTRALE PATRIMONIO E SERVIZI GENERALI
SERVIZIO PROVVEDITORATO E SERVIZI GENERALI
Corso Cavour 1 - 34132 Trieste
Tel. +39 040 377.2037
Fax +39 040 377.2383
e-mail: s.provveditorato.bur@regione.fvg.it

VENDITA FASCICOLI FUORI ABBONAMENTO dell'anno in corso e di annate pregresse

Rivolgersi all'ufficio AMMINISTRAZIONE sopra indicato.

PREZZI E CONDIZIONI in vigore dal 1° gennaio 2008
(ai sensi della delibera G.R. n. 2930 dd. 1 dicembre 2006 e n. 3142 dd. 14 dicembre 2007)

ABBONAMENTI

• Periodo di abbonamento		12 MESI
• Tipologie di abbonamento:	• FORMA CARTACEA (*)	€ 90,00
	• PRODUZIONE SU CD (versione certificata)	€ 75,00
	• ACCESSO WEB (versione certificata)	€ 60,00

(*) A partire dal 1° gennaio 2008 i fascicoli rientranti nel periodo di abbonamento la cui consistenza è superiore alle 400 pagine saranno forniti ai beneficiari esclusivamente su supporto CD. La fornitura in forma cartacea sarà eseguita previo pagamento del corrispettivo importo di Euro 15,00 (spese spedizione comprese) per i fascicoli pubblicati nell'anno della richiesta e raddoppiato se la richiesta fa riferimento ad un fascicolo pubblicato in anni precedenti. La relativa richiesta dovrà essere effettuata secondo le modalità riportate nella sezione "BOLLETTINO UFFICIALE -> ACQUISTO FASCICOLI" all'indirizzo Internet: www.regione.fvg.it

- Per gli abbonamenti con destinazione estero i suddetti prezzi sono raddoppiati.
- L'abbonamento al B.U.R. tramite accesso WEB e su CD prevede la fornitura gratuita di un CD contenente la raccolta completa dei fascicoli pubblicati nell'anno.
- AGEVOLAZIONE RICONOSCIUTA ALLE DITTE COMMISSIONARIE che sottoscrivono un abbonamento per conto terzi: 20% (ventipercento)

FASCICOLI

- PREZZO UNITARIO DEL FASCICOLO, prodotto sia su CD che in forma cartacea, forfetariamente per tutti i tipi di fascicoli:

ANNO CORRENTE	€ 5,00
ANNO ARRETRATO	€ 10,00

ad eccezione dei fascicoli prodotti in forma cartacea la cui consistenza è superiore alle 400 pagine, per i quali è fissato il seguente prezzo unitario:

ANNO CORRENTE	€ 15,00
ANNO ARRETRATO	€ 30,00

- PREZZO UNITARIO del CD contenente la raccolta di tutti i fascicoli pubblicati in un anno solare € 30,00
- RIPRODUZIONE in copia cartacea dei numeri esauriti, o per urgente necessità del committente: pari al prezzo fissato per il fascicolo originale.
- Per le forniture dei fascicoli con destinazione estero i suddetti prezzi sono raddoppiati.

MODALITÀ E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO E FORNITURA DEI FASCICOLI

L'attivazione ed il rinnovo di un abbonamento e la fornitura di singoli fascicoli avverranno previo pagamento ANTICIPATO del corrispettivo prezzo nelle forme in seguito precisate. A comprova dovrà essere inviata al sottoriportato ufficio la copia della ricevuta quietanzata, che, nel caso si trattasse di un rinnovo dovrà pervenire entro il giorno 20 del mese successivo alla data di scadenza al fine di evitare disagi nel prosieguo dell'abbonamento:

DIREZIONE CENTRALE PATRIMONIO E SERVIZI GENERALI – SERVIZIO PROVVEDITORATO E SS.GG. – CORSO CAVOUR, 1 – 34132 TRIESTE
FAX N. +39 040 377.2383 E-MAIL: s.provveditorato.bur@regione.fvg.it

Dato atto che per i soli prodotti e servizi informatici (**CD, WEB**) sussiste l'obbligo dell'emissione di fattura, nell'anticipare la copia del versamento effettuato è necessario **indicare i dati fiscali dell'acquirente (ragione sociale/nome.cognome – indirizzo completo – codice fiscale/partita IVA).**

- **La decorrenza dell'abbonamento** a seguito di nuova attivazione od una sua riattivazione in quanto scaduto avverrà di norma dal primo numero del mese successivo alla data del versamento o del suo riscontro. **Non è previsto** l'invio dei fascicoli ARRETRATI rientranti nel periodo di abbonamento attivato o riattivato, ma sarà garantita la durata dell'abbonamento in DODICI MESI
- In attesa del riscontro del versamento del canone di rinnovo, di norma l'invio dei fascicoli oltre la data di scadenza dell'abbonamento è prorogato per un'ulteriore mese. Superato detto periodo, l'abbonamento in essere sarà **SOSPESO D'UFFICIO.**
- Un'eventuale **DISDETTA DELL'ABBONAMENTO** dovrà essere comunicata per iscritto e pervenire **ENTRO 15 GIORNI PRIMA della data di scadenza** agli indirizzi del menzionato Servizio provveditorato e SS.GG.
- **I FASCICOLI NON PERVENUTI** nel corso del periodo di un abbonamento dovranno essere richiesti per iscritto agli indirizzi del citato Servizio provveditorato e SS.GG. La relativa fornitura è così disposta:
 - se la segnalazione è effettuata entro SEI SETTIMANE dalla data di pubblicazione del fascicolo: fornitura GRATUITA
 - se la segnalazione supera il suddetto termine: fornitura A PAGAMENTO
- Tutti i prezzi degli abbonamenti e dei fascicoli si intendono comprensivi delle spese di spedizione.

SPESE PUBBLICAZIONE INSERZIONI NELLA PARTE TERZA DEL B.U.R.

Si precisa che ai sensi del nuovo Regolamento recante le norme per le pubblicazioni del B.U.R.:

- - gli atti destinati alla pubblicazione che pervengono alla Redazione del BUR entro le ore 16.00 del lunedì, sono pubblicati il secondo mercoledì successivo.
- - i testi degli atti da pubblicare devono pervenire alla Redazione tramite il servizio telematico che è disponibile attraverso accesso riservato ad apposita sezione del portale internet della Regione.
 - tale procedura consente, tra l'altro, di determinare direttamente il costo della pubblicazione che il richiedente è tenuto ad effettuare in forma anticipata rispetto l'effettiva pubblicazione sul B.U.R.; l'inoltro del documento in forma cartacea - ammesso solo in caso di motivata impossibilità organizzativa dei soggetti estensori - comporta l'applicazione di specifiche tariffe più sotto dettagliate, fermo restando il pagamento anticipato della spesa di pubblicazione;
 - gli atti da pubblicare, qualora soggetti all'imposta di bollo, devono essere trasmessi nella forma cartacea in conformità alla relativa disciplina.
- Il calcolo della spesa di pubblicazione è determinato in base al numero complessivo dei caratteri, spazi, simboli di interlinea, ecc. che compongono il testo ed eventuali tabelle da pubblicare. Il relativo conteggio è rilevabile tramite apposita funzione nel programma Word

