

### Protocollo di intesa

tra PRUSST "Calidone" e ASL Benevento 1

per lo svolgimento attività di collaborazione per l'attuazione del  
"Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari"

L'anno 2004 (duemilaquattro), il giorno 2 (due) del mese di gennaio alle ore 16:30 presso il Comune di Benevento, in Palazzo Mosti alla Via Annunziata, sottoscrittori:

1. il Comune di Benevento, rappresentato dal dott. Sandro Nicola D'Alessandro in qualità di sindaco del Comune di Benevento, Ente capofila del Programma di Riqualificazione Urbana e Sviluppo Sostenibile del Territorio, denominato "Calidone", autorizzato ad impegnare formalmente e legalmente l'Ente, domiciliato per ragioni della carica nella sede in via Annunziata, Palazzo Mosti - 82100 Benevento;
2. la Regione Campania, Azienda Sanitaria Locale Benevento 1, rappresentata dal dott. Mario Scarinzi, in qualità direttore generale, autorizzato ad impegnare formalmente e legalmente l'Ente, domiciliato per ragioni della carica nella sede in via Mascellaro Patrizia n. 100 - 82100 Benevento.

### Visti

- l'Accordo Quadro del PRUSST "Calidone" (art. 11 del Dm 1169/98), sottoscritto il 31.05.02 tra Ministero delle Infrastrutture e dei Trasporti, Ministero delle Attività Produttive, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio, Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Regione Campania, Provincia di Benevento, Comune di Benevento quale soggetto promotore capofila del programma, e Cassa Depositi e Prestiti, pubblicato sul BUR Campania n. 33 del 15 luglio 2002;
- in particolare l'Allegato 16.4 "Adempimenti posti a capo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali", che prevede l'avvio di azioni sperimentali;
- il Documento n. 11 di attuazione del PRUSST "Calidone" - Progetto pilota per l'implementazione di filiere agroalimentari - trasmesso al Ministero competente il 27.12.2002 e contenente la pianificazione operativa del disposto di cui all'Allegato 16.4 dell'Accordo Quadro;
- il decreto Prot. 21413 del 30.12.2002 del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali - "Dipartimento della Qualità dei Prodotti Agroalimentari e la Tutela del Consumatore" - "Direzione generale per la qualità dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore".

### Premesso che

- la sperimentazione non mirerà meramente all'aspetto quantitativo di realizzazione di investimenti, ma verranno implementate oculte filiere che siano in grado di tradurre operativamente il principio della tracciabilità, in un'ottica di riconversione della tabacchicoltura;

MM

1.3.12

- l'intento è quello di testare, anticipatamente, il disposto normativo che sarà obbligatorio a partire dal 1° gennaio 2005<sup>1</sup> e, contemporaneamente di andare oltre la rintracciabilità obbligatoria introducendo una componente volontaria di rintracciabilità territoriale, considerando nel sistema le componenti di sicurezza alimentare e di origine della materia prima, e fattori come territorialità, geo-antropicità, cultura, ambiente, tipicità;
- tale intento può essere perseguito considerando non la sola rintracciabilità di prodotto, ma anche quella di filiera, puntando sulla cooperazione tra soggetti plurimi quali istituzioni, produttori, distributori e consumatori;
- al fine di non limitare le opportunità ai produttori locali sono state riconosciute ben 10 filiere su cui avviare la sperimentazione:

1. Vino	3. Olio	5. Tabacco	7. Miele	9. Carne
2. Cereali	4. Ortofrutta	6. Latte	8. Dolciario	10. Conserve

- l'obiettivo è quello di implementare un sistema che sia in grado di seguire, mediante un processo di trasparenza interno ed esterno, il prodotto in tutte le sue fasi di produzione, di trasformazione e di distribuzione, garantendo sicurezza alimentare, elevata qualità, di fatto e percepita, che soddisfi i requisiti richiesti per la certificazione territoriale, di filiera e di prodotto.

### Considerati

- la riunione tenuta tra Coordinamento PRUSST ed il Direttore Generale Mario Scarinzi, i Direttori dei Dipartimenti e dei Servizi dell'ASL Benevento 1, in data 18.03.2003 alle ore 15:30 presso la sede centrale dell'ASL Benevento 1, nella quale è stato presentato l'Accordo Quadro del PRUSST "Calidone" ed in particolare il Documento n. 11;
- il consenso emerso durante la stessa sui contenuti, sulle finalità, sugli obiettivi del programma e sulle modalità con cui si intendono raggiungere;
- la necessità di intraprendere una partnership con il PRUSST "Calidone", al fine di avviare i processi di sviluppo sostenibile del territorio mediante un coinvolgimento operativo dei Dipartimenti e dei relativi Servizi dell'ASL Benevento 1;
- l'intento comune di giungere, mediante singole riunioni operative tra Coordinamento PRUSST e Responsabili dei Servizi dell'ASL Benevento 1, alla sottoscrizione di un Protocollo di Intesa, che definisca in modo puntuale gli elementi della collaborazione.

### Richiamati

- il verbale della riunione del 07.04.2003 tenuta presso il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Benevento 1 tra Coordinamento PRUSST "Calidone" e Dipartimento di Prevenzione, Servizi: SIAN, SEP, ISP;

<sup>1</sup> Reg. CE n. 178/2002.

- il verbale della riunione del 14.04.2003 tenuta presso il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Benevento 1 tra Coordinamento PRUSST "Calidone" e Dipartimento di Prevenzione, Servizi: VET. A, VET. B, VET. C;
- il verbale della riunione del 15.04.2003 tenuta presso il Dipartimento di Prevenzione dell'ASL Benevento 1 tra Coordinamento PRUSST "Calidone" e Dipartimento di Prevenzione, Servizi: IML, SPISAL.

ai sensi dell'art. 15 della legge 7 agosto 1990, n. 241,  
le parti, come sopra rappresentate, convengono quanto segue:

Art. 1

I "visti", le "premesse", i "considerati" e i "richiami" su indicati costituiscono parte integrante e sostanziale del presente protocollo di intesa.

Art. 2

L'oggetto del presente protocollo di intesa consiste nell'individuazione di campi di azioni su cui intervenire in modo congiunto per l'implementazione di filiere agroalimentari che soddisfino i requisiti di certificazione territoriale e di filiera.

Art. 3

Le azioni congiunte verranno attuate mediante la collaborazione tra il Coordinamento PRUSST e i Servizi del Dipartimento Prevenzione dell'ASL Benevento 1, collettivamente e considerati nella loro singolarità.

1. Le azioni collettive, ovvero comuni a tutti i Servizi sono:
  - condivisione di banche dati,
    - fornitura da parte dell'ASL Benevento 1 dei dati grezzi;
    - informatizzazione, trattamento dei dati, caricamento ed elaborazione su GIS (*geographic information system*) da parte del Coordinamento PRUSST;
    - restituzione da parte del Coordinamento PRUSST all'ASL Benevento 1 degli elaborati;
  - l'ASL Benevento 1 impegnerà le proprie strutture deputate alla "comunicazione", al fine di diffondere i risultati della sperimentazione;
  - considerate le difficoltà riscontrate dall'ASL Benevento 1 nell'effettuare i controlli di competenza, il Coordinamento PRUSST provvederà all'esclusione dalle costituenti filiere quelle aziende che non si doteranno di sistemi di controllo, di autocontrollo, della sicurezza, e della corretta prassi igienica e dei sistemi di controllo (esterno) dei disciplinari produttivi.
2. Le azioni con i singoli Servizi sono:
  - A. Con i servizi SLAN, SEP, ISP
    - pareri su progetti;

1.7

- formazione ed educazione sanitaria per la realizzazione di sistemi di autocontrollo in grado di assicurare:
  - prerequisiti strutturali e funzionali tendenti all'idealità,
  - appropriate azioni di verifica dell'efficienza e dell'efficacia del piano HACCP per una corretta gestione del "rischio d'azienda";
- educazione sanitaria sulle caratteristiche nutrizionali degli alimenti delle filiere del progetto pilota;
- direttrici ad hoc per i manuali di igiene al fine di rispondere alle esigenze delle singole filiere.

B. Con i servizi VET. A, VET. B, VET. C

- pareri su progetti;
- formazione ed educazione sanitaria per la realizzazione di sistemi di autocontrollo in grado di assicurare:
  - prerequisiti strutturali e funzionali tendenti all'idealità,
  - appropriate azioni di verifica dell'efficienza e dell'efficacia del piano HACCP per una corretta gestione del "rischio d'azienda";
- educazione sanitaria sulle caratteristiche nutrizionali degli alimenti delle filiere del progetto pilota;
- direttrici ad hoc per i manuali di igiene al fine di rispondere alle esigenze delle singole filiere;
- formazione ed educazione sanitaria sui sistemi ed indirizzi produttivi;
- controllo e monitoraggio della filiera produttiva (ambiente, alimentazione zootecnica);
- valorizzazione del patrimonio zootecnico podolico e conservazione delle biodiversità;
- salvaguardia dell'ambiente e recupero delle aree marginali attraverso una saggia utilizzazione delle risorse agricole e forestali;
- fornire in-put per produzioni alternative e di nicchia;
- pareri su progetti per impianti produttivi ex novo e/o da ristrutturare;
- individuazione dei flussi di carni per l'avvio di azioni di razionalizzazione del mercato ed ottimizzazione del potenziale produttivo;
- direttrici per la definizione di un marchio di qualità a tutela dei prodotti zootecnici;
- controllo in aree delimitate per destinazione delle stesse a "OGM - Free" e "Oasi biologiche";
- articolazione, previa verifica di fattibilità, della filiera 9) "Carne" nelle seguenti sottofiliere:
  - 1) Filiera della carne rossa fresca;
  - 2) Filiera della carne bianca;
  - 3) Filiera delle uova (comprensiva degli ovo - prodotti);
  - 4) Filiera di alimenti a base di carne stagionata;
- individuazione di aree territoriali maggiormente vocate agli insediamenti zootecnici per elaborare un piano provinciale degli insediamenti zootecnici intensivi.

C. Con i servizi IML, SPISAL

- attività informativa e formativa sull'insediamento produttivo diversificata per filiera e per settore;
  - attività di controllo: nei casi di costruzione, ampliamento, trasformazione di locali per destinarli a lavorazioni, occorre, prima dell'avvio dell'intervento, inviare la notifica (proposta progettuale) ex art. 48 DPR 303/56 alla commissione appositamente costituita presso l'ASL (Servizi: IML, ISP, SPISAL) per le aziende con più di tre lavoratori dipendenti.
3. Ulteriori linee di collaborazione potranno essere meglio definiti in fase di avanzamento dei lavori, in particolare si valuterà la costituzione di Comitati tecnici.

Art. 4

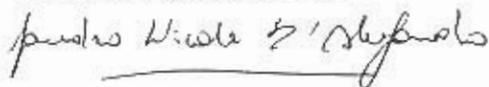
La collaborazione avrà la durata di cui all'art. 15 dell'Accordo Quadro del PRUSST "Calidone".

Art. 5

I responsabili per l'attuazione del presente protocollo di intesa sono rispettivamente:

- per il PRUSST "Calidone", il responsabile del procedimento di cui all'art. 8 dell'Accordo Quadro (Via Traiano, 1c- 82100-Benevento, Tel.:0824/21549 Fax:0824/25432 E mail: calidone@tin.it, <http://www.calidone.it>);
- per l'ASL Benevento 1, il direttore del Dipartimento di Prevenzione (Via dei Mulini 59/A - Benevento, Tel. :0824/21994 Fax: 0824/21994 E mail: dippre1@aslbenevento1.it, <http://www.aslbenevento1.it>).

PRUSST Calidone  
Ente Capofila - Comune di BENEVENTO  
Il sindaco  
Dr. Sandro Nicola D'Alessandro



Regione Campania  
Azienda Sanitaria Locale BN 1  
Il direttore generale  
Dr. Mario Scarinzi

