REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE PIEMONTE

Torino, 15 dicembre 2005

DIREZIONE , REDAZIONE e ABBONAMENTI
Piazza Castello 165, 10122 Torino
Tel 0114323994 - 3299 - 2722 - Fax 0114324363
Sito Internet: http://www.regione.piemonte.it
e-mail bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it
Il Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte si pubblica ogni giovedì in Torino.

CONSULTAZIONE AL PUBBLICO
Redazione del Bollettino Ufficiale dal lunedì al venerdì ore 9,00 - 12,00
Consiglio Regionale via Alfieri 15 Torino presso: Ufficio Documentazione: tel 0115757342 - Biblioteca: via Confienza 14 tel. 0115757371 - URP: via Arsenale 14/G tel. 0115757444 dal lunedì al giovedì ore 9,00-13,00/14,00-16,00 venerdì ore 9,00-13,00

URP - Torino Piazza Castello 165 - Tel. 0114324903
Alessandria via dei Guasco 1- Tel. 0131285518
Asti Corso Alfieri 165 - Tel. 0141324551
Biella via Galimberti 10/a - Tel. 0158551568
Cuneo Piazza Libertà 7 - Tel. 0171603161
Novara via Dominioni 4 - Tel. 0321393800
Verbania via Albertazzi 3 - Tel. 0323502844
Vercelli via Borgogna 1 - Tel. 0161600286

Foto di Franco Turcati *Palazzo della Regione*

ATTI DELLA REGIONE - ATTI DELLO STATO

Sommario Parte I - II

Atti della Regione

— Leggi e regolamenti
— Decreti del Presidente della Giunta Regionale
— Decreti del Presidente del Consiglio Regionale
4 Deliberazioni della Giunta Regionale
— Deliberazioni del Consiglio Regionale
— Deliberazioni dell'Ufficio di Presidenza del Consiglio Regionale
— Deliberazioni delle Conferenze dei Servizi
13 Determinazioni dei Dirigenti
20 Circolari / Direttive
— Comunicati
— Enti Strumentali ed ausiliari della Regione Piemonte
— Comitato di Regia per i XX Giochi Olimpici Invernali Torino 2006

Atti dello Stato

— Leggi dello Stato
— Altri Provvedimenti

ABBONAMENTO AL BOLLETTINO UFFICIALE

	Atti della Regione e Atti dello Stato	Concorsi, Appalti, Annunci	Internet
12 Mesi	€ 104,00 Codice A1	€ 46,00 Codice A3	Consultazione gratuita
6 Mesi	€ 52,00 Codice S1	€ 23,00 Codice S3	

L'attivazione cronologica dell'abbonamento decorrerà dalla data di inserimento del nominativo del nuovo abbonato nell'apposito elenco e comunque non prima della ricezione da parte della Redazione dell'attestazione di pagamento.

Al fine di velocizzare la pratica e quindi l'inserimento nella banca dati è possibile inviare l'attestazione di pagamento alla Redazione tramite fax al numero 0114324363. È prevista la possibilità di sottoscrivere abbonamenti in qualunque periodo dell'anno.

I dati personali inviati alla Redazione del Bollettino Ufficiale per l'attivazione dell'abbonamento saranno utilizzati esclusivamente ai fini della spedizione dei fascicoli, nel rispetto del disposto del Decreto Legislativo 196/2003.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO

Abbonamenti e Inserzioni

Esclusivamente tramite C/C Postale n. 30306104, intestato a
REGIONE PIEMONTE - Bollettino Ufficiale - Servizio Tesoreria - Piazza Castello 165, 10122 Torino.
La Direzione del Bollettino Ufficiale declina ogni responsabilità derivante da disguidi e ritardi postali.

AVVISO

Si rammenta che, al fine di permettere l'immediata attivazione delle richieste di abbonamento, con qualsiasi modalità vengano effettuate, è indispensabile inoltrare, contestualmente, le ricevute di pagamento tramite fax (011 4324363).

INSERZIONI

Modalità

Le richieste di inserzioni devono pervenire alla Redazione del Bollettino Ufficiale entro le ore 12.00 del mercoledì della settimana precedente la data di uscita del fascicolo per il quale si richiede la pubblicazione. Il testo deve essere inviato su carta bollata o, in caso di esenzione dalla tassa, (gli Enti pubblici ne sono esentati) su carta libera, corredato da una lettera di richiesta e dall'attestazione di avvenuto pagamento.

È possibile richiedere la pubblicazione degli avvisi usufruendo di una tariffa ridotta se questi vengono inoltrati alla Redazione del B.U. tramite la procedura WEB accessibile all'indirizzo www. regione.piemonte.it/bollettino/; in ogni caso alla Redazione deve pervenire il cartaceo tramite posta, fax o consegna a mano.
In caso di mancata ricezione del cartaceo, non si dà corso alla pubblicazione. La Direzione del Bollettino Ufficiale declina ogni responsabilità in caso di mancata ricezione del cartaceo cagionata da disservizi postali o disguidi tecnici degli strumenti telematici o informatici. L'importo viene calcolato per riga intendendosi tale una riga di 13 centimetri - Corpo 12 - Times New Roman (o similare). Le pubblicazioni sono gratuite per le materie elencate nella casella sottostante.

Gratuite	Pubblicazione Statuti Enti locali, Riclassificazione strade, Eventi alluvionali novembre 1994, ottobre 2000	
Costi per ogni riga o frazione di riga (dal 1° novembre 2004)	Solo cartaceo (spedizione tramite posta, fax o consegna a mano)	€ 1,80
	Fax + Procedura WEB	€ 1,20

COSTI COPIA SINGOLA

Atti della Regione e Atti dello Stato	€ 2,60
Concorsi, Appalti, Annunci	€ 1,60
Supplementi fino a 256 pagine	€ 2,60
Supplementi oltre 256 pagine	Prezzo in copertina
Raccolta annuale in CD-ROM a partire dal 2000	€ 25,82

VENDITA

Torino	Libreria Lattes, Via Garibaldi 3
	Libreria Giuridica, Via Sant'Agostino 8

INDICE SISTEMATICO

ARTIGIANATO

D.G.R. 13 dicembre 2005, n. 6-1749
L.R. n. 21/97 e s.m.i. - Capo VI - Artigianato Artistico e Tipico di Qualità - Art. 27 - Individuazione del Settore Lavorazione Salumi. Modifica D.G.R. n. 24 -2959 del 14 maggio 2001 e approvazione del Disciplinare di Produzione per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare - Settore Lavorazione Salumi pag. 4

PESCA

Circolare della Presidente della Giunta Regionale 13 dicembre 2005, n. 5/AGR
Art. 1 bis L.R. 4 novembre 2004, n. 31: (Modifiche alla legge finanziaria per l'anno 2004 e provvedimenti di natura pluriennale). Deroga alla legge regionale 18 febbraio 1981 n. 7 (Norme per la tutela e l'incremento del patrimonio ittico e per l'esercizio della pesca nelle acque della Regione Piemonte). Chiarimenti pag. 20

SPORT

Codice 21.4
D.D. 7 dicembre 2005, n. 953
L.R. 93/95 - Integrazione D.D. 718 del 14/10/2005 (imp. 4188) pag. 13

Parte I
ATTI DELLA REGIONE

DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

Deliberazione della Giunta Regionale 13 dicembre 2005, n. 6-1749

L.R. n. 21/97 e s.m.i. - Capo VI - Artigianato Artistico e Tipico di Qualità - Art. 27 - Individuazione del Settore Lavorazione Salumi. Modifica D.G.R. n. 24 -2959 del 14 maggio 2001 e approvazione del Disciplinare di Produzione per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare - Settore Lavorazione Salumi

(omissis)

LA GIUNTA REGIONALE

a voti unanimi...

delibera

per le considerazioni espresse in premessa;

di modificare la D.G.R. n. 24 -2959 del 14 maggio 2001 con la quale la Giunta Regionale ha definito i settori dell'Artigianato alimentare per i quali procedere all'individuazione delle lavorazioni artigianali che presentano elevati contenuti di tradizionalità e di qualità da tutelare, sostituendo il settore Insaccati e Carni con il settore Lavorazione Salumi, per favorire la promozione e la valorizzazione delle imprese del settore stesso di cui alla L.R. 21/97 s.m.i., in considerazione della professionalità espressa dagli operatori che producono in base a specifiche competenze tecniche;

di approvare il Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare - Settore Lavorazione Salumi, allegato alla presente deliberazione quale parte integrante, predisposto dalla apposita Commissione di Disciplinare di Produzione.

La presente deliberazione verrà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 14 del D.P.G.R. n. 8/R/2002.

(omissis)

Allegato

DISCIPLINARE PER L'ECCELLENZA
DELL'IMPRESA ARTIGIANA ALIMENTARE

Settore Lavorazione Salumi.

INTRODUZIONE

La tradizione del consumo di salumi è antichissima e le lavorazioni ad essi collegate utilizzano, da secoli, quasi esclusivamente carne suina. Se è vero che a volte, per esigenze proprie o su richiesta di clienti, vengono prodotte piccole quantità di salumi che impiegano parti magre di altri animali come l'asino o il cinghiale, è innegabile che sia il maiale, in Piemonte ed altrove, il vero protagonista.

Da migliaia di anni questo animale è uno dei più fedeli amici dell'uomo; ha sempre vissuto al suo fianco e con tutta probabilità è stato il primo animale addomesticato a fini esclusivamente alimentari. Buoi, cavalli, capre e pecore, infatti, venivano allevati in quanto animali da lavoro e fornitori di prodotti, e macellati solo quando non più in grado di produrre, completando così un ciclo biologico ed esistenziale in cui nulla veniva sprecato. Il maiale, invece, durante l'allevamento non forniva nulla ed era, di fatto, una bocca vorace da sfamare; ma l'investimento veniva ampiamente ripagato da una provvista di cibo in grado di assicurare la sopravvivenza sino alla fine dell'inverno.

Le sue origini si perdono nella notte dei tempi, ma è certo che è sempre stato uno degli animali più apprezzati dall'uomo. Ovidio, nelle Metamorfosi, afferma che gli uomini nell'età dell'oro erano vegetariani ma, aggiunge, che la prima carne che essi mangiarono fu quella proveniente dal maiale.

Inizialmente, il bestiame veniva allevato unicamente per soddisfare le necessità della famiglia o del villaggio; solo in epoca etrusca iniziano a prendere vita le prime forme di allevamento stabile, specializzato e finalizzato anche al commercio. Una forte testimonianza arriva dagli scavi di Forcello, V secolo a.C., nel mantovano, dove furono ritrovati 50 mila resti di ossa animali, di cui il 60% di suini. Dal loro studio è emerso che appartenevano a maiali di circa due o tre anni di vita e che mancavano gran parte degli arti inferiori. Nasce forse, allora, il concetto di salume.

In epoca romana l'interesse si concentra progressivamente sulla coscia di suino; la sua produzione registra una sempre più precisa messa a punto della materia prima e dei metodi di trasformazione. Il prosciutto diventa l'elemento di maggior pregio ricavato dal suino, protagonista di innumerevoli occasioni di incontro e di festa. Varrone scrisse che "...Nella dispensa di un proprietario terriero non possono mancare salumi e quarti di maiale..."; questo per dire che i romani furono grandi mangiatori di maiali e salumi.

Con le successive invasioni barbariche il suino diventa una delle risorse più importanti del villaggio e delle campagne, sotto forma di insaccati e di carni conservate; prosciutti, spalle e pancette diventano addirittura moneta corrente.

Il Medioevo fu un'epoca in cui la gente ebbe a soffrire carestie e stenti a non finire, soprattutto a causa delle scorribande di popolazioni considerate "barbare" dai Romani; eppure; l'arrivo di questi barbari, i Longobardi prima, i Franchi poi, non fece che assecondare la nostra già consolidata tradizione determinando, al confine con Bologna, una linea di netta separazione tra la Longobardìa e quella Romanìa bizantina che invece preferiva la carne di pecora e di capra.

Nel Medioevo il pascolo del suino ha un rilievo particolare, al punto che i boschi sono misurati in base alla loro capacità di nutrire suini, più che in base alla loro superficie. È ben noto che l'Editto di Rotari, del 643, puniva l'uccisione del magister porcarius con la massima multa, due volte e mezzo la multa per l'uccisione di un servo massaro.

Col passare dei secoli l'allevamento del suino e il consumo dei prodotti da esso derivati, assumono progressivamente maggiore importanza passando dai trionfi rinascimentali, in cui si sviluppa l'arte gastronomica e il suino compare sulle tavole dei banchetti più sontuosi, fino al diciannovesimo secolo, in cui si assiste al sorgere ed alla diffusione dei primi laboratori alimentari e delle prime salumerie.

In Italia, tra il XII e il XVII secolo, si osserva un forte sviluppo dei mestieri legati alla trasformazione delle carni del maiale. In quel periodo si affaccia la figura del norcino che, grazie alla sua abilità, dà vita alla creazione di nuovi prodotti di salumeria. Tali figure professionali iniziano a organizzarsi in corporazioni, o in confraternite, ed assumono importanti ruoli all'interno della

società di quel tempo. La loro attività, però, era stagionale, in quanto il maiale veniva ucciso una volta all'anno e non esistevano ancora tecniche di conservazione della carne fresca. I norcini lasciavano le loro città ai primi di ottobre per farvi ritorno alla fine di marzo, quando riprendevano il loro lavoro quotidiano di vendita di paglia o di articoli da giardinaggio. La figura del norcino mantenne intatta la propria fama sino all'indomani della fine della II Guerra Mondiale. Oggi, l'eredità dei norcini è passata agli artigiani e al mondo dell' industria alimentare, sempre pronta a dar vita a produzioni innovative, recuperando anche antiche ricette del mondo della salumeria.

Le carni del suino, opportunamente lavorate e conservate, rappresentavano la più rilevante fonte di proteine nobili, indispensabili ingredienti di condimento e cottura durante il corso dell'anno, durante il quale il consumo veniva attentamente graduato, osservando per i singoli prodotti il tempo più adatto e l'uso più appropriato. Il tempo e l'uso dipendevano, da una parte, dalla diversa stagionatura richiesta dai singoli prodotti e, dall'altra, dal periodo dell'anno nel quale ci si trovava e, quindi, dai lavori agricoli del periodo, che rendevano più confacente "mettere a mano", come si diceva, un prodotto o un altro. Alcune parti pregiate del suino macellato, in particolare i prosciutti, venivano talora vendute per l'acquisto di altri prodotti necessari alla famiglia rurale, come il sale, l'olio, lo zucchero, i capi di abbigliamento.

Per la stagionatura, i salami, dopo essere stati tenuti qualche giorno in un locale aerato e leggermente riscaldato (vicino alla cucina) per farli asciugare, venivano trasferiti in un locale idoneo, fresco, in genere la cantina, appesi alle travi ad opportuna distanza in modo che i singoli pezzi non si toccassero mai tra di loro, perché questo dava luogo a marcescenza. Stessa prassi veniva riservata ai cotechini, anche se questi erano destinati al consumo entro uno o due mesi. I prosciutti, le pancette e le coppe, aperte, venivano tenuti per circa dieci giorni in un locale asciutto, su assi di legno per la salatura. Dopo questo tempo, il norcino ripassava presso la famiglia rurale, in particolare per la legatura delle pancette e delle coppe. Queste ultime erano avvolte e legate nella pellicola della vescica del maiale, opportunamente conservata. Anche sommità e base delle pancette, non coperte dalla cotica, venivano coperte con la stessa pellicola. Con l'occasione della seconda venuta, il norcino sentiva se si erano presentati dei problemi per i prodotti lavorati, per porvi rimedio. Le pancette e le coppe, da questo momento, venivano trasferite nello stesso locale nel quale erano stati collocati gli altri salumi, mentre i prosciutti rimanevano in salatura ancora per qualche settimana, poi, venivano sugnati e, almeno per i primi mesi, tenuti a stagionare in un locale più aerato. Il padrone di casa si faceva carico di seguire l'andamento della stagionatura di tutti i pezzi, per consumare, eventualmente subito, i prodotti che presentassero sintomi di difetti, di cattivo odore.

L'uccisione del maiale portava una ventata di novità nella cucina, allora molto povera. Durante l'anno si utilizzavano i vari pezzi che la lavorazione dell'animale forniva. I salami, che per i bambini erano i preferiti di tutti i prodotti, venivano tagliati per qualche emergenza, in occasione di festa o per una visita di riguardo, accompagnati da una bottiglia di vino bianco, raramente bevuto in casa. Le pancette venivano tagliate quando cominciavano i lavori estivi, durante la fienagione e la mietitura. Poi si consumavano le coppe, e da ultimo i prosciutti. A parte i primi giorni che seguivano la macellazione del maiale, per i prodotti deperibili e, peraltro, estremamente poveri di carne, perché costituiti soprattutto da ossa, in famiglia si faceva un uso molto controllato dei vari pezzi del maiale e a nessuno era concesso prelevarne liberamente qualcuno. Solo il padre poteva fare questo, e la sua era un'azione strettamente connessa alla necessità. Un salame durava diversi giorni; non se ne mangiavano mai più di tre fette ciascuno e i pezzi maggiori duravano, dopo il taglio, anche più settimane, mentre un prosciutto poteva durare anche più di un mese.

Dal punto di vista alimentare e gastronomico l'egemonia della carne suina non è mai stata posta in discussione in nessuna delle principali culture culinarie del mondo; parlano da sé le infinite specialità nazionali e regionali a base di carne di maiale. Tale alimento aveva tutte le rosee caratteristiche della prelibatezza e, oltretutto, era grasso, possedendo, dunque, la dote più ricercata in tempi in cui alla grassezza erano associate idee di prosperità, di ricchezza e persino di salute. Il maiale aveva quindi un ruolo fondamentale nella vita e nell'alimentazione umana e, in Italia, questo si applicava specialmente alle regioni settentrionali alpine, dove il clima non consentiva la coltivazione dell'olivo; così il lardo e lo strutto erano i principali grassi impegnati in cucina: infatti si parlava di "civiltà dell'olivo" e di "civiltà del maiale", a quest'ultima appartiene, indubbiamente, il Piemonte.

Quella con il maiale è stata una convivenza emblematica in quanto ricca di contraddizioni. Basti

pensare ai tanti modi di dire, in cui il termine "maiale" diventa un insulto; oppure, con la letteratura anglosassone, George Orwell, in "La fattoria degli animali", fa del maiale il personaggio rivoluzionario, diventato ripugnante tiranno; o, ancora, si pensi al "guardiano dei porci" che rappresentava il livello più infimo della scala sociale. Tuttavia, parallelamente, è sempre esistito un amplissimo filone culturale che, invece, riconosce ampiamente l'importanza del suo contributo: dai rituali precristiani e orientali, in cui il sacrificio o la presenza del maiale aveva un ruolo propiziatorio, fino al Medioevo, quando il maiale compare anche nell'iconografia religiosa.

Infine il maiale è da sempre emblema di abbondanza e convivialità. Si pensi al carnevale in cui era usanza mangiare carne di maiale per l'ultima volta prima del periodo di quaresima; bisognava quindi approfittare con celebrazioni, accompagnate da grandi abbuffate e pubbliche distribuzioni di cibo, spesso a base di maiale. In Piemonte ne sono un esempio le molte sagre e feste paesane a base di fagioli e cotiche, salsicce e polenta, salumi e fritture.

Nella nostra Regione il maiale sta vivendo una nuova stagione, dopo essere stato messo per anni alla berlina come cibo "poco sano", o comunque non compatibile con le moderne esigenze alimentari. Questo recupero si radica tanto nella generale riscoperta di aromi e sapori tradizionali, quanto in una politica della qualità che tale riscoperta ha accompagnato e sostenuto, consentendo di ritrovare o far conoscere prodotti che sembravo destinati all'estinzione, e di dare un senso nuovo ad altri di essi che, in virtù della loro stessa diffusione, rischiavano di perdersi nell'anonimia del mercato massificato dei prodotti industriali.

L'evoluzione dei tempi ha radicalmente mutato, negli ultimi cinquant'anni, il modo di confrontarsi con l'alimentazione in tutti i suoi aspetti. I criteri e le abitudini alimentari degli italiani hanno subito un primo stravolgimento nel secondo dopoguerra, con l'aumento del benessere economico generalizzato e con l'introduzione di una serie di innovazioni tecnologiche che hanno permesso trattamenti semplificati degli alimenti e, conseguentemen-

te, hanno consentito l'estensione dei periodi di conservazione degli stessi. Una seconda rivoluzione è iniziata circa 10/15 anni fa ed è stata orientata verso la ricerca della qualità.

Alla fine della seconda guerra mondiale si desiderava vincere la fame di gran parte della popolazione; l'obiettivo da raggiungere era rappresentato da una alimentazione abbondante e ricca di principi nutritivi, fino ad allora pressoché assenti, accessibile a tutti. Successivamente, gli eccessi consumistici e le continue crisi alimentari, che hanno minato la sicurezza del consumatore, hanno generato un'inversione di tendenza orientata verso la qualità dell'alimentazione. L'eccellenza applicata alle produzioni agroalimentari diviene così l'obiettivo da perseguire: cibarsi poco (o comunque meno di prima) ma meglio. Per raggiungere tale obiettivo si presenta, quindi, la necessità di una riflessione sui criteri di selezione delle materie prime e sulle tecniche di trasformazione.

Dopo la corsa al ribasso dei prezzi dei generi alimentari, iniziata addirittura alla fine degli Anni Cinquanta, si è capito che "buono è bello e magari fa pure bene" e, soprattutto, che "buono a basso costo non sempre è possibile, eccellente mai": ecco, quindi, la rivincita del prodotto caratteristico e che presenti anche legami con il territorio.

Bibliografia

* Domenico Vera, L'allevamento del maiale in epoca romana, www.museidelcibo.it

* Alda Tacca, Il maiale del Medioevo ai nostri giorni, www.museidelcibo.it

* Romeo Medici, Il maiale nella tradizione rurale, www.museidelcibo.it

* Elenco aggiornato dei Prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte, Bollettino Ufficiale Regione Piemonte, giugno 2002

* Sandro Doglio, Dizionario di gastronomia del Piemonte, Daumerie Editrice 1995

* www.salumi-italia.it

PREMESSA

La stesura del presente Disciplinare si inserisce nel quadro normativo - Titolo II Capo VI della L.R. 9 maggio 1997 n. 21 e s.m.i. L.R. 31 agosto 1999 n. 24 - predisposto dalla Regione Piemonte per la tutela e la valorizzazione delle lavorazioni artigiane che presentano elevati requisiti di carattere artistico o che estrinsecano valori economici collegati alla tradizione dei materiali impiegati, delle tecniche di lavorazione, dei luoghi di origine o alla cultura, anche di derivazione locale.

Secondo gli intendimenti della legge, la Regione Piemonte intende perseguire i seguenti obiettivi:

- quello della tutela e della salvaguardia di una tradizione artigiana con valenza culturale e storica accumulata nei secoli in Piemonte. Un patrimonio che, nonostante le difficoltà incontrate nel corso della sua evoluzione, è stato conservato, trasmesso e valorizzato con continuità, tenacia e valenza dagli operatori del settore di generazione in generazione fino ai giorni nostri;

- quello della promozione di un insieme di iniziative che riscoprano, consolidino e rinvigoriscano nei suoi diversi aspetti questo processo, adeguandolo alle esigenze di qualificazione e di innovazione che il contesto economico, sociale e tecnologico attuale pone.

Finalità

Per conseguire gli obiettivi previsti dalla L.R. 21/97 e s.m.i. - Capo VI, Artigianato Artistico, Tipico e di Qualità, art. 26 - è predisposto il presente Disciplinare per l'Eccellenza dell' Impresa Artigiana Alimentare - Settore Lavorazione Salumi.

Strumento

"Il Disciplinare per l'eccellenza dell'impresa artigiana alimentare" si propone di delineare delle regole, descrivere le caratteristiche e i requisiti, indicare le tecniche produttive adottate, sottolineare gli ingredienti utilizzati e quant'altro occorre ad individuare e specificare le lavorazioni in essere, secondo la legislazione vigente.

Riconoscimento

Potranno ottenere il riconoscimento di Impresa dell' Eccellenza Artigiana e fregiarsi del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" le imprese operanti nel Settore Caseario e i consorzi di impresa che, già iscritti all'Albo delle imprese, ai sensi della Legge 443/85, dimostrino di possedere i requisiti richiesti dal presente disciplinare.

Il riconoscimento è a1ttuato mediante idonea annotazione nell'Albo provinciale delle imprese artigiane, riportando l'indicazione del settore specifico, la descrizione della tipologia produttiva, l'attribuzione della denominazione di Eccellenza Artigiana, il conferimento del marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana".

Art.1 Percorsi culturali

L'impresa deve saper riconoscere e collocare criticamente la propria attività nel rispetto dei percorsi culturali che hanno prodotto le esperienze storiche dell'Artigianato Tradizionale e di Qualità.

Devono essere considerati quali caratteristiche peculiari dell'impresa che opera nel settore:

* Il richiamo alla tradizione, inteso come capacità acquisita di una cultura specifica, non solo materiale, appartenente ad un ambito operativo.

* L'innovazione, intesa come volontà a ricercare e sperimentare nuove tecniche, all'interno di un territorio, senza stravolgere i legami con la tradizione.

* L'aggiornamento professionale, ovvero la disponibilità a recepire stimoli e sollecitazioni provenienti dalle Istituzioni preposte o che svolgono attività di tutela, ricerca e valorizzazione del patrimonio culturale e del gusto.

* Il legame con le nuove generazioni, vale a dire la disponibilità ad offrire reali opportunità di formazione ed apprendimento, investendo in risorse umane.

* Il legame con il territorio, attraverso la proposta di percorsi del gusto e l'attivazione di sinergie con realtà espressione di una cultura territoriale.

1.1 *Elementi caratteristici dell'Impresa Artigiana*

Il rapporto tra tradizione e innovazione è la sfida ancora aperta per il mondo dell'artigianato.

La difficile alchimia fra questi due concetti delinea anche la vitalità economica di molte imprese artigiane. La sintesi tra tipicità, legame con il territorio, tradizione e processi innovativi rappresenta il contesto produttivo e l'universo di riferimento del settore.

In questo ambito si possono individuare alcuni elementi che distinguono l'impresa alimentare dell'eccellenza artigiana del Settore da un tipo di produzione seriale e standardizzata.

STAGIONALITA'

La ciclicità delle stagioni accompagna le produzioni artigianali. Specialmente nel settore alimentare, la stagionalità delle materie prime ha dato origine, nel tempo, a prodotti che hanno segnato e arricchito la vita dell'uomo. Una ricchezza che ci giunge non solo dal patrimonio di conoscenze della tradizione laica e religiosa, ma anche dalla necessità di scegliere e utilizzare quegli ingredienti nel loro naturale ciclo stagionale.

Il gusto di aspettare un periodo dell'anno, per ritrovare un sapore o un profumo senza accontentarsi di bontà appiattite lungo una temporalità sempre identica, vuol

dire riscoprire la memoria, rinsaldare il legame con lo sviluppo che l'uomo e il suo territorio sono in grado di sostenere.

EQUILIBRIO

Raggiungere e mantenere l'equilibrio tra gli ingredienti a disposizione e la giusta manipolazione sono risultati che fanno parte delle sfide quotidiane dell'artigianato: le materie prime sono materiali vivi che mutano continuamente durante la trasformazione in forme e gusti segnati dal rapporto con la modernità. Qui si gioca con maestria il ruolo dell'artigiano, non solo legato alla tradizione, ma capace di trovare sempre nuovi stimoli, nuove proporzioni, nuovi suggerimenti, nuove presentazioni, innovando le ricette del territorio.

GUSTO

Senso che con l'olfatto è costituito dall'insieme delle percezioni che si registrano in bocca: i sapori, gli aromi, le fragranze. Le lavorazioni artigianali di qualità concorrono ad affinare l'educazione al gusto esaltandone la peculiarità degli ingredienti, coniugando creatività e richiamo alla tradizione.

RISPETTO DEL TEMPO

Il tempo scandisce i ritmi della produzione. Ci vuole tempo per acquisire le materie prime, ci vuole tempo per trasformarle in ingredienti, ci vuole tempo per seguire le lavorazioni, ci vuole tempo per la trasformazione e per la stagionatura. Avere un rapporto sano con i tempi più rallentati del solito vuol dire avere garanzia che in questo caso il tempo gioca a nostro favore: in qualità e cultura del gusto.

QUANTITA'

Per ogni artigiano esiste un volume ottimale di produzione. Esistono realtà con potenzialità più o meno elevate, ma per tutte non può essere superato quel rapporto stretto tra quantità prodotte e cura richiesta che comprometterebbe il livello qualitativo delle lavorazioni.

Verrebbe meno anche quel filo diretto, quel legame "personale" che permette agli artigiani di far tesoro delle valutazioni espresse dai propri clienti, dalle quali possono scaturire nuove opportunità di miglioramento.

Produrre maggiori quantità vorrebbe dire in alcuni casi rinunciare all'eccellenza delle materie prime ed accontentarsi di surrogati di qualità meno sicura. Il "dover aspettare", il non trovare subito il prodotto che cerchiamo spesso è garanzia della coerenza delle scelte operate che determinano il valore aggiunto delle produzioni artigianali.

SEGRETI

Ogni artigiano sa di essere portatore di un sapere antico, al quale apporta le sue innovazioni, le sue modernità. Vive anche la feconda contraddizione di voler svelare i propri segreti, tramandando a qualcun altro questo "saper fare", con l'aspettativa che non siano stravolti e semplificati quei gesti che sembrano inutili ma che fanno la differenza.

PECULIARITA'

Ogni artigiano ha una sua peculiarità che lo rende unico. Pur con forti legami con il territorio e la tradizione, non ne esistono due uguali. E' l'elemento che definisce meglio la figura dell'artigiano, che lo contraddistingue nella diversità e nell'unicità e che spiega l'affezione della clientela.

Si tratta della difesa non solo di prodotti e di gusti, ma anche e soprattutto dell'identità delle persone, della loro abilità nel lavorare e trasformare, nell'infondere caratteristiche speciali di maestria o nell'imprimere i tratti del loro personale sentire.

RESPONSABILITA'

La scelta delle materie prime costituisce il supporto fondamentale su cui poggia la qualità. Un artigiano serio ed eticamente motivato ha una grande competenza e consapevolezza nell'uso delle materie prime che, trasformate con abilità, costituiscono il valore aggiunto della produzione artigiana.

La competenza non può essere improvvisata perché richiede professionalità specifica nel saper effettuare un controllo a monte, su produzioni che spesso precedono il suo lavoro, a garanzia delle fasi successive.

Attività che presuppone una riconosciuta esperienza tramandata, attraverso la conoscenza diretta delle fasi di filiera e dei diversi soggetti coinvolti.

SICUREZZA ALIMENTARE

La sicurezza alimentare è un elemento centrale e prioritario per il consumatore ed un pre-requisito essenziale per la qualificazione della produzione alimentare.

Richiede una responsabilizzazione dell'artigiano quale garante delle produzioni e insieme degli strumenti impiegati che si realizza anche attraverso il principio dell'autocontrollo ed è parte integrante della competenza artigiana.

Art. 2 Processo Produttivo

Il processo produttivo relativo alla produzione di salumi e prosciutti artigianali parte, innanzitutto, dalla selezione accurata delle materie prime, fino al termine della stagionatura o cottura del prodotto finale, prima della commercializzazione; ad esempio, il processo di produzione dei prosciutti inizia con la selezione delle cosce fino alla marchiatura finale ed alla commercializzazione.

L'utilizzo della materia prima è condizionato dalla sua produzione nel territorio piemontese e deve essere conforme alle normative di legge.

Ingredienti

Carni
NaCl (sale)
Aromi naturali è ammesso l'uso secondo la legislazione vigente
Erbe aromatiche e spezie
E300 (acido L- ascorbico)
E301 (sodio L- ascorbato)
E250 (nitrito di sodio)
E252 (nitrato di potassio)
Zuccheri (fruttosio, destrosio, saccarosio, glucosio)
Budello (naturale e sintetico)
Starter naturali
Vini

Art. 3 Processo di Trasformazione salumi

INSACCATI

La sequenza del processo di trasformazione degli insaccati e le attrezzature impiegate nella lavorazione, indicate di seguito, è meramente esemplificativa, considerata la complessità e la variabilità che caratterizzano la produzione di insaccati nella Regione Piemonte. La lavorazione artigiana degli insaccati ha la primaria caratteristica di essere discontinua, eseguita con macchinari o agevolatrici facilmente tarabili dall'operatore artigiano che, in questo modo, può introdurvi la propria esperienza e creatività.

Nell'ambito degli insaccati crudi, la fase di maggior criticità per il raggiungimento dell'eccellenza sensoriale è la delicata fase di stagionatura, dove nella carne, al fine di renderla maggiormente digeribile, si sviluppa una flora batterica che incomincia a demolire parzialmente le proteine della carne. Durante questa parziale demolizione delle proteine ed in parte delle sostanze grasse, si svi-

luppano gli aromi tipici degli insaccati, che insieme agli aromi inseriti (spezie) conferiscono al prodotto la propria tipicità organolettica. Il luogo di stagionatura e la sua gestione risultano fondamentali per il controllo della stagionatura e della fermentazione delle carni. Per quanto concerne gli insaccati cotti, la fase più critica per l'ottenimento dell'eccellenza sensoriale è quella della cottura.

In funzione del Reg.to CEE 178/02 ogni fase del processo di produzione deve essere registrata ai fini della rintracciabilità dei prodotti e dei materiali accessori e complementari, nonché delle materie prime.

PRODOTTI INSACCATI

Operazione	**Controlli** **Strumentazioni e attrezzature utilizzate**
Selezione dell'animale	Oltre ai controlli di tipo sanitario a norma delle leggi vigenti, si effettuano controlli di tipo visivo, per scartare l'animale che presenta imperfezioni fisiche tali da compromettere la qualità del prodotto finale
Macellazione e sezionamento	Oltre ai controlli di tipo sanitario, si effettuano controlli di tipo visivo, per scartare le carni che presentano imperfezioni tali da compromettere la qualità del prodotto finale
Selezione delle parti oggetto di lavorazione	Suddivisione delle parti da destinare alle varie tipologie di lavorazione (prosciutti e salumi)
Stoccaggio delle parti oggetto di lavorazione	Strumento per lo stoccaggio: cella frigorifera per 24/48 ore a temperature tra 0° e 2° C
Rinvenimento delle parti oggetto di lavorazione	Controlli di tipo visivo per verificare la possibilità di procedere alla corretta lavorazione, scartando le parti che non presentano le caratteristiche ottimali (es. un cattivo funzionamento della cella può alterare le caratteristiche delle parti animali) Scelta delle carni: viene operata una scelta delle carni da destinare alle varie lavorazioni
Macinatura	Strumenti: tritacarne, Cutter
Impastatura con aggiunta degli ingredienti citati sopra	Strumenti: impastatrice
Insaccamento meccanico	Strumento: insaccatrice con budello naturale e/o sintetico
Legatura	(manuale o rete)
Asciugatura-stufatura	Strumento: locale condizionato, con umidità controllata
Stoccaggio prodotto lavorato	Strumento: locale condizionato, con umidità controllata
Sigillatura (o piombatura)	
Etichettatura	
Stagionatura (insaccati crudi)	Strumento: per la stagionatura: locale condizionato, con umidità controllata
Cottura salumi (insaccati cotti)	Strumento per la cottura: vasche di cottura (barbottaggio) o forni
Confezionamento: Naturale: insaccati crudi e cotti Sottovuoto: insaccati crudi interi o a tranci, insaccati cotti Sottovuoto in atmosfera modificata: insaccati crudi interi o a tranci, insaccati cotti	Strumento: macchinari per il sottovuoto o l'atmosfera modificata

SALUMI DA PARTI INTERE

(PANCETTA, LARDO, FILETTO, COPPA, E ALTRI)

Operazione	**Controlli** **Strumentazioni e attrezzature utilizzate**
Selezione dell'animale	Oltre ai controlli di tipo sanitario a norma delle leggi vigenti, si effettuano controlli di tipo visivo, per scartare l'animale che presenta imperfezioni fisiche tali da compromettere la qualità del prodotto finale
Macellazione e sezionamento	Oltre ai controlli di tipo sanitario, si effettuano controlli di tipo visivo, per scartare le carni che presentano imperfezioni tali da compromettere la qualità del prodotto finale
Selezione delle parti oggetto di lavorazione	Suddivisione delle parti da destinare alle varie tipologie di lavorazione (prosciutti e salumi)
Stoccaggio delle parti oggetto di lavorazione	Strumento per lo stoccaggio: cella frigorifera per 24/48 ore a temperature tra 0° e 2° C
Rinvenimento delle parti oggetto di lavorazione	Controlli di tipo visivo per verificare la possibilità di procedere alla corretta lavorazione, scartando le parti che non presentano le caratteristiche ottimali (es. un cattivo funzionamento della cella può alterare le caratteristiche delle parti animali) Scelta delle carni: viene operata una scelta delle carni da destinare alle varie lavorazioni
Salagione	
Zangolatura	Strumento: zangola (recipiente rotante)
Insaccamento e legatura a spago o rete	
Stagionatura	In locale condizionato (cella)
Sigillatura, piombatura, etichettatura (in base alle modalità di produzione)	
Confezionamento: Naturale Sottovuoto Sottovuoto in atmosfera modificata	Strumento: macchinari per il sottovuoto o l'atmosfera modificata

Art. 4 Processo di Trasformazione e/o Salagione/Stagionatura prosciutti

4.1 PROSCIUTTO Crudo

Operazione	**Controlli** **Strumentazioni e attrezzature utilizzate**
Selezione dell'animale	Oltre ai controlli di tipo sanitario a norma delle leggi vigenti, si effettuano controlli di tipo visivo, per scartare l'animale che presenta imperfezioni fisiche tali da compromettere la qualità del prodotto finale
Macellazione	
Selezione delle cosce	
Stoccaggio materia prima	Strumento: Cella frigorifera: 24 ore a 0-2° C
Rinvenimento	
Salatura con ingredienti (per un periodo di 20-25 giorni)	
Lavaggio	
Stoccaggio prodotto semilavorato	Strumento: Cella fredda (4°-6° C) per circa 90 giorni
Asciugatura	Strumento: Cella condizionata (per circa 7 giorni)
Stoccaggio prodotto semilavorato	Strumento: Ambienti condizionati a Umidità controllata per oltre 8 mesi
Sugnatura	
Controllo stagionatura (puntatura) e verifica difetti	
Mondatura e preparazione	
Disosso	
Confezionamento Naturale, al termine della stagionatura Sottovuoto, dopo il disosso (in sezioni o intero) Sottovuoto in atmosfera modificata, dopo il disosso (in sezioni o intero)	Strumento: macchinari per il sottovuoto o l'atmosfera modificata

4.2 PROSCIUTTO Cotto

Operazione	Controlli Strumentazioni e attrezzature utilizzate
Selezione dell'animale	Oltre ai controlli di tipo sanitario a norma delle leggi vigenti, si effettuano controlli di tipo visivo, per scartare l'animale che presenta imperfezioni fisiche tali da compromettere la qualità del prodotto finale
Macellazione	
Selezione delle cosce	
Disosso	
Stoccaggio materia prima	Strumento: Cella frigorifera: 24 ore a 0-2° C
Rinvenimento	
Salatura con ingredienti	Strumento: Siringatrice (multi-aghi o mono-ago)
Zangolatura	Strumento: Zangola (recipiente rotante)
Formatura in stampi in alluminio/acciaio	
Cottura	Strumento: Vasche barbottaggio o forni
Distampaggio	
Confezionamento Sottovuoto Sottovuoto in atmosfera modificata	Strumento: macchinari per il sottovuoto o l'atmosfera modificata

Art. 5 Manualità

L'utilizzo dei macchinari è consentito per velocizzare i tempi di lavorazione, senza peraltro stravolgere gli originari e tradizionali sistemi di produzione.

Nei processi di produzione indicati agli articoli 3 e 4 si evidenzia che la manualità rappresenta senza dubbio l'elemento distintivo che consente di differenziare l'impresa artigiana dall'impresa industriale. Durante le fasi di produzione e/o stagionatura è quindi indispensabile che la manualità sia non solo presente, ma determinante per la qualità finale del prodotto. La capacità e l'esperienza dell'operatore sono infatti indispensabili per governare il processo produttivo al fine di ottenere un prodotto d'eccellenza.

La produzione artigiana non può essere caratterizzata dall'assoluta serialità del prodotto, tuttavia occorre che il prodotto stesso, compatibilmente con il rispetto delle esigenze di stagionalità, non abbia caratteristiche morfologiche ed organolettiche eccessivamente discontinue.

Art.6 Requisiti

Data la complessità del settore, l'imprenditore artigiano deve avere un'approfondita conoscenza delle tecniche di lavorazione tradizionali, dei processi produttivi, delle materie prime e degli ingredienti utilizzati e deve essere in grado di partecipare direttamente alle fasi produttive.

E' richiesta un' esperienza di almeno 5 anni nel settore.

Qualora il periodo sia inferiore a quello sopra indicato, possono concorrere al raggiungimento del tetto dei 5 anni i periodi di attività produttiva nel settore (da documentare), in qualità di dipendente o di coadiuvante con mansioni lavorative adeguate.

E' sufficiente un periodo di lavoro nel settore di 4 anni per chi avesse effettuato un percorso di formazione specifica presso scuole di formazione accreditate (per un minimo di 1200 ore) oppure sia in possesso di una formazione professionale nel settore.

Nel caso di consorzi di imprese, sarà indispensabile che almeno i 4/5 delle imprese che ne fanno parte siano riconosciute imprese dell'Eccellenza Artigiana.

6.1 Norme di ammissione

Le imprese artigiane dovranno provare la propria capacità compilando la domanda- questionario predisposta, allegando:

* curriculum dettagliato in cui evidenziare

1. esperienze produttive
2. eventuale partecipazione ad Esposizioni, Mostre, Rassegne di settore
3. partecipazione attiva a percorsi formativi anche in collaborazione con associazioni di categoria e/o di settore

* documentazione fotografica del laboratorio artigiano

6.2 Accettazione delle domande

Il riconoscimento viene effettuato dalla Commissione Provinciale per l'Artigianato (C.P.A.) competente per territorio, supportata da esperti, ai sensi delle normative vigenti.

La C.P.A., esaminate le domande e la documentazione prodotta, potrà, qualora ne ravvisi la necessità, richiedere specificazioni attraverso:

* documentazioni aggiuntive
* colloqui diretti
* sopralluoghi presso le aziende dei richiedenti.

6.3 Attività di commercio

Potranno essere riconosciute le aziende artigiane che svolgono, in forma secondaria, attività commerciale a condizione che non si generi confusione tra il prodotto

regolarmente realizzato in azienda e quello unicamente commercializzato.

6.4 Titolarità del riconoscimento

Il riconoscimento è attribuito all'impresa ai sensi della L.R. 21/97 e s.m.i., art. 28.

I requisiti richiesti dal Disciplinare devono sussistere in capo al titolare o almeno ad uno dei soci dell'impresa.

Ogni modifica e variazione d'impresa devono essere comunicate alla competente Commissione Provinciale per l'Artigianato che valuta il permanere dei requisiti di eccellenza.

6.5 Denominazione

E' stata individuata la denominazione "Eccellenza Artigiana" con D.G.R. n. 30 - 322 del 29/06/2000 da attribuire alle imprese che hanno ottenuto il riconoscimento dell'artigianato artistico, tipico, tradizionale di ogni settore e conseguente annotazione specifica all'Albo provinciale delle imprese artigiane.

A tali imprese viene attribuito il marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" approvato con D.G.R. n. 3 - 1713 del 14/12/2000.

L'uso, lo sviluppo e la diffusione di tale marchio è disciplinato da regolamento approvato con D.G.R. n. 4 -1714 del 14/12/2000.

Il richiamo all' Eccellenza Artigiana in Mostre, Esposizioni, Manifestazioni, potrà essere utilizzato solo se il 90% delle imprese partecipanti risulteranno essere in possesso del marchio di eccellenza.

I concessionari utilizzatori della denominazione in oggetto e dei rispettivi elementi identificativi, si impegnano a proteggere il marchio e la sua immagine e a compiere ogni sforzo per propagandarlo.

In ogni caso, proprietario esclusivo del marchio è la Regione Piemonte.

6.6 Iter procedurale

Al fine di poter riassumere e di chiarire meglio quanto sopra espresso, evidenziamo le procedure di riconoscimento, che risultano pertanto:

* Compilazione della domanda-questionario
* Primo grado di valutazione delle imprese sulla base della domanda- questionario
* Acquisizione di ulteriore documentazione
* Approfondimento con eventuale richiesta di colloquio
* Predisposizione di controlli in azienda
* Previsione della possibilità di ricorso

6.7 Ricorsi

I ricorsi dovranno essere presentati seguendo le stesse modalità previste per i ricorsi su iscrizioni e cancellazioni dall'Albo delle imprese artigiane, alla Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.) che potrà avvalersi della consulenza della Commissione per il Disciplinare del settore.

6.8 Controlli

La Regione potrà, nell'ambito delle revisioni degli Albi provinciali delle imprese artigiane, attuare procedure al fine di verificare il persistere dei requisiti, come previsto dall'art. 44 della L.R. 21/97 e s.m.i.

L'impresa si impegna a dare alla Commissione Provinciale per l'Artigianato competente ogni facoltà per procedere di volta in volta a controlli di accertamento dei requisiti e l'impresa si impegna a dare spiegazioni rilasciando eventuale documentazione fiscale-contabile (fatture, registri, ecc). Le Commissioni Provinciali dell'Artigianato, competenti per territorio, in qualsiasi momento lo ritenessero opportuno, potranno svolgere indagini ed ispezioni per verificare il permanere, in capo all'impresa che abbia ottenuto il riconoscimento di "eccellenza artigiana", dei requisiti richiesti dai rispettivi disciplinari di produzione.

6.9 Cancellazione del riconoscimento

Qualora si riscontri la non conformità dell'utilizzazione del marchio secondo quanto previsto nel Regolamento Regionale n. 1/R del 15 gennaio 2001 recante disposizioni sull'uso del Marchio "Piemonte Eccellenza Artigiana" e l'inosservanza delle prescrizioni previste dal presente disciplinare, la Commissione Provinciale per l'Artigianato, competente territorialmente, diffida l'impresa dall'utilizzo in maniera irregolare del marchio, invitandola ad adeguarsi a quanto previsto dal regolamento stesso.

In caso di reiterazione dell'inadempienza e/o di perdita dei requisiti richiesti dai disciplinari, la C.P.A. competente territorialmente, provvede anche ai sensi dell'art. 45 della L.R. 21/97, alla cancellazione dell'annotazione di "Eccellenza Artigiana" dell'impresa dall'Albo, sentito in ogni caso l'interessato.

Art. 7 Botteghe Scuola

Le imprese riconosciute sulla base dei criteri previsti nel presente Disciplinare e di quelli stabiliti dalla Regione Piemonte, sentito il parere della Commissione Regionale per l'Artigianato (C.R.A.), potranno accedere, ai sensi dell'art. 29 della L.R. 21/97 s.m.i., a tutti i vantaggi di cui usufruiscono le imprese "riconosciute", tra cui la possibilità di partecipare al progetto formativo/lavorativo "bottega scuola".

Alcuni riferimenti normativi

D.Lgs del 27 gennaio 1992 n. 109. Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari

D.Lgs 26 maggio 1997 n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari

Legge Quadro 8 agosto 1985 n. 443 Legge quadro per l'artigianato

D.Lgs 23 giugno 2003, n. 181 Attuazione della direttiva 2000/13/CEE concernente l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari, nonché la relativa pubblicità

Reg. CEE 178/02

Decreto Legislativo 21 maggio 2004, n. 172 "Attuazione della direttiva n. 2001/95/CE relativa alla sicurezza generale dei prodotti " pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 165 del 16 luglio 2004

DETERMINAZIONI DEI DIRIGENTI

La legenda esplicativa relativa ai codici delle Direzioni e dei Settori è pubblicata a pagina 21 del presente Bollettino (Ndr)

Giunta regionale

Codice 21.4
D.D. 7 dicembre 2005, n. 953

L.R. 93/95 - Integrazione D.D. 718 del 14/10/2005 (imp. 4188)

(omissis)

IL DIRIGENTE

(omissis)

determina

Per le motivazioni espresse in premessa:

- di integrare la D.D. n. 718 del 14.10.05 incaricando il C.U.S. Torino corrente in Torino - Via Braccini,1 - (omissis) - affinchè in nome e per conto della Regione provveda a svolgere i compiti di organizzazione nelle varie fasi descritte in premessa e secondo i criteri e le modalità stabilite dal Bando di concorso, al fine di attribuire n. 50 borse di studio "Piemonte sport" ad atleti di diverse discipline sportive che frequentano Università piemontesi e che si siano distinti a livello nazionale ed internazionale nella stagione agonistica 2004/2005;
- di procedere alla stipulazione di un nuovo schema di contratto di collaborazione, ad integrazione di quello approvato con D.D. 718 del 14 ottobre 2005, allegato al presente provvedimento per farne parte integrante;
- di approvare il bando di concorso (all. 1) per l'assegnazione di n. 50 borse di studio " Piemonte Sport "destinate ad atleti universitari e il modello di presentazione della domanda (all. 2) allegati al presente provvedimento;
- la somma di euro 140.000,00 = o.f.i. è già stata impegnata sul cap.14620 (n. acc.100515) del Bilancio di previsione per l'esercizio finanziario 2005 con D.D. n. 718 del 14.10.05 (imp.4188).

La presente determinazione sarà pubblicata sul B.U. della Regione Piemonte, ai sensi dell'art. 61 dello Statuto.

Il Dirigente responsabile
Franco Ferraresi

Allegato

REGIONE PIEMONTE
Assessorato allo Sport

C.U.S. TORINO

BANDO DI CONCORSO

Borse di Studio "PIEMONTE SPORT"

rivolte ad atleti universitari

Anno Accademico 2004/2005

Art. 1
(Oggetto del Concorso)

La Regione Piemonte e il C.U.S. Torino, ai sensi delle deliberazioni della Giunta Regionale n. _____ dell'_____ e n. _____ del _____ e della Determinazione Dirigenziale n. del bandiscono, per l'Anno Accademico 2004/2005, un concorso per **n. 50 Borse di Studio per meriti sportivi e didattici dell'importo di euro 2500 lordi ciascuna**.

Le Borse sono riservate a studenti iscritti a corsi di Diploma Universitario e/o di Laurea presso l'Università degli Studi di Torino, l'Università degli Studi del Piemonte Orientale e al Politecnico di Torino, che, **in qualità di atleti dilettanti**, si siano distinti in sede internazionale e nazionale in attività sportive universitarie o federali **nel periodo novembre 2004 - ottobre 2005**.

N. 12 borse di studio sono riservate a studenti iscritti al C.U.S. Torino;
N. 2 borse di studio sono riservate a studenti disabili;

N. 2 borse di studio sono riservate a studenti dell'Università del Piemonte Orientale.

Le restanti 34 borse di studio non sono vincolate ad alcuna destinazione specifica.

Art. 2
(Requisiti generali)

Le borse di studio sono assegnate per titoli.

Per essere ammessi al concorso i candidati, alla data di scadenza del termine utile per la presentazione della domanda, devono avere i seguenti requisiti:

1) iscrizione per l'Anno Accademico 2004/2005 ad un Corso di Diploma o di Laurea presso l'Università degli Studi di Torino, l'Università degli Studi del Piemonte orientale o al Politecnico di Torino;
2) limite massimo di età: 27 anni alla data di scadenza del bando;
3) essere **studenti in corso o fuori corso da non più di un anno e aver acquisito, alla data di scadenza del bando, almeno la metà dei crediti formativi previsti dal piano di studi degli anni precedenti, con una media non inferiore a 24/30.** Saranno valutati solo gli esami sostenuti con votazione espressa in trentesimi;
4) per gli studenti iscritti al I° anno, al numero di crediti formativi maturati con una media non inferiore a 24/30, verrà sommato il punteggio relativo alla votazione riportata alla maturità;
5) attività sportiva svolta nel periodo novembre 2004 - ottobre 2005.
6) per gli atleti disabili si deroga rispetto ai requisiti previsti dal punto 2);

Art. 3
(Termini e modalità di presentazione della domanda)

Il modello per la presentazione della domanda sarà reperibile:

- sul sito Internet: www. Regione.piemonte.it/sport;
- sul sito Internet: www. Custorino.it;
- presso la segreteria del C.U.S. Torino – Via Paolo Braccini, 1 – Torino.

La domanda di partecipazione al concorso, esente da bollo, **deve essere:**

- compilata in ogni parte e **sottoscritta dal candidato che dovrà allegare obbligatoriamente, la fotocopia del documento d'identità** o documento equipollente in corso di validità in conformità all'art. 38 del D.P.R. 445/2000, pena la non ammissibilità**;**
- **presentata utilizzando l'apposita modulistica e** corredata di tutta **la documentazione richiesta**, pena la non accettazione della domanda stessa;
- **spedita mediante Raccomandata A.R.** al C.U.S. Torino - Via Paolo Braccini, 1 - 10141 Torino, **entro il 15 Febbraio 2006 e farà fede il timbro postale;**

Nella domanda il candidato **deve dichiarare sotto la propria responsabilità**:

1) nome e cognome, il luogo e la data di nascita, la cittadinanza, la residenza, il numero di telefono, indirizzo e-mail e il recapito eletto ai fini del concorso (impegnandosi a comunicare eventuali cambiamenti dello stesso);
2) Piano di studi specificando i crediti formativi per ogni annualità del corso di laurea;
3) iscrizione al Corso di Diploma e/o Laurea - anno di corso e numero di matricola;
4) gli esami superati e i crediti formativi ottenuti;
5) il voto di maturità per gli iscritti al I° anno;
6) l'attività sportiva svolta, in qualità di atleta dilettante, nel periodo novembre 2004 - ottobre 2005, con relativi risultati ottenuti sotto forma di dichiarazione del Presidente della Società o Associazione sportiva di appartenenza;

L'Amministrazione Regionale effettuerà dei controlli a campione sulla veridicità dei dati dichiarati.

Art. 4
(Commissione Giudicatrice)

La Commissione Giudicatrice sarà così composta:

- Magnifico Rettore dell'Università degli Studi di Torino (o suo delegato);
- Magnifico Rettore dell'Università degli Studi del Piemonte Orientale di Vercelli (o suo delegato);
- Magnifico Rettore del Politecnico di Torino (o suo delegato);
- Presidente Ente Diritto allo Studio (o suo delegato);
- Presidente del C.U.S.I. (o suo delegato);
- Presidente del C.U.S.Torino (o suo delegato)
- Dirigente Responsabile del Settore Sport (o suo delegato);

Il giudizio della commissione è insindacabile.

Art. 5
(Valutazione dei titoli)

La Commissione Giudicatrice valuterà i requisiti dei candidati con il seguente punteggio:

a) meriti sportivi: fino ad un massimo di punti 100 così specificati:

Attività	*Coordinata da*	*Punti*
• internazionale	C.O.N.I. e FF.SS.NN.	fino a 50
• internazionale universitaria	F.I.S.U.	fino a 35
• nazionale universitaria	C.U.S.I.	fino a 25
• federale	Federazioni Sportive italiane	fino a 15

b) meriti scolastici:

- **Studenti del 1° anno:**

- crediti formativi acquisiti fino a 15 punti;
- voto maturità fino a 15 punti;

Per un totale di 30 punti.

- Media esami sostenuti rispetto al piano di studi fino a 20 punti.

- **Studenti dal 2° anno**:
- crediti formativi acquisiti rispetto al piano di studi fino a 25 punti;
- media esami sostenuti fino a 25 punti;

c) a parità di punteggio saranno valutate come titolo preferenziale le condizioni economiche del nucleo familiare, rilevate dall'autocertificazione dei redditi presentata dallo studente al momento dell'iscrizione all'Università o al Politecnico.

Art. 6
(Pubblicazione graduatorie)

La graduatoria sarà pubblicata entro il 30 giugno 2006 sul sito internet:
- della Regione Piemonte: www. Regione.piemonte.it/sport
- sul sito Internet del C.U.S. Torino: www. Custorino.it;

Art. 7
(Comunicazione ai vincitori)

Ai vincitori delle borse di studio sarà inviata comunicazione scritta, a mezzo Raccomandata A.R. , riguardo ai tempi e le modalità di consegna del premio.

Art. 8

(Trattamento dei dati personali)

I dati personali forniti dai candidati saranno raccolti dal C.U.S. Torino e trattati per le finalità di gestione e selezione della graduatoria nel rispetto del Testo Unico sulla Privacy – D.lgs. 196/2003.

Torino, 2005

Il Direttore della
Direzione Sport della Regione Piemonte
Gaudenzio DePaoli

Il Presidente del C.U.S. Torino
Riccardo D'Elicio

L'Assessore regionale allo Sport
Giuliana Manica

REGIONE PIEMONTE
Assessorato allo Sport

AL C.U.S. TORINO
Via P. Braccini, 1
10141 Torino TO

__L__sottoscritt_____nat__ a _____

Prov._____ il_____ Codice Fiscale _____

residenza: Via _____Comune_____ N.___

Prov: _____Cap._____Tel._____cell._____e-mail_____

domicilio: Via _____ N._____ Comune_____ _____

Prov. _____Cap._____ Cittadinanza _____

C H I E D E

di partecipare al concorso per l'attribuzione di numero 46 borse di studio "PIEMONTE SPORT" per meriti sportivi e didattici dell'importo di euro 2.500,00 lordi ciascuna destinate a studenti iscritti a corsi di Diploma Universitario e/o di Laurea presso l'Università degli Studi di Torino, l'Università degli Studi del Piemonte orientale e del Politecnico di Torino che, in qualità di atleti dilettanti, si sono distinti in sede internazionale e nazionale in attività sportive universitarie o federali nel periodo novembre 2004 - ottobre 2005.

A tale scopo dichiara sotto la propria responsabilità:

- di essere stato iscritt__, per l'Anno Accademico 2004/05, al____anno di corso/fuori corso della Facoltà di _____ Corso di Laurea/Diploma in _____ _____ n. matricola _____;
- di avere il seguente Piano di Studi:

_____

_____

- corrispondente a crediti formativi così ripartiti:

1°anno_____

2°anno_____

3°anno_____

4°anno_____

5°anno_____

- di aver sostenuto alla data di scadenza del bando n. ..... esami , e più precisamente (indicare gli esami sostenuti, la data, il voto conseguito e i relativi crediti acquisiti):

_____

_____

_____

_____

con una media di ...../30;

- di essere studenti in corso o fuori corso da non più di un anno;
- di aver riportato alla maturità (solo per gli studenti iscritti al primo anno) una votazione di _____/100;
- di essere atleta disabile (solo per gli studenti disabili)
- di essere in possesso dei seguenti meriti sportivi nel periodo novembre 2004 - ottobre 2005:

_____

_____

_____

_____

Allega alla presente domanda:

1) autocertificazione dei redditi presentata al momento dell'iscrizione all'università o al politecnico,
2) documentazione attestante i meriti sportivi rilasciata dalla Società o Associazione sportiva di appartenenza controfirmata dal Presidente
3) fotocopia della carta d'identità o documento equipollente

consapevole delle sanzioni penali, richiamate dall'art. 76, nel caso di dichiarazioni non veritiere e di falsità negli atti e della decadenza dei benefici prevista dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000,

IL RICHIEDENTE

_____

Recapito per eventuali comunicazioni:

_____

e-mail_____

Tel. _____ Cell._____

La presente domanda è sottoscritta dall'interessato e inviata a mezzo Raccomandata A.R. unitamente alla fotocopia del documento di identità non scaduto (in conformità all'art. 38 del D.P.R. 445/2000 pena la non ammissibilità).
Norme penali – D.P.R. 445 del 28/12/2000 art. 76
Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso, nei casi previsti dal Testo unico, è punito ai sensi del Codice Penale e delle leggi speciali in materia.
L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.

Testo unico sulla Privacy – D.lgs 196/2003
I dati sopra riportati saranno utilizzati nel rispetto della citata normativa.

CIRCOLARI / DIRETTIVE

Circolare della Presidente della Giunta Regionale 13 dicembre 2005, n. 5/AGR

Art. 1 bis L.R. 4 novembre 2004, n. 31: (Modifiche alla legge finanziaria per l'anno 2004 e provvedimenti di natura pluriennale). Deroga alla legge regionale 18 febbraio 1981 n. 7 (Norme per la tutela e l'incremento del patrimonio ittico e per l'esercizio della pesca nelle acque della Regione Piemonte). Chiarimenti

Ai Sigg. Presidenti
delle Province piemontesi
Loro Sedi

Con l'art. 1 bis della L.R. 31/2004 è stato disciplinato un regime di favore che prevede l'esenzione dal pagamento delle tasse e soprattasse per il rilascio della licenza di pesca di tipo b, prevista dall'art. 9 della L.R. 18.02.1981, n. 7, a favore di cittadini stranieri soggiornanti in Piemonte per ragioni di turismo, nonché ai cittadini di età inferiore agli anni 18 o superiore agli anni 65, nonché a tutti i soggetti di cui all'articolo 3 della legge 5 febbraio 1992, n. 104.

Per quanto riguarda il rilascio della licenza ai cittadini stranieri e agli italiani residenti all'estero, l' art. 10 comma 3 della L.R. 18.02.1981 n. 7, come da ultimo modificato dall'art. 2 della L.R. 18.04.1985, n. 34 stabilisce che gli stessi possono ottenere il rilascio della licenza di pesca alle stesse condizioni e con le stesse modalità di quelli residenti nella Regione Piemonte ovvero un permesso di pesca, equiparato alla licenza di tipo b, con validità di mesi tre senza possibilità di rinnovo nel corso dell'anno.

Ferme restando le agevolazioni di tipo finanziario, previste dalla L.R. 31/2004, è emersa la problematica del rilascio della licenza o permesso di pesca ai cittadini extracomunitari soggiornanti a vario titolo nella Regione Piemonte.

A tal fine, per esaminare la variegata casistica in merito, in data 22 settembre 2005 si è svolto un incontro con gli organi istituzionali interessati.

In tale sede sono stati esaminati gli innumerevoli casi e, al fine di rendere uniforme su tutto il territorio regionale ogni comportamento, anche per garantire una maggiore trasparenza interpretativa in applicazione alla normativa vigente, si ritiene opportuno fornire alcuni chiarimenti circa gli aspetti più significativi delle questioni poste, come di seguito specificate.

1) Cittadini stranieri extracomunitari soggiornanti in Piemonte per scopi turistici:

per soggiorni sino a otto giorni, per i quali non è previsto il permesso di soggiorno, la licenza di pesca può avere una durata massima di otto giorni.

2) Cittadini stranieri extracomunitari con permesso di soggiorno con visto turistico:

per soggiorni, per i quali è previsto il permesso di soggiorno con visto turistico, la durata della licenza di pesca è pari al permesso di soggiorno con visto turistico (massimo mesi tre).

3) Cittadini stranieri extracomunitari con permesso di soggiorno per altri motivi (studio, lavoro, ecc.):

la licenza di pesca di tipo b potrà essere rilasciata con una durata pari a quella del permesso di soggiorno, a seguito del pagamento di tasse e soprattasse e prorogabile in caso di rinnovo del permesso stesso.

4) Cittadini stranieri della U.E., residenti o domiciliati in Italia, e per quelli extra U.E. con cui esistono accordi bilaterali, soggiornanti in Piemonte per turismo:

la licenza di pesca ha validità di mesi tre senza possibilità di rinnovo nel corso dell'anno (art 10 L.R. 7/1981), con esenzione dal pagamento delle tasse e soprattasse.

5) Cittadini stranieri della U.E., residenti o domiciliati in Italia, e per quelli extra U.E: con cui esistono accordi bilaterali, soggiornanti in Piemonte per altri motivi: (studio, lavor o, ecc.):

il rilascio della licenza di pesca avviene alle stesse condizioni e con le stesse modalità di quelli residenti nella Regione Piemonte, previo pagamento delle tasse e soprattasse.

Per i cittadini di età inferiore agli anni 18 o superiore agli anni 65, nonché per tutti i soggetti di cui all'articolo 3 della legge 5 febbraio 1992, n. 104 rimane fermo il diritto all'esenzione dal pagamento delle tasse e soprattasse.

Mercedes Bresso

V.to L'Assessore all'Agricoltura, Tutela
della Fauna e della Flora
Mino Taricco

Legenda delle codifiche delle Direzioni, dei Settori e delle Strutture speciali

D1	Direzione SEGRETERIA DELL'ASSEMBLEA REGIONALE
D1.S1	Settore Affari istituzionali e supporto giuridico legale
D1.S2	Settore Segreteria Ufficio di Presidenza ed organi istituzionali interni
D1.S3	Settore Organismi consultivi ed osservatori
D1.S4	Settore Progettazione -sviluppo e gestione del sistema informativo e banca dati Arianna
D2	Direzione PROCESSO LEGISLATIVO
D2.S1	Settore Studi e documentazione legislativi
D2.S2	Settore Commissioni legislative
D2.S3	Settore Assemblea regionale
D3	Direzione AMMINISTRAZIONE E PERSONALE
D3.S1	Settore Bilancio, ragioneria, controllo di gestione
D3.S2	Settore Patrimonio e provveditorato
D3.S3	Settore Tecnico e sicurezza
D3.S4	Settore Organizzazione e personale
D4	Direzione COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE DELL'ASSEMBLEA REGIONALE
D4.S1	Settore Comunicazione e partecipazione dell'Assemblea Regionale
D4.S2	Settore Informazione dell'Assemblea Regionale
D4.S3	Settore Relazioni esterne dell'Assemblea Regionale
D4.S4	Settore Documentazione
DG	Struttura speciale GABINETTO DELLA PRESIDENZA DEL CONSIGLIO REGIONALE
5	Direzione AFFARI ISTITUZIONALI E PROCESSO DI DELEGA
5.1	Settore Autonomie locali
5.2	Settore Polizia locale
5.3	Settore Attività amministrativa a supporto della Giunta Regionale e delle Direzioni regionali
5.8	Settore Attività giuridico-legislativa a supporto della Giunta Regionale e delle Direzioni regionali
5.9	Settore Protocollo ed archivio generali
6	Direzione COMUNICAZIONE ISTITUZIONALE DELLA GIUNTA REGIONALE
6.1	Settore Relazioni esterne della Giunta Regionale
6.2	Settore Ufficio stampa della Giunta Regionale
6.3	Settore Comunicazione istituzionale della Giunta Regionale
6.4	Settore Ufficio relazioni con il pubblico
7	Direzione ORGANIZZAZIONE; PIANIFICAZIONE, SVILUPPO E GESTIONE DELLE RISORSE UMANE
7.1	Settore Organizzazione
7.2	Settore Formazione del personale
7.3	Settore Sistemi informativi ed informatica
7.4	Settore Reclutamento, mobilità, gestione dell'organico
7.5	Settore Stato giuridico ed ordinamento del personale
7.6	Settore Servizi generali operativi
8	Direzione PROGRAMMAZIONE E STATISTICA
8.1	Settore Programmazione regionale
8.2	Settore Statistico regionale
8.3	Settore Valutazione progetti e proposte di atti di programmazione negoziata
8.4	Settore Rapporti con società a partecipazione regionale
8.5	Settore Osservatorio statistico indicatori fisici enti locali
9	Direzione BILANCI E FINANZE
9.1	Settore Bilanci
9.2	Settore Ragioneria
9.3	Settore Tributi - addizionali e compartecipazione al gettito erariale
9.4	Settore Fiscalità passiva
9.5	Settore Controllo gestioni delegate

9.6 Settore Cassa economale
9.7 Settore Trattamento economico del personale
9.8 Settore Trattamento pensionistico, previdenziale ed assicurativo del personale
10 Direzione PATRIMONIO E TECNICO
10.1 Settore Beni mobili
10.2 Settore Patrimonio immobiliare
10.3 Settore Tecnico
10.4 Settore Sicurezza sedi ed ambienti di lavoro - prevenzione e protezione dal rischio
10.5 Settore Utenze
10.6 Settore Economato - Autocentro - Centro Stampa
10.7 Settore Attività negoziale e contrattuale - Espropri - Usi civici
11 Direzione PROGRAMMAZIONE E VALORIZZAZIONE DELL'AGRICOLTURA
11.1 Settore Programmazione in materia di agricoltura
11.2 Settore Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli
11.3 Settore Sviluppo agro-industriale
11.4 Settore Politiche comunitarie
12 Direzione SVILUPPO DELL'AGRICOLTURA
12.1 Settore Sviluppo delle produzioni animali
12.2 Settore Sviluppo delle produzioni vegetali
12.3 Settore Fitosanitario regionale
12.4 Settore Servizi di sviluppo agricolo
12.5 Settore Politiche delle strutture agricole
13 Direzione TERRITORIO RURALE
13.1 Settore Infrastrutture rurali e territorio
13.2 Settore Avversità e calamità naturali
13.3 Settore Carburanti agricoli agevolati
13.4 Settore Caccia e pesca
14 Direzione ECONOMIA MONTANA E FORESTE
14.1 Settore Politiche comunitarie
14.2 Settore Politiche Forestali
14.3 Settore Gestione delle attività strumentali per l'economia montana e le foreste
14.4 Settore Economia montana
14.5 Settore Gestione proprietà forestali reg.li e vivaistiche (sede di Vercelli)
14.6 Settore Antincendi boschivi e rapporti con il corpo forestale dello Stato (sede di Novara)
14.7 Settore Idraulica Forestale e tutela del territorio (sede di Alessandria)
15 Direzione FORMAZIONE PROFESSIONALE - LAVORO
15.1 Settore Attività formativa
15.2 Settore Gestione amministrativa attività formative
15.3 Settore Standard formativi - qualità ed orientamento professionale
15.9 Settore Servizi alle politiche per l'occupazione e per la promozione dello sviluppo locale
15.10 Settore Sviluppo dell'imprenditorialità
15.11 Settore Osservatorio del mercato del lavoro
16 Direzione INDUSTRIA
16.1 Settore Osservatorio settori produttivi industriali
16.2 Settore Valorizzazione dei sistemi produttivi locali
16.3 Settore Promozione e sviluppo delle P.M.I
16.4 Settore Pianificazione e verifica attività estrattiva
17 Direzione COMMERCIO E ARTIGIANATO
17.1 Settore Programmazione e interventi dei settori commerciali
17.2 Settore Tutela del consumatore - mercati all'ingrosso ed aree mercatali
17.3 Settore Rete carburanti e commercio su aree pubbliche
17.4 Settore Promozione e credito al commercio
17.5 Settore Sistema informativo-osservatorio dell'artigianato
17.6 Settore Disciplina e tutela dell'artigianato

17.7 Settore Promozione, sviluppo e credito dell'artigianato

18 Direzione EDILIZIA

18.1 Settore Osservatorio dell'edilizia

18.2 Settore Attuazione degli interventi in materia di edilizia

18.3 Settore Disciplina e vigilanza sulla gestione del patrimonio e sugli enti in materia di edilizia

18.4 Settore Programmazione e localizzazione delle risorse

19 Direzione PIANIFICAZIONE E GESTIONE URBANISTICA

19.1 Settore Pianificazione territoriale regionale

19.2 Settore Pianificazione territoriale operativa

19.3 Settore Sistema informativo territoriale

19.4 Settore Informatizzazione degli strumenti urbanistici - archivio

19.5 Settore Cartografico

19.6 Settore Vigilanza urbanistica

19.7 Settore Accordi di programma ed esame di conformità urbanistica

19.8 Settore Studi, regolamenti e programmi attuativi in materia urbanistica

19.9 Settore Verifica ed approvazione strumenti urbanistici

19.10 Settore Urbanistico territoriale - area Metropolitana

19.11 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Torino

19.12 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Alessandria

19.13 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Asti

19.14 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Vercelli

19.15 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Cuneo

19.16 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Novara

19.17 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Biella

19.18 Settore Urbanistico territoriale - area Provincia di Verbania

19.19 Settore Pianificazione paesistica

19.20 Settore Gestione beni ambientali

20 Direzione SERVIZI TECNICI DI PREVENZIONE

20.1 Settore Progettazioni interventi geologico-tecnici e sismico

20.2 Settore Meteoidrografico e reti di monitoraggio

20.3 Settore Studi e ricerche geologiche - sistema informativo prevenzione rischi

20.4 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico area di Torino, Novara e Verbania - indagini geotecniche ed idrogeologiche

20.5 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico - area di Asti - Vercelli - Biella

20.6 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico - area di Cuneo

20.7 Settore Prevenzione territoriale del rischio geologico - area di Alessandria

21 Direzione TURISMO - SPORT - PARCHI

21.1 Settore Coordinamento della promozione domanda turistica -organizzazione degli eventi promozionali

21.2 Settore Offerta turistica - interventi comunitari in materia turistica

21.3 Settore Organizzazione turistica - turismo sociale - tempo libero

21.4 Settore Sport

21.5 Settore Pianificazione aree protette

21.6 Settore Gestione aree protette

21.7 Settore Programmazione - sviluppo interventi relativi alle terme - acque minerali e termali

22 Direzione TUTELA E RISANAMENTO AMBIENTALE - PROGRAMMAZIONE GESTIONE RIFIUTI
22.1 Settore Politiche di prevenzione - tutela e risanamento ambientale
22.2 Settore Sistema informativo ambientale e valutazione impatto ambientale
22.3 Settore Grandi rischi industriali
22.4 Settore Risanamento acustico ed atmosferico
22.5 Settore Programmazione e gestione rifiuti
22.6 Settore Tecnologie di smaltimento e recupero
22.7 Settore Programmazione interventi di risanamento e bonifiche
22.8 Settore Programmazione e risparmio in materia energetica
23 Direzione DIFESA DEL SUOLO
23.1 Settore Difesa assetto idrogeologico
23.2 Settore Pianificazione difesa del suolo
23.3 Settore Sbarramenti fluviali di ritenuta e bacini di accumulo
24 Direzione PIANIFICAZIONE DELLE RISORSE IDRICHE
24.1 Settore Pianificazione delle risorse idriche - bilancio idrico e disciplina delle utilizzazioni
24.2 Settore Rilevamento, controllo, tutela e risanamento delle acque - disciplina degli scarichi
24.3 Settore Disciplina dei servizi idrici - opere fognarie, di depurazione ed acquedottistiche
25 Direzione OPERE PUBBLICHE
25.1 Settore Opere pubbliche
25.2 Settore Infrastrutture e pronto intervento
25.3 Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Torino
25.4 Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Alessandria
25.5 Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Asti
25.6 Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Cuneo
25.7 Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Novara
25.8 Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Vercelli
25.9 Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Verbania
25.10 Settore Decentrato OO.PP. e difesa assetto idrogeologico - Biella
25.11 Settore Protezione Civile
26 Direzione TRASPORTI
26.1 Settore Pianificazione dei trasporti
26.2 Settore Viabilità ed impianti fissi
26.3 Settore Trasporto pubblico locale
26.4 Settore Navigazione interna e merci
26.5 Settore Grandi infrastrutture e ferrovie
27 Direzione SANITA' PUBBLICA
27.1 Settore Igiene e sanità pubblica
27.2 Settore Prevenzione sanitaria negli ambienti di vita e di lavoro
27.3 Settore Sanità animale ed igiene degli allevamenti
27.4 Settore Vigilanza e controllo degli alimenti di origine animale
28 Direzione PROGRAMMAZIONE SANITARIA
28.1 Settore Programmazione sanitaria
28.2 Settore Emergenza sanitaria
28.3 Settore Assetto istituzionale e organi collegiali
28.4 Settore Edilizia ed attrezzature sanitarie
28.5 Settore Gestione e risorse finanziarie
29 Direzione CONTROLLO DELLE ATTIVITA' SANITARIE
29.1 Settore Osservatorio prezzi e monitoraggio del patrimonio aziendale sanitario
29.2 Settore Ispettivo e controllo di qualità in materia sanitaria
29.3 Settore Assistenza ospedaliera e territoriale
29.4 Settore Assistenza extra ospedaliera
29.5 Settore Assistenza farmaceutica
29.6 Settore Organizzazione, personale e formazione delle risorse umane

30 Direzione POLITICHE SOCIALI

30.1 Settore Programmazione e promozione interventi a sostegno della persona e della famiglia e per la qualificazione del personale socio-assistenziale

30.2 Settore Verifica e finanziamento attività enti gestori istituzionali

30.3 Settore Promozione della rete delle strutture, vigilanza e controllo sulla qualità dei servizi

30.4 Settore Promozione attività altri soggetti pubblici e del privato sociale

31 Direzione BENI CULTURALI

31.1 Settore Biblioteche, archivi ed istituti culturali

31.2 Settore Soprintendenza beni librari

31.3 Settore Musei e patrimonio culturale

31.4 Settore Università ed istituti scientifici

32 Direzione PROMOZIONE ATTIVITA' CULTURALI, ISTRUZIONE E SPETTACOLO

32.1 Settore Istruzione

32.2 Settore Edilizia scolastica

32.3 Settore Promozione attività culturali

32.4 Settore Spettacolo

32.5 Settore Promozione del patrimonio culturale e linguistico

S1 Struttura speciale GABINETTO DELLA PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE

S1.1 Settore Rapporti Stato Regioni

S1.2 Settore Supporto al coordinamento delle politiche comunitarie per l'accesso ai fondi strutturali - Ufficio di Bruxelles

S1.3 Settore Ufficio di Roma

S1.4 Settore Affari comunitari e internazionali

S1.6 Settore Contenzioso amministrativo

S2 Struttura speciale CONTROLLO DI GESTIONE

S3 Struttura speciale AVVOCATURA

S4 Struttura speciale MUSEO REGIONALE DI SCIENZE NATURALI

RICHIESTA ABBONAMENTO DA INVIARE CON LETTERA O FAX AL NUMERO 011.432.4363
ALL'UFFICIO DEL BOLLETTINO UFFICIALE

✂----------

Mittente: _____li, / /

_____

Prot n. _____

Spett . REGIONE PIEMONTE
Bollettino Ufficiale
P.zza Castello 165
10122 Torino

Con la presente vi richiediamo la sottoscrizione di abbonamento al BOLLETTINO UFFICIALE della Regione Piemonte optando tra le modalità di seguito elencate :

Tipologia abbonamento e costo abbonamento	**Codice**	**Numero Abbonamenti richiesti(*)**
12 Mesi Atti della Regione e Atti dello Stato Fascicoli ordinari, + Supplementi **€ 104,00**	A1	
6 Mesi Atti della Regione e Atti dello Stato Fascicoli ordinari, + Supplementi **€ 52,00**	S1	
12 Mesi Concorsi Appalti Annunci **€ 46,00**	A3	
6 Mesi Concorsi Appalti Annunci **€ 23,00**	S3	

(*) In caso di più abbonamenti allegare elenco dettagliato dei diversi destinatari

In allegato si trasmette copia del versamento su C/CP n. 30306104 comprovante l'avvenuto pagamento.

Distinti saluti _____

incollare in questo spazio la ricevuta di versamento

Ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 si informa il sottoscrittore dell'abbonamento che il trattamento dei dati personali dal sottoscrittore medesimo forniti con questa richiesta o comunque acquisiti a tal fine dal Responsabile del Settore Protocollo ed archivio generali della Regione Piemonte, è finalizzato unicamente all'espletamento delle attività intese all'attivazione dell'abbonamento, ed avverrà a cura dei dipendenti incaricati del trattamento con ordine di servizio 28.4.2000 prot.n.7133/5.9 del Dirigente del Settore Protocollo ed archivio generali, in quanto Responsabile del trattamento, presso la Redazione del Bollettino Ufficiale, sita in Torino, Piazza Castello 165, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità, anche in caso di eventuale comunicazione a terzi (Poste italiane e ditta appaltatrice del servizio di stampa). Il conferimento di tali dati è necessario per l'attivazione dell'abbonamento e la loro mancata indicazione può precludere la medesima. Al sottoscrittore dell'abbonamento in quanto interessato sono riconosciuti i diritti di cui all'articolo 7 del d.lgs. n.196/2003, in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione di legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al Responsabile del Settore Protocollo ed archivio generali, Piazza Castello 165, Torino.

PAGINA NON UTILIZZATA

Palazzo della Regione

BOLLETTINO UFFICIALE
REGIONE PIEMONTE

Direzione - Redazione
Piazza Castello 165, 10122 Torino - Tel. 011432 - 3299 / 4734 / 3994 / 4674 / 3559 - Fax 011432 4363
Sito internet: http://www.regione.piemonte.it
e-mail: bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it

Direttore Laura Bertino
Direttore responsabile Roberto Salvio
Abbonamenti Daniela Romano
Coordinamento Immagine Alessandra Fassio
Dirigente Valeria Repaci
Redazione Carmen Cimicchi, Rosario Copia
Roberto Falco, Sauro Paglini
Anna Rotondo, Fernanda Zamboni

Avviso
Si evidenzia agli Enti e ai soggetti, pubblici e privati, che inviano avvisi da pubblicare sul Bollettino Ufficiale la necessità che gli avvisi stessi siano redatti in conformità ai disposti del D.Lgs. 196/2003, con particolare riferimento alla disciplina dei dati sensibili.

Autorizzazione del tribunale di Torino n. 2100 del 9/7/1970
Fotocomposizione e stampa Stabilimento Tipografico Fabbiani S.p.A. - La Spezia - Genova
Progetto Grafico Studio Franco Turcati Adv - Torino

euro 2,60