

312



DELIBERAZIONE N° 304
SEDUTA DEL - 5 MAR. 2007

Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale,
Servizi alla Persona e alla Comunità

DIPARTIMENTO

OGGETTO "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano ed animale nella Regione Basilicata"

Relatore ASSESSORE DIP.TO SALUTE, SICUREZZA E SOLIDARIETÀ
SOCIALE, SERVIZI ALLA PERSONA E ALLA COMUNITÀ

La Giunta, riunitasi il giorno alle ore 13.00 nella sede dell'Ente,

- 5 MAR. 2007

		Presente	Assente
1.	Vito DE FILIPPO Presidente	X	
2.	Gaetano FIERRO Vice Presidente	X	
3.	Carlo CHIURAZZI Componente		X
4.	Rocco COLANGELO Componente	X	
5.	Francesco MOLLICA Componente	X	
6.	Giovanni RONDINONE Componente	X	
7.	Donato Paolo SALVATORE Componente	X	

Segretario: (Avv. A. Pasquale GOLIA)

ha deciso in merito all'argomento in oggetto,
secondo quanto riportato nelle pagine successive.

L'atto si compone di N° 04 pagine compreso il frontespizio
e di N° 01 allegati

UFFICIO RAGIONERIA GENERALE

Prenotazione di impegno N° UPB Cap. per €

Assunto impegno contabile N° UPB Cap.

Esercizio per €

IL DIRIGENTE

Atto soggetto a pubblicazione integrale per estratto

Visto il D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165 recante: "Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Pubbliche Amministrazioni";

Visto la Legge Regionale 02.03.1996, n. 12 e successive modificazioni e integrazioni, recante: "Riforma dell'organizzazione amministrativa regionale";

Visto le deliberazioni della Giunta Regionale: 13 gennaio 1998 n. 11 (individuazione degli atti di competenza della Giunta), 02 febbraio 1998 n. 162 (iter procedurale relativo alle proposte di provvedimenti della Giunta e alle Determinazioni Dirigenziali), 23 febbraio 1998 n. 655 (D.G.R. n. 162/98 – Integrazioni concernenti la disciplina degli atti di impegni e liquidazione di spesa) e 02 giugno 1998 n. 1697 (D.G.R. n. 162/98 – Modifiche in ordine alle Determinazioni Dirigenziali che non comportano impegni di spesa);

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

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

VISTO il D. L.vo 26/05/97 n. 155 di attuazione delle Direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari ;

VISTO il D. L.vo 27 gennaio 1992 n. 109 di attuazione delle Direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni;

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

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

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

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

VISTO il Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;

VISTO l'articolo 115 del D. Lvo. 31 marzo 1998 n. 112 recante conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli Enti Locali, in attuazione del capo I della Legge 15 marzo 1997 n. 59, come modificato dall'articolo 16 del D.L.vo. 19 ottobre 1999 n. 143;

VISTO l'Accordo sancito il 15 dicembre 2005, Rep. n. 2395, tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome sul documento recante "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano" pubblicato sulla G.U. n. 9 del 12 gennaio 2006;

VISTA la Delibera di Giunta Regionale 2099 del 29.12.2006 "Recepimento dell'Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province autonome sulle linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano";

RITENUTO necessario garantire un'applicazione uniforme sul territorio regionale tra le autorità sanitarie competenti, gli organi di controllo e gli operatori del settore;

RITENUTO attribuire all'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori del Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità il coordinamento per la gestione operativa delle notifiche di allerta alimentare;

RITENUTO che per la corretta ed efficace gestione delle notifiche di allerta alimentare è requisito indispensabile avere un flusso di comunicazione delle informazioni tra i soggetti coinvolti che abbia caratteristiche di tempestività;

Per proposta dell'Assessore alla Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità;

Ad unanimità di voti,

DELIBERA

- le premesse sono parte integrale e sostanziale del presente atto;
- di approvare le "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano ed animale nella Regione Basilicata" (allegato), volte a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002, approvate in sede di Conferenza Stato-Regioni il 15 dicembre 2005;
- di attribuire all'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori del Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità il coordinamento per la gestione operativa delle notifiche di allerta alimentare;
- di delegare il dirigente dell'Ufficio Veterinario, Igiene Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori del Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità ad apportare eventuali modifiche relative al flusso informativo ed all'organizzazione del sistema di allerta;
- di pubblicare il presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione.

L'ISTRUTTORE



(Sig. Carmine Colacchio)

IL RESPONSABILE P.O.



(Dott. Gerardo Salvatore)

IL DIRIGENTE



(Dott. Giuseppe Montagano)

Tutti gli atti ai quali è fatto riferimento nella premessa e nel dispositivo della deliberazione sono depositati presso la struttura proponente, che ne curerà la conservazione nei termini di legge.

"LINEE GUIDA PER LA GESTIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO UMANO ED ANIMALE NELLA REGIONE BASILICATA"

1. PREMESSA

Con deliberazione n. 2099 del 29.12.2006 la Giunta Regionale ha recepito, in attuazione della intesa sancita in data 15 dicembre 2005 in sede di Conferenza Stato-Regioni, tra il Ministero della Salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, le *"Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano ed animale nella Regione Basilicata"* demandando, in ragione delle necessità di adeguare quanto previsto alle specificità organizzative locali, ad apposito atto la definizione delle concrete modalità di attuazione di quanto indicato nelle linee guida, in modo da assicurare massima operatività ed efficacia agli interventi sul territorio regionale necessari a tutela della salute pubblica, nonché rapidità e tempestività alla circolazione delle relative informazioni.

La medesima deliberazione ha stabilito che con lo stesso atto si forniscano le prime indicazioni operative relative alla gestione del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo animale, in attesa delle indicazioni nazionali, attualmente in via di elaborazione.

Tanto premesso, le seguenti linee guida, in ottemperanza a quanto stabilito dalla Giunta Regionale, individuano le specifiche procedure operative utili all'ottimale funzionamento del sistema di allerta in ambito regionale, provvedendo altresì a definire le modalità e misure necessarie anche per gli alimenti destinati agli animali.

Esigenze di semplificazione ed al contempo di completezza e sistematicità della materia suggeriscono, inoltre, di riprendere quanto previsto nelle linee guida nazionali, mettendo così a disposizione dei competenti Servizi delle Aziende Sanitarie uno strumento operativo, cui fare riferimento per la stesura delle procedure di gestione del sistema di allerta.

2. DEFINIZIONI

Si intende per:

- **Sistema di allerta:** procedura codificata atta a garantire la rapidità delle comunicazioni e dei provvedimenti conseguenti, da adottare a seguito di riscontro di alimento che rappresenta grave rischio per la salute del consumatore;
- **Alimento** (o prodotto alimentare o derrata alimentare): "qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato destinato ad esser ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da essere umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento;
- **Impresa alimentare:** "ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti";

- **Operatore del settore alimentare:** "la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo";
- **Immissione sul mercato:** la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta;
- **Commercio al dettaglio:** "la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni. I ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso;
- **Pericolo o elemento di pericolo:** agente biologico - chimico - fisico contenuto in un alimento o mangime o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute;
- **Rintracciabilità:** "la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione;
- **Rischio:** funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

L'attivazione del sistema di allerta è prevista per gli alimenti o mangimi che rappresentano un grave rischio per la salute umana ed animale e per i quali è richiesto un intervento immediato, ad eccezione degli alimenti e mangimi che, pur presentando irregolarità rispetto alle norme vigenti, siano stati già segnalati dal responsabile dell'industria alimentare nell'ambito dell'autocontrollo e che, pur costituendo un grave rischio per la salute del consumatore, non siano stati immessi sul mercato.

Il sistema di allerta si attiva nel modo seguente:

- segnalazioni in partenza dalla ASL: attivazione del Sistema di Allerta per riscontri di alimenti, già presenti sul mercato, prodotti e/o distribuiti nel territorio di competenza della ASL, che presentano un **grave rischio** per la salute del consumatore, per i quali e' richiesto un **intervento immediato**;
- segnalazioni in arrivo presso AUSL: allerta originate al di fuori del territorio della AUSL ricevute da parte della Regione Basilicata, delle altre Aziende USL regionali e/o altre Autorità, riguardanti alimenti o mangimi prodotti e/o distribuiti nel territorio di competenza della AUSL stessa.

La Segnalazione di non conformità è prevista per gli alimenti o mangimi che sono inadatti al consumo e non rappresentano un grave rischio per il consumatore, e/o non richiedono un intervento immediato.

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

- nei quali sia stata riscontrata la presenza di additivi o di residui di sostanze autorizzate ma in quantitativi superiori a quanto consentito dalla normativa vigente, qualora il quantitativo di tali sostanze consenta di escludere ragionevolmente la pericolosità per la salute pubblica;
- nei quali sia stata riscontrata la presenza di microrganismi potenzialmente patogeni in prodotti intermedi, che subiranno uno o più trattamenti tali da garantire la distruzione dei microrganismi patogeni, prima della commercializzazione come alimento;
- nei quali sia stata riscontrata la presenza di germi indicatori di igiene o indice di contaminazione superiori ai limiti consentiti o a valori guida eventualmente disponibili;
- nei quali l'agente biologico potenzialmente pericoloso risulta non vitale;
- nei quali si sia riscontrata una frode commerciale (adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni, che non rappresentano un pericolo attuale o potenziale per il consumatore).

E' pertanto possibile distinguere **due diversi tipi di comunicazioni**:

- a) **Notifica di allerta**: Comunicazione riguardante gli alimenti o mangimi di cui al precedente punto 1);
- b) **Segnalazione di non conformità**: Comunicazione riguardante alimenti o mangimi di cui al precedente punto 2).

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

4. ATTIVAZIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA

Nei casi in cui la AUSL competente per territorio ravvisi un rischio grave in un alimento o mangime per il quale è richiesto un intervento immediato, procede **all'attivazione del Sistema di Allerta**.

Poiché è difficile stabilire a priori criteri specifici per definire che cosa costituisca un **grave rischio** per la salute pubblica, ogni caso deve essere analizzato avvalendosi eventualmente, del supporto tecnico-specialistico di ARPA, IZS, Università, Istituto Superiore di Sanità o ogni altro organismo in grado di fornire consulenze qualificate. Per questa valutazione si dovrà tener conto di numerosi elementi quali ad esempio: pericolosità, urgenza, destinazione d'uso, distribuzione utilizzando eventualmente la scheda allegata (scheda n. 1 "Elementi di valutazione per l'attivazione dell'allerta").

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e/o il Servizio Veterinario (SV) del Dipartimento di Prevenzione della AUSL deve:

- raccogliere le informazioni sul prodotto alimentare o mangime;
- coordinarsi con gli altri Servizi del Dipartimento di Prevenzione eventualmente coinvolti;
- adottare le misure più opportune per fronteggiare il rischio per la salute pubblica;
- confrontarsi con l'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori della Regione Basilicata in caso di situazione che richieda una particolare e complessa valutazione;
- **attivare il Sistema di Allerta** compilando:
 - allegato A "**Attivazione sistema di allerta**"
 - allegato B "**Scheda di notifica**"
- se si tratta di un alimento o mangime prodotto/confezionato o introdotto in Italia da una ditta avente sede nel territorio di competenza:
 - informare tempestivamente l'impresa del settore alimentare o dei mangimi interessata;
 - disporre un'ispezione presso la stessa per acquisire elementi utili a determinare le cause che hanno dato origine all'allerta;
 - verificare l'attuazione della procedura di ritiro del prodotto commercializzato e il suo destino finale;
 - verificare l'eventuale distribuzione del prodotto.

In particolare:

- acquisire l'elenco clienti utilizzando l'allegato C "**Elenco clienti**";
- acquisire l'elenco dei fornitori se del caso;
- verificare e comunicare l'attivazione e l'efficacia delle procedure di ritiro del prodotto;
- in caso di mangimi, raccogliere anche le informazioni relative agli animali coinvolti ed ai prodotti eventualmente da questi derivati utilizzando la scheda allegata (**scheda n. 2 "Scheda di rilevazione dati per settore zootecnico"**) e trasmettendo, preferibilmente per posta elettronica, eventualmente seguita da spedizione a mezzo fax., il tutto tempestivamente all'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori della Regione Basilicata;

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

5. GESTIONE DEL SISTEMA DI ALLERTA

COMPETENZE DELLA REGIONE BASILICATA - UFFICIO VETERINARIO, IGIENE DEGLI ALIMENTI, TUTELA SANITARIA CONSUMATORI

L'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori della Regione Basilicata:

- riceve le comunicazioni relative ai prodotti alimentari o mangimi e trasmette tutte quelle pervenute dalle altre Regioni e Province Autonome e/o dal Ministero della Salute, alle AUSL regionali a:
 1. AUSL della Regione Basilicata eventualmente interessate (allegato G "Punti di contatto AUSL Regione Basilicata");
 2. Regioni e/o Province Autonome eventualmente interessate (allegato G1);
 3. Ministero della Salute (allegato G2);
- si rapporta, se del caso, con il Ministero della Salute, l'Istituto Superiore di Sanità, le Regioni e le Province Autonome, l'Università, l'IZS, l'ARPA, nonché con le AUSL regionali, per valutare nel merito il contenuto delle comunicazioni ricevute che presentano difficoltà interpretative;
- propone, se del caso, ai fini della tutela della salute pubblica, ulteriori provvedimenti straordinari sul prodotto in questione anche attraverso la predisposizione di specifici dispositivi;
- si riserva la facoltà, sentito il Ministero della Salute, di predisporre comunicati ai mezzi di informazione sulle condizioni iniziali e finali dell'allerta per i consumatori.

COMPETENZE DEI SIAN E/O SV DEI DIPARTIMENTI DI PREVENZIONE DELLE AUSL DELLA REGIONE BASILICATA

Nei casi in cui i SIAN o i SV dei Dipartimenti di Prevenzione dell'AUSL ricevano una notifica di allerta riguardante un alimento o mangime prodotto e/o distribuito nel territorio di loro competenza, si attivano immediatamente nei seguenti modi:

1. *se si tratta di un alimento o mangime prodotto/confezionato o introdotto in Italia da una ditta avente sede nel territorio di competenza:*
 - si attivano con le modalità indicate al punto 4;
2. *se si tratta di alimento o mangime distribuito nel proprio territorio:*
 - verificano l'attivazione e l'efficacia delle procedure di ritiro del prodotto messe in atto dalla ditta produttrice o distributrice. Tale verifica in funzione della valutazione del rischio può essere effettuata con sopralluoghi sulla totalità o su una percentuale di esercizi variabile a seconda degli esiti dei riscontri effettuati o tramite interviste telefoniche documentate;
 - rendono indisponibile il prodotto adottando il provvedimento di Polizia Sanitaria più appropriato nel caso si riscontri la libera disponibilità;
 - verificano eventuali ulteriori destinazioni del prodotto e ne danno informazione a tutti i soggetti competenti.

La comunicazione degli esiti degli accertamenti svolti a seguito dell'allerta ricevuta deve essere trasmessa utilizzando l'allegato D "**Riscontro attività svolta**".

Si precisa che l'**allerta generica**, *priva di rete di distribuzione allegata*, deve essere diffusa al personale addetto al controllo ufficiale affinché ne venga tenuto conto nell'esecuzione delle normali attività programmate.

6. PROVVEDIMENTI DA ADOTTARE

Per gli alimenti o mangimi, oggetto di allerta, devono essere adottati i provvedimenti ritenuti più idonei per tutelare la salute pubblica.

In linea di massima, salvo diverse valutazioni, di volta in volta effettuate, si procede nel modo seguente:

- gli alimenti o mangimi oggetto di allerta devono essere ritirati dal commercio, mantenuti segregati o sottoposti a sequestro fino alla chiusura dell'allerta;
- non dovrà essere sottoposto ad ulteriore campionamento lo stesso lotto sul quale è stata riscontrata l'irregolarità;
- qualora gli alimenti abbiano un periodo di conservabilità inferiore ai tempi ragionevolmente necessari a revocare le misure adottate in seguito all'attivazione dell'allerta, le ditte devono essere informate sulla possibilità o di sottoporre i prodotti a trattamenti che prolunghino la conservazione (es. congelamento), o di destinare direttamente ad uso non alimentare o alla distruzione, previo assenso della AUSL competente nonché delle autorità che hanno confermato il sequestro. I relativi costi sono a carico delle imprese;
- per gli animali alimentati con mangime oggetto dell'allerta si deve verificare l'immediata sospensione della somministrazione del mangime contaminato; i prodotti, eventualmente da questi derivati, devono essere individuati ed essere oggetto di valutazione del rischio.

I Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione delle AUSL dovranno comunicare nel più breve tempo possibile all'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori della Regione Basilicata tutti i provvedimenti assunti ed in particolare:

- la quantità di prodotto eventualmente sequestrato,
- la quantità di prodotto già sottoposto a processo di trasformazione,
- la quantità di prodotto già commercializzato o somministrato al consumatore finale.

Nel caso in cui il prodotto non sia stato reperito tal quale perché nel frattempo è stato sottoposto ad un **processo di trasformazione** in grado di inattivare o rimuovere la contaminazione, i Servizi competenti ove ha sede lo stabilimento di trasformazione, procedono all'analisi delle condizioni e dei parametri di processo in modo da verificare, ricorrendo se del caso anche ad indagini di laboratorio, se il prodotto trasformato può ancora costituire un pericolo per la salute dei consumatori. Sulla base della suddetta valutazione stabiliscono se attivare un nuovo stato di allerta. Delle decisioni adottate danno comunicazione all'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori della Regione Basilicata e ai destinatari dei prodotti secondo le indicazioni già riportate.

7. SEGNALAZIONE DI NON CONFORMITÀ

Il SIAN e/o il SV dei Dipartimenti di Prevenzione della AUSL competente nei casi di **non conformità** dovrà inoltrare la segnalazione all'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori della Regione Basilicata, utilizzando il modulo **allegato E** - "**Segnalazione di non conformità**" corredato **dall'allegato F** - "**Scheda di non conformità**" e da eventuale altra documentazione utile.

In caso di ricevimento di Segnalazione di non conformità si procede analogamente a quanto riportato al punto 6.

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

8. FLUSSO INFORMATIVO

Il flusso informativo deve garantire **lo scambio di informazioni** con tempestività ed efficacia. In attesa dell'attivazione di un apposito sistema di rete per la gestione del Sistema di Allerta, dovranno essere utilizzati gli strumenti che garantiscono tale tempestività, in modo rapido, chiaro e leggibile.

Si dovrà pertanto comunicare a mezzo e-mail con messaggio di avvenuta ricezione. In mancanza di messaggio di avvenuta ricezione, per problemi tecnici, procedere a trasmissione via fax. Il responsabile della prima trasmissione dell'elenco clienti dovrà assicurarsi che le indicazioni siano complete e facilmente leggibili. In caso contrario, dovranno essere **ritrascritte** a cura delle Ditte.

Al fine di garantire la ricezione delle comunicazioni riguardanti il Sistema di Allerta, ogni Dipartimento di Prevenzione delle AUSL della Regione Basilicata deve individuare al proprio interno uno o più punti di contatto indicando nell' **allegato G "Punti di contatto delle Aziende USL"**:

- referente,
- e-mail,
- telefono,
- fax .

Ogni variazione dovrà essere tempestivamente comunicato all'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori della Regione Basilicata:

Ai Dipartimenti di Prevenzione saranno inviati gli allegati: **G "Punti di contatto AUSL Regione Basilicata"**, **G1 "Servizi Medici e/o Veterinari delle Regioni o delle Province Autonome"** e **G2 "Ministero della Salute"** relativi rispettivamente a tutte le AUSL della Regione Basilicata, a tutte le strutture dei Servizi Medici e/o Veterinari delle Regioni, delle Province Autonome e del Ministero della Salute.

Il punto di contatto della Regione Basilicata è

Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori

gerardo.salvatore@regione.basilicata.it

Tel. 0971 668872/3 - Fax 0971 668835.

carmine.colacchio@regione.basilicata.it

Tel. e Fax 0971 668835

9. AUDIT

Ogni Dipartimento di Prevenzione delle AUSL deve prevedere nell'ambito delle procedure di gestione del Sistema di Allerta momenti di verifica interna. Tale attività di gestione svolta a livello locale sarà sottoposta a periodici processi di audit a cura dell'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori della Regione Basilicata al fine di verificare il livello di adeguatezza in termini di definizione di responsabilità, disponibilità di informazioni, formazione degli operatori.

10. CONCLUSIONE

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

- il prodotto oggetto dell'allerta è stato ritirato dal commercio per essere distrutto o avviato a qualsiasi altra destinazione consentita previa autorizzazione del SIAN e/o SV della AUSL competente;
- il prodotto in questione non sia stato rinvenuto;
- i risultati di ulteriori accertamenti abbiano escluso la sussistenza di un pericolo per la salute dei consumatori.

La **chiusura o revoca** (nel caso di accertamento di insussistenza dei presupposti originanti l'allerta) del provvedimento di allerta viene disposta, espletate le verifiche del caso, dal SIAN e/o SV della AUSL territorialmente competente sull'impresa alimentare ove si è originata l'allerta, dando comunicazione all'Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti, Tutela Sanitaria Consumatori della Regione Basilicata, al Ministero della Salute, alle AUSL della Regione Basilicata alle altre Regioni eventualmente interessate dalla segnalazione.

Tutte le **allerta** e le **segnalazioni di non conformità** verranno raccolte, tramite un database, in un **Sistema di Sorveglianza Regionale** che permetterà di orientare la programmazione dei controlli e di attivare progetti specifici sulla base dei riscontri oggettivi.

Allegato A – “Attivazione del sistema di allerta”

AZIENDA USL di _____

Prot. n. _____

Data _____

Alla REGIONE BASILICATA
Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà
Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità
**Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti,
Tutela Sanitaria dei Consumatori**
Viale della Regione Basilicata, 9
85100 POTENZA

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

Si segnala che (2):

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

Si precisa inoltre che (3):

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

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

Il Dirigente

Note: (1): indicare la denominazione del prodotto
(2): descrizione del fatto e del prodotto alimentare in oggetto
(3): barrare le voci che interessano

Allegato B - "Scheda di notifica"

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

GENERAL INFORMATION: (informazioni generali)

1	NOTIFICATION TYPE:	<input type="text"/>
2	CONTROL TYPE:	<input type="text"/>
3	NOTIFYING COUNTRY:	<input type="text"/>
4	Contact point reference n°:	<input type="text"/>
	DATE OF NOTIFICATION:	<input type="text"/>

HAZARD: (pericolo)

5	NATURE OF HAZARD:		<input type="text"/>
6	RESULTS OF THE TESTS:		<input type="text"/>
7*	COUNTER ANALYSIS:		<input type="text"/>
8*	SAMPLING	DATES:	<input type="text"/>
		N° OF SAMPLES:	<input type="text"/>
		METHOD	<input type="text"/>
		PLACE:	<input type="text"/>
9*	LABORATORY:		<input type="text"/>
10*	ANALYSIS:	SAMPLE TREATMENT/ ANALYSIS MATRIX:	<input type="text"/>
		METHOD OF ANALYSIS:	<input type="text"/>
11*	PERSONS AFFECTED:		<input type="text"/>
12*	TYPE OF THE ILLNESS/SYMPTOMS:		<input type="text"/>

PRODUCT: (prodotto)

13	PRODUCT CATEGORY:	<input type="text"/>
14	PRODUCT NAME:	<input type="text"/>

15*	DESCRIPTION OF THE PRODUCT	BRAND / TRADE NAME:	
	<input type="checkbox"/> Picture(s)	PRODUCT ASPECT (e.g. packaging):	
		UNIT WEIGHT:	

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

16	DISTRIBUTION STATUS:		<input type="checkbox"/>
17*	VOLUNTARY MEASURES:		
18*	COMPULSORY MEASURES:		
	DATE OF ENTRY INTO FORCE:		
	DURATION:		
	<input type="checkbox"/> PUBLIC RECALL:	(hyperlink)	
19	LEGISLATION IN BREACH:		
	SCOPE:		<input type="checkbox"/>
	MAX. PERMITTED LEVEL:		

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

20*	CONSIGNMENT / LOT NUMBER:		
21*	PUBLIC HEALTH CERTIFICATE	NUMBER:	
		DATE:	
		CVED N°:	
22	DURABILITY DATES	USE-BY DATE*:	
		BEST BEFORE DATE*:	
		SELL-BY DATE:	
23	DESCRIPTION OF THE LOT:	N° OF UNITS*:	
		TOTAL NET WEIGHT OF LOT*:	

ORIGIN: (origine)

24	COUNTRY OF ORIGIN:		
25	MANUFACTURER	NAME:	
		ADDRESS:	
		VET. AP-N°:	
26*	DISPATCHER/ EXPORTER	NAME:	
		ADDRESS:	

DISTRIBUTION: (distribuzione)

27*	DISTRIBUTED BY	IMPORTER:	
		WHOLESALER:	
		RETAILER:	
28*	DISTRIBUTION TO MEMBER STATES:		
	DISTRIBUTION LIST ATTACHED:	<input type="checkbox"/>	
29*	EXPORTED TO THIRD COUNTRIES:		
	DISTRIBUTION LIST ATTACHED:	<input type="checkbox"/>	

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

30*	POINT OF ENTRY:		
31*	TYPE OF CHECK		<input type="checkbox"/>
32*	COUNTRY OF DISPATCH		
33*	COUNTRY OF DESTINATION		
34*	CONSIGNEE	NAME:	
		ADDRESS:	
35*	CONTAINER NUMBER(S):		
36*	MEANS OF TRANSPORT:		

OTHER INFORMATION: (altre informazioni)

<u>37</u>	ORGANISATION/MINISTRY:	
38*	PERSON TO CONTACT:	
39	OTHER INFORMATION:	
41*	ATTACHED DOCUMENTS: (compressed format)	<input type="checkbox"/> health certificate <input type="checkbox"/> CVED <input type="checkbox"/> phytosanitary certificate <input type="checkbox"/> analytical report <input type="checkbox"/> bill(s)/delivery document(s) <input type="checkbox"/> press release/public recall info other:
42*	CONFIDENTIAL:	<input type="checkbox"/>
43*	IF YES, WHICH BOXES (NUMBERS):	
44*	IF YES, REASON:	

numbers underlined: information is required
numeri sottolineati: informazione obbligatoria

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

Allegato B1- "Informazioni aggiuntive - follow up"

RAPID ALERT SYSTEM FOR FOOD AND FEED

FOLLOW UP

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

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

7*	EXPORTED TO THIRD COUNTRIES: Esportazione nei Paesi terzi	
	DISTRIBUTION LIST ATTACHED: lista di distribuzione allegata	<input type="checkbox"/>
8	OTHER INFORMATION: altre informazioni	
9	PERSON TO CONTACT: persone da contattare	
10*	ATTACHED DOCUMENTS: documenti allegati (compressed format)	<input type="checkbox"/> health certificate <input type="checkbox"/> CVED <input type="checkbox"/> phytosanitary certificate <input type="checkbox"/> analytical report <input type="checkbox"/> bill(s)/delivery document(s) <input type="checkbox"/> press release/public recall info other:

numbers underlined: information is required
 numeri sottolineati : informazione obbligatoria

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

Allegato D – “Riscontro attività svolta”

AZIENDA USL di _____

Prot. n. _____

Data _____

Alla REGIONE BASILICATA
Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà
Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità
**Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti,
Tutela Sanitaria dei Consumatori**
Viale della Regione Basilicata, 9
85100 POTENZA

OGGETTO: Esito delle verifiche effettuate su prodotti (indicare quali) oggetto di Allerta.

In riferimento a Vs. alla comunicazione prot. _____ del _____
riguardante l'attivazione del sistema di allerta per il seguente prodotto (riportare la
denominazione, il numero di lotto, il fabbricante o distributore):

Si informa che:

- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio di competenza di questa ASL;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente nel territorio della Regione;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato esclusivamente sul territorio nazionale;
- il prodotto in oggetto risulta essere stato commercializzato al di fuori del territorio nazionale;
- sono in atto da parte della ditta le procedure di ritiro dal commercio.
 - **sono stati effettuati i seguenti accertamenti**

Allegato E – “Segnalazione di non conformità”

AZIENDA USL di _____

Prot. n. _____

Data _____

Alla REGIONE BASILICATA
Dipartimento Salute, Sicurezza e Solidarietà
Sociale, Servizi alla Persona e alla Comunità
**Ufficio Veterinario, Igiene degli Alimenti,
Tutela Sanitaria dei Consumatori**
Viale della Regione Basilicata, 9
85100 POTENZA

OGGETTO: Segnalazione di non conformità.

Conformemente a quanto previsto dalle vigenti disposizioni regionali, si segnala che è stata riscontrata sul prodotto alimentare _____ la seguente non conformità _____

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

Si allega:

- o scheda di non conformità (Allegato F)
- o referto analisi

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

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

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

Allegato F – “Scheda di prodotto non conforme”

IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO ALIMENTARE

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

Note

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

Allegato G – “Punti di contatto AUSL BASILICATA”

AZIENDA USL		E-MAIL	FAX	INDIRIZZO	TELEFONO	RESPONSABILE
N. 1 VENOSA (PZ)	SIAN					
	SVET	angboch@tiscali.it	0972/39385	Via P. Dichirico 85029 VENOSA (PZ)	0972/39385	Dott. Angelo BOCHICCHIO
N. 2 POTENZA	SIAN	sian.asl2pz@rete.basilicata.it	0971/310321	Via Potito Petrone 85100 Potenza	0971/310323	Dott. Antonio ROMANIELLO
	SVET	rocco.perrotta@tiscali.it	0971/310300	Via Potito Petrone 85100 Potenza		
N. 3 LAGONEGRO (PZ)	SIAN	asl3.caputo@tiscali.it	0973/48550	Via Piano dei Lippi 85042 Lagonegro (PZ)	0973/48550	Dott. Angelo CAPUTO
	SVET	aniello.deblasio@asl3lagonegro.it	0973/21039	Via Piano dei Lippi 85042 Lagonegro (PZ)	0973/48558	Dott. Aniello De BLASIO
N. 4 MATERA	SIAN	antonio_martemucci@virgilio.it	0835/253602	Via Montescaglioso 75100 Matera	0835/253602	Dott. Antonio MARTEMUCCI
	SVET	asl4.prevenzione@rete.basilicata.it	0835/253886 0835/253604	Via Montescaglioso 75100 Matera	0835/253883 0835/253604	Dott. Giuseppe TURTURIELLO
N. 5 MONTALBANO IONICO (MT)	SIAN	sian.asl5@heraclea.it	0835/596229	V.le dei Caduti, 69 75023 Montalbano Jonico (MT)	0835/596210 339/1472561	Dott. Francesco MAURI
	SVET	giuseppe.laragione@rete.basilicata.it	0835/596252	V.le dei Caduti, 69 75023 Montalbano Jonico (MT)	0835/596252 333/4031653	Dott. Giuseppe-LARAGIONE

Allegato G1 "Servizi Medici e/o Veterinari delle Regioni o delle Province Autonome"

REGIONI	E-MAIL	FAX	INDIRIZZO	TELEFONO	RESPONSABILE
VALLE D'AOSTA	s.baraitler@ggione.vda.it	0165/274231	Via De Tillier 30 11100 Aosta	0165/274232	
PIEMONTE	sicurezza.alimenti@regione.piemonte.it	011/4322570 011/4323631 011/4322371	C.so Stati Uniti 1 10128 Torino	011/4325704 011/4322225 011/4322223	
LOMBARDIA	marilena.aceti@regione.lombardia.it	02/67653309 02/67653307	Via Pola 9/11 20124 Milano	02/67653118 02/67653382 02/67653033	
PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO	igiene@provincia.bz.it	0471/635119 0471/411759	Via Bivio 59 39100 Bolzano	0471/635100 0471/411740	
PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO	disp@mail.apss.tn.it	0461/494109 0461/904699	Via Gilli 4 38100 Trento	0461/494191 0461/904634	
VENETO	serv.igalnutriz@regione.veneto.it	041/2793614	Pal. Baldi-Dorsoduro 3901 30123 Venezia	041/2792980 041/2791307 041/2791325	
FRIULI VENEZIA GIULIA	clara.zuch@regione.fgv.it	040/3775523	Via Riva Nazario Sauro 8 34134 Trieste	040/3775559 040/3775509	
LIGURIA	prevenzione@regione.liguria.it	010/5485692	Via D'Annunzio 64 16121 Genova	010/5485484	
TOSCANA	allerata.saram@regione.toscana.it	055/4383480 055/4383127	Via Taddeo Alderotti 26/N 50139 Firenze	055/4383267 055/4383303	
UMBRIA	allerta.gguaifini@regione.umbria.it	075/5045249 075/5045569	Via Mario Angeloni 61 06124 Perugia	075/5045235 075/5045207	
MARCHE	servizio.veterinaria.alimenti@regione.marche.it	071/84069 071/8067950	Via Gentile da Fabriano 9 60100 Ancona	071/2808524 071/2808518 071/2808538	
LAZIO	avitaliano@regione.lazio.it	06/51688258 06/51684751	Via Rosa Raimondi Garibaldi 75 00145 Roma	06/51688610 06/51688014	
ABRUZZO	domenico.pacifico@regione.abruzzo.it	085/7672637	Via Conte di Ruvo 75 60127 Pescara	085/7672646 085/7672643 085/7672726	

MOLISE	serv.alimenti@regione.molise.it	0874/424511	Via Toscana 9 86100 Campobasso	0874/424562 0874/424576	
CAMPANIA	allerta.alimenti@maildp.regione.campania.it	081/7969377	Centro Direzionale Isola C3 80143 Napoli	081/7969392 081/7969397 081/7969279 081/7969396	
PUGLIA	g.rosa@regione.puglia.it	080/5403464	Via Caduti di tutte le Guerre 15 70126 Bari	080/5403442 080/5403264 080/5403261 080/5403132	
BASILICATA	gerardo.salvatore@regione.basilicata.it carmine.colacchio@regione.basilicata.it	0971/668835 0971/668900	Viale della Regione Basilicata 9 85100 Potenza	0971/668873 0971/668835	
CALABRIA	g.biraino@regcal.it	0961/8566535 0961/8566528 0961/8566526	Via Bucciarelli 30 88100 Catanzaro	0961/856835 0961/8566529 0961/8566536	
SICILIA	g.caruso.isp.sanita@regione.sicilia.it	091/7075767	Piazza Ottavio Ziino 24 90145 Palermo	091/7075832 091/7075765 091/7075788 091/7075761	
SARDEGNA	san.prev@regione.sardegna.it	070/6066817 070/6065259	Via Roma 223 09123 Cagliari	070/6065355 070/6065219 070/6066811 070/6066828	
REPUBBLICA SAN MARINO	maurizio.berardi@iss.sm.it	0549/994355	Via La Toscana 2 47893 Borgo Maggiore (RSM)	0549/994433 0549/994335	

Allegato G2 "Ministero della Salute"

MINISTERO DELLA SALUTE:

- o Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Piazzale Marconi, 25 - 00144 ROMA

e-mail f.meduri@sanita.it

Fax 06/59946657

- o Ufficio V: Sicurezza Alimentare: Controllo Ufficiale, Monitoraggio della Sicurezza Alimentare

e-mail a.consolino@sanita.it

Fax 06/59946865

- o Ufficio VI: Allerta

e-mail dav.allerta@sanita.it

Fax 06/59946328

Scheda 1 "Elementi di valutazione per l'attivazione dell'allerta"

Elementi di valutazione per l'attivazione dell'allerta

A titolo indicativo, la tabella seguente offre qualche domanda che occorre porsi al fine della valutazione per l'attivazione dell'allerta alimentare (Cf. art. 14 Reg. CE 178/2002).

PERICOLOSTIÀ	Tipo di microrganismo o contaminante che può causare effetti/disturbi: <ul style="list-style-type: none">o leggerio gravio mortalio e/oo di tipo immediatoo a medio termineo a lungo termineo e/oo acutio cronici (effetti cumulativi)
CONTROLLO DEL RISCHIO	Il prodotto è destinato ad ulteriore trattamento (cottura, congelamento) prima di essere ceduto al consumatore? <ul style="list-style-type: none">o Si → è una non conformitào No
URGENZA	Quando si manifesta il rischio? <ul style="list-style-type: none">o immediatamenteo si manifesta in breve arco di tempo
DESTINAZIONE DISTRIBUZIONE	La popolazione esposta è: <ul style="list-style-type: none">o popolazione sensibileo tutta la popolazione Il prodotto oggetto dell'allerta è destinato al mercato: <ul style="list-style-type: none">o localeo nazionale o internazionale
VALUTAZIONE GENERALE	Si tratta di un rischio grave ed immediato? Si → è un'allerta No → è una non conformità

Scheda 2 "Scheda di rilevazione dati per settore zootecnico"

Allerta mangimi prot. n. del proveniente da

Mangime o materia prima per mangimi coinvolta

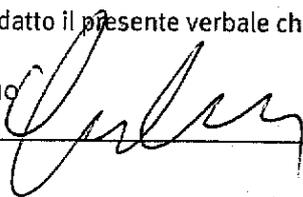
Scheda di rilevazione del mangime assunto e rintraccio degli animali e loro prodotti

Sostanza oggetto dell'allerta
Tipo di mangime
Nome commerciale
Quantità introdotta

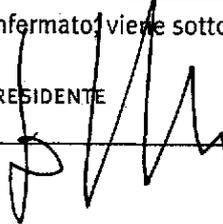
Specie animale coinvolta	Categoria	Quantità di mangime oggetto dell'allerta assunto kg.	Periodo di assunzione dal al	Identificazione animali al fine del rintraccio	Destinazione animali/prodotti	Note

Del che è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue:

IL SEGRETARIO



IL PRESIDENTE



Si attesta che copia conforme della presente deliberazione è stata trasmessa in data 12-3-07
al Dipartimento interessato al Consiglio regionale

L'IMPIEGATO ADDETTO

F. Luongo

