

TESTO UFFICIALE
TEXTE OFFICIEL

PARTE SECONDA

**ATTI
DEL PRESIDENTE DELLA REGIONE**

Decreto 25 febbraio 2014, n. 54.

Subconcessione per la durata di anni trenta alla società NICOLET Pierino, NICOLET Albino, FAVRE Graziana & ROUX Rosa s.n.c. di derivazione d'acqua dal canale Prelle in località Tilly del comune di CHALLAND-SAINT-ANSELME, ad uso industriale.

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

Omissis

decreta

Art. 1

Fatti salvi i diritti dei terzi, è subconcessa alla società NICOLET Pierino, NICOLET Albino, FAVRE Graziana & ROUX Rosa s.n.c. la derivazione d'acqua, nel periodo dal 1° febbraio al 31 dicembre di ogni anno, dal canale Prelle in località Tilly a quota 900 m s.l.m., per una portata massima pari a 17 litri/sec. e media di 8,5 litri/sec. nel periodo di funzionamento dell'impianto limitato a 200 giorni all'anno per circa 8 ore giornaliere, che determina un volume annuo di prelievo pari a 48.960 metri cubi, corrispondenti a 0,016 moduli industriali, a servizio dell'impianto di lavorazioni inerti e confezionamento calcestruzzi denominato Cava Molinis;

Art. 2

Salvo i casi di rinuncia, decadenza o revoca, la durata della subconcessione sarà di anni trenta successivi e continui, decorrenti dalla data del presente decreto, subordinatamente all'osservanza delle condizioni stabilite nel disciplinare di subconcessione prot. n. 1301/DDS in data 12 febbraio 2014 e con l'obbligo del pagamento anticipato, presso la Tesoreria dell'Amministrazione Regionale, del canone annuo di euro 152,25 (centocinquantadue/25), pari al minimo fissato dalla deliberazione della Giunta regionale n. 2116 del 9 novembre 2012.

Art. 3

L'Assessorato opere pubbliche, difesa del suolo e edilizia residenziale pubblica e l'Assessorato bilancio, finanze e pa-

DEUXIÈME PARTIE

**ACTES
DU PRÉSIDENT DE LA RÉGION**

Arrêté n° 54 du 25 février 2014,

accordant pour trente ans à NICOLET Pierino, NICOLET Albino, FAVRE Graziana & ROUX Rosa snc l'autorisation, par sous-concession, de dérivation des eaux du canal Prelle, à Tilly, dans la commune de CHALLAND-SAINT-ANSELME, à usage industriel.

LE PRÉSIDENT DE LA RÉGION

Omissis

arrête

Art. 1^{er}

Sans préjudice des droits des tiers, NICOLET Pierino, NICOLET Albino, FAVRE Graziana & ROUX Rosa snc, est autorisée à dériver, du 1^{er} février au 31 décembre de chaque année, du canal Prelle, à Tilly, à une altitude de 900 m, un débit maximum de 17 l/s et un débit moyen de 8,5 l/s, pendant la période de fonctionnement de l'installation dénommée Cava Molinis (200 jours par an, à raison de 8 heures par jour environ), pour un volume annuel de 48 960 mètres cubes d'eau, correspondant à 0,016 module industriel, aux fins du traitement des inertes et de la réalisation de béton.

Art. 2

La durée de l'autorisation, par sous-concession, accordée au sens du présent arrêté est de trente ans consécutifs à compter de la date de celui-ci, sauf en cas de renonciation, caducité ou retrait. La société concessionnaire est tenue de respecter les conditions établies par le cahier des charges n° 1301/DDS du 12 février 2014 et de verser à l'avance, à la trésorerie de l'Administration régionale, une redevance annuelle de 152,25 euros (cent cinquante-deux euros et vingt-cinq centimes), correspondant au minimum fixé par la délibération du Gouvernement régional n° 2116 du 9 novembre 2012.

Art. 3

L'Assessorat régional des ouvrages publics, de la protection des sols et du logement public et l'Assessorat régional

trimonio, ognuno per la propria competenza, sono incaricati dell'esecuzione del presente decreto.

Art. 4

Di dare atto che il presente decreto sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Autonoma della Valle d'Aosta.

Aosta, 25 febbraio 2014.

Il Presidente
Augusto ROLLANDIN

**ATTI
DEI DIRIGENTI REGIONALI**

PRESIDENZA DELLA REGIONE

Provvedimento dirigenziale 31 marzo 2014, n. 1080.

Approvazione dell'avviso pubblico relativo alle nomine in scadenza nel 2° semestre 2014, ai sensi della legge regionale 10.4.1997, n. 11.

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA
PROVVEDIMENTI AMMINISTRATIVI
IN ASSENZA DEL COORDINATORE
DELLA SEGRETERIA DELLA GIUNTA

Omissis

decide

di approvare l'allegato avviso pubblico, ai fini della sua pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione, relativo alle cariche in scadenza nel 2° semestre 2014, stabilendo che ne sia data pubblicità attraverso i mezzi di stampa e di telecomunicazione, ai sensi dell'articolo 9, comma 2, della L.R. 11/1997.

Il Compilatore
Marzia TROVA

Il Dirigente
Massimo BALESTRA

**REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA
SEGRETERIA DELLA GIUNTA REGIONALE**

Avviso pubblico relativo alle nomine in scadenza nel 2° semestre 2014, ai sensi dell'art. 9, commi 2 e 3, della L.R. 10 aprile 1997, n. 11, recante: "Disciplina delle nomine e delle designazioni di competenza regionale".

Ai sensi dell'articolo 10 della legge regionale 10 aprile 1997, n. 11, i singoli cittadini, i gruppi consiliari, i singoli consiglieri regionali, i singoli membri dell'esecutivo regio-

du budget, des finances et du patrimoine sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Art. 4

Le présent arrêté est publié au Bulletin officiel de la Région autonome Vallée d'Aoste.

Fait à Aoste, le 25 février 2014.

Le président,
Augusto ROLLANDIN

**ACTES
DES DIRIGEANTS DE LA RÉGION**

PRÉSIDENTE DE LA RÉGION

Acte du dirigeant n° 1080 du 31 mars 2014,

portant approbation de l'avis public relatif aux nominations expirant au cours du 2° semestre 2014, au sens de la loi régionale n° 11 du 10 avril 1997.

LE DIRIGEANT DE LA STRUCTURE
«ACTES ADMINISTRATIFS»,
EN L'ABSENCE DU COORDINATEUR
DU SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT RÉGIONAL

Omissis

décide

L'avis public annexé au présent acte, relatif aux nominations expirant au cours du 2° semestre 2014, est approuvé aux fins de sa publication au Bulletin officiel de la Région et fait l'objet d'une publicité par voie de presse et de télécommunications, au sens du deuxième alinéa de l'art. 9 de la loi régionale n° 11/1997.

Le rédacteur,
Marzia TROVA

Le dirigeant,
Massimo BALESTRA

**RÉGION AUTONOME VALLÉE D'AOSTE
SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT RÉGIONAL**

Avis public relatif aux nominations expirant au cours du 2° semestre 2014, au sens des deuxième et troisième alinéas de l'art. 9 de la LR n° 11 du 10 avril 1997 portant dispositions pour les nominations et les désignations du ressort de la Région.

Aux termes de l'art. 10 de la loi régionale n° 11 du 10 avril 1997, les citoyens, les groupes du Conseil, les conseillers régionaux, les membres du Gouvernement régional, les

nale, gli ordini professionali, le associazioni, gli enti pubblici o privati, possono presentare al Dirigente della Segreteria della Giunta regionale le proposte di candidatura per le cariche contemplate negli allegati al presente avviso.

Le proposte di candidatura devono contenere le seguenti indicazioni:

1. dati anagrafici completi e residenza del candidato;
2. titolo di studio;
3. curriculum dettagliato da cui siano desumibili tutti gli elementi utili ai fini dell'accertamento dei requisiti di cui all'articolo 4 della L.R. 11/1997;
4. dichiarazione di non trovarsi in alcuna delle situazioni di esclusione o di incompatibilità previste agli articoli 5 e 6 della L.R. 11/1997, sottoscritta dal candidato e resa ai sensi della normativa vigente;
5. disponibilità all'accettazione dell'incarico, sottoscritta dal candidato.

La sottoscrizione in calce alla domanda non è soggetta ad autenticazione nel caso in cui venga apposta in presenza di un funzionario della Segreteria della Giunta regionale, ovvero nel caso in cui la domanda sia prodotta unitamente a copia fotostatica, ancorché non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore.

E' consentito integrare o perfezionare la predetta documentazione fino al terzo giorno successivo alla data di presentazione della candidatura. Decorso tale termine le candidature incomplete o imperfette non sono prese in considerazione.

Le proposte di candidatura, corredate dei dati richiesti, dovranno essere presentate in bollo presso la Segreteria della Giunta regionale - 4° piano del Palazzo regionale - Piazza Deffeyes n. 1 - di AOSTA.

Se inviate per posta, le stesse proposte dovranno essere inoltrate al medesimo indirizzo in plico raccomandato.

I requisiti che devono possedere i candidati, le cause di esclusione e le incompatibilità sono quelli indicati, rispettivamente, agli articoli 4, 5 e 6 della L.R. 11/1997 e nelle schede allegate al presente avviso, ai quali si fa rinvio.

Le persone interessate a presentare la loro candidatura potranno ritirare un modello della domanda presso gli uffici della Segreteria della Giunta.

Per quanto non disciplinato dal presente avviso si fa riferimento alle L.R. 11/1997.

ordres professionnels, les associations et les organismes publics ou privés peuvent adresser au dirigeant du secrétariat du Gouvernement régional des propositions de candidature pour les charges prévues aux annexes du présent avis.

Les dites propositions de candidature doivent :

1. Indiquer les nom, prénom, date et lieu de naissance, ainsi que lieu de résidence du candidat ;
2. Indiquer le titre d'études du candidat ;
3. Être assorties d'un curriculum détaillé donnant toutes les informations utiles à la vérification des conditions prévues par l'art. 4 de la loi régionale n° 11/1997 ;
4. Être assorties d'une déclaration rédigée et signée par le candidat conformément aux dispositions en vigueur, attestant que ce dernier ne se trouve dans aucun des cas d'exclusion ou d'incompatibilité visés aux art. 5 et 6 de la loi régionale n° 11/1997 ;
5. Être assorties d'une déclaration signée par le candidat attestant que celui-ci est disposé à accepter les fonctions en cause.

La signature au bas de l'acte de candidature ne doit pas être légalisée si elle est apposée en présence d'un fonctionnaire du Secrétariat du Gouvernement régional ou si ledit acte est assorti d'une photocopie, même non légalisée, d'une pièce d'identité du signataire.

La documentation susmentionnée peut être complétée jusqu'au troisième jour suivant le délai de dépôt des candidatures. Passé ce délai, les candidatures incomplètes ou irrégulières ne sont pas prises en considération.

Les propositions de candidature, assorties des données requises, doivent être rédigées sur papier timbré et déposées au Secrétariat du Gouvernement régional, 4° étage du palais régional - 1, place Deffeyes - AOSTE.

Les propositions de candidature acheminées par la voie postale doivent parvenir à l'adresse susmentionnée sous pli recommandé.

Les conditions que les candidats doivent réunir, les causes d'exclusion et les incompatibilités sont indiquées respectivement aux art. 4, 5 et 6 de la loi régionale n° 11/1997 et dans les fiches annexées au présent avis.

Les intéressés peuvent obtenir le modèle de l'acte de candidature au Secrétariat du Gouvernement régional.

Pour tout ce qui n'est pas prévu par le présent avis, il est fait référence à la loi régionale n° 11 du 10 avril 1997.

Segue elenco relativo alle nomine in scadenza nel 2° semestre 2014, di competenza della Giunta regionale .

Ci-joint les fiches relatives aux nominations expirant au cours du 2° semestre 2014, concernant les nominations et les désignations du ressort du Gouvernement régional.

Allegato

1

| | |
|---|--|
| ENTE/SOCIETA' | ASSOCIAZIONE VALDOSTANA MAESTRI DI SCI |
| ORGANO COMPETENTE A DELIBERARE LA NOMINA/DESIGNAZIONE | Giunta regionale |
| ORGANISMO | Collegio revisori dei conti |
| CARICA | componente effettivo |
| N° RAPPRESENTANTI RAVA | 1 |
| NORMATIVA DI RIFERIMENTO | L.R. 44/1999 - statuto |
| REQUISITI SPECIFICI <u>OLTRE A QUELLI PREVISTI DALLA L.R. 11/1997</u> | Iscrizione Registro revisori legali |
| COMPENSI 2013 | euro 2.410,72 lordi |
| DURATA | 4 anni |
| TERMINE ULTIMO PER IL RINNOVO DELL'ORGANISMO | 30/11/2014 |
| TERMINE PRESENTAZIONE CANDIDATURE | 15 giorni antecedenti la data della nomina |

2

| | |
|---|---|
| ENTE/SOCIETA' | FONDAZIONE MONTAGNA SICURA |
| ORGANO COMPETENTE A DELIBERARE LA NOMINA/DESIGNAZIONE | Giunta regionale |
| ORGANISMO | Consiglio di amministrazione |
| CARICA | consigliere |
| N° RAPPRESENTANTI RAVA | 3 |
| NORMATIVA DI RIFERIMENTO | L.R. 9/2002 - statuto |
| REQUISITI SPECIFICI <u>OLTRE A QUELLI PREVISTI DALLA L.R. 11/1997</u> | - |
| COMPENSI 2013 | euro 72 lordi a seduta + rimborso spese trasferta |
| DURATA | 3 anni |
| TERMINE ULTIMO PER IL RINNOVO DELL'ORGANISMO | 1/12/2014 |
| TERMINE PRESENTAZIONE CANDIDATURE | 15 giorni antecedenti la data della nomina |

3

| | |
|---|--|
| ENTE/SOCIETA' | FONDAZIONE MONTAGNA SICURA |
| ORGANO COMPETENTE A DELIBERARE LA NOMINA/DESIGNAZIONE | Giunta regionale |
| ORGANISMO | Collegio revisori conti |
| CARICA | presidente |
| N° RAPPRESENTANTI RAVA | 1 |
| NORMATIVA DI RIFERIMENTO | L.R. 9/2002 - statuto |
| REQUISITI SPECIFICI <u>OLTRE A QUELLI PREVISTI DALLA L.R. 11/1997</u> | - |
| COMPENSI 2013 | tariffe professionali ridotte del 10% |
| DURATA | 3 anni |
| TERMINE ULTIMO PER IL RINNOVO DELL'ORGANISMO | 1/12/2014 |
| TERMINE PRESENTAZIONE CANDIDATURE | 15 giorni antecedenti la data della nomina |

4

| | |
|---|--|
| ENTE/SOCIETA' | FONDAZIONE MONTAGNA SICURA |
| ORGANO COMPETENTE A DELIBERARE LA NOMINA/DESIGNAZIONE | Giunta regionale |
| ORGANISMO | Collegio revisori dei conti |
| CARICA | componente effettivo |
| N° RAPPRESENTANTI RAVA | 1 |
| NORMATIVA DI RIFERIMENTO | L.R. 9/2002 - statuto |
| REQUISITI SPECIFICI <u>OLTRE A QUELLI PREVISTI DALLA L.R. 11/1997</u> | - |
| COMPENSI 2013 | tariffe professionali ridotte del 10% |
| DURATA | 3 anni |
| TERMINE ULTIMO PER IL RINNOVO DELL'ORGANISMO | 1/12/2014 |
| TERMINE PRESENTAZIONE CANDIDATURE | 15 giorni antecedenti la data della nomina |

5

| | |
|---|--|
| ENTE/SOCIETA' | FONDAZIONE MONTAGNA SICURA |
| ORGANO COMPETENTE A DELIBERARE LA NOMINA/DESIGNAZIONE | Giunta regionale |
| ORGANISMO | Collegio revisori dei conti |
| CARICA | componente supplente |
| N° RAPPRESENTANTI RAVA | 1 |
| NORMATIVA DI RIFERIMENTO | L.R. 9/2002 - statuto |
| REQUISITI SPECIFICI <u>OLTRE A QUELLI PREVISTI DALLA L.R. 11/1997</u> | - |
| COMPENSI 2013 | |
| DURATA | 3 anni |
| TERMINE ULTIMO PER IL RINNOVO DELL'ORGANISMO | 1/12/2014 |
| TERMINE PRESENTAZIONE CANDIDATURE | 15 giorni antecedenti la data della nomina |

6

| | |
|--|--|
| ENTE/SOCIETA' | <i>FONDO SPECIALE PER IL VOLONTARIATO</i> |
| ORGANO COMPETENTE A DELIBERARE LA NOMINA/DESIGNAZIONE | Giunta regionale |
| ORGANISMO | Comitato di gestione |
| CARICA | componente |
| N° RAPPRESENTANTI RAVA | 1 |
| NORMATIVA DI RIFERIMENTO | D.M. 8/10/1997 |
| REQUISITI SPECIFICI <u>OLTRE A QUELLI PREVISTI DALLA L.R. 11/1997</u> | - |
| COMPENSI 2013 | rimborso spese |
| DURATA | 2 anni |
| TERMINE ULTIMO PER IL RINNOVO DELL'ORGANISMO | 29/9/2014 |
| TERMINE PRESENTAZIONE CANDIDATURE | 15 giorni antecedenti la data della nomina |

Provvedimento dirigenziale 15 aprile 2014, n. 1319.

Approvazione dell'avviso pubblico relativo alla nomina di un Amministratore unico e di un revisore dei conti della Fondazione Maria Ida Viglino per la cultura musicale, ai sensi della L.R. 11/1997.

IL COORDINATORE
DELLA SEGRETERIA DELLA GIUNTA

Omissis

decide

di approvare l'allegato avviso pubblico, ai fini della sua pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione, relativo alle cariche in scadenza nel 2° semestre 2014, stabilendo che ne sia data pubblicità attraverso i mezzi di stampa e di telecomunicazione, ai sensi dell'articolo 9, comma 2, della L.R. 11/1997.

Il Compilatore
Marzia TROVA

Il Coordinatore
Livio SALVEMINI

**REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA
SEGRETERIA DELLA GIUNTA**

Avviso pubblico relativo alla nomina di un Amministratore unico e del revisore dei conti della Fondazione Maria Ida Viglino per la cultura musicale, ai sensi dell'art. 9, comma 2, della L.R. 11/1997, recante: "Disciplina delle nomine e delle designazioni di competenza regionale".

Acte du dirigeant n° 1319 du 15 avril 2014,

portant approbation de l'avis public relatif à la nomination d'un Administrateur unique et du Commissaire aux comptes de «Fondazione Maria Ida Viglino per la cultura musicale», au sens de la loi régionale n° 11/1997.

LE COORDINATEUR
DU SECRETARIAT DU GOUVERNEMENT REGIONAL

Omissis

decide

l'avis public annexé au présent acte, relatif à la nomination d'un Administrateur unique et du commissaire aux comptes de «Fondazione Maria Ida Viglino per la cultura musicale» est approuvé aux fins de sa publication au Bulletin officiel de la Région et fait l'objet d'une publicité par voie de presse et de télécommunications, au sens du deuxième alinéa de l'art. 9 de la loi régionale n° 11/1997.

Le rédacteur,
Marzia TROVA

Le coordinateur,
Livio SALVEMINI

**REGION AUTONOME VALLEE D'AOSTE
SECRETARIAT DU GOUVERNEMENT REGIONAL**

Avis public relatif à la nomination d'un administrateur unique et du commissaire aux comptes de «Fondazione Maria Ida Viglino per la cultura musicale» au sens du deuxième alinéa de l'article 9 de la L.R. n° 11/1997, portant dispositions pour les nominations et les designations du ressort de la région.

Ai sensi dell'articolo 10 della legge regionale 10 aprile 1997, n. 11, i singoli cittadini, i gruppi consiliari, i singoli consiglieri regionali, i singoli membri dell'esecutivo regionale, gli ordini professionali, le associazioni, gli enti pubblici o privati, possono presentare al Dirigente della Segreteria della Giunta le proposte di candidatura per le cariche contemplate nell'allegato al presente avviso.

Le proposte di candidatura devono contenere le seguenti indicazioni:

1. dati anagrafici completi e residenza del candidato;
2. titolo di studio;
3. curriculum dettagliato da cui siano desumibili tutti gli elementi utili ai fini dell'accertamento dei requisiti di cui all'art. 4 della L.R. 11/1997;
4. dichiarazione di non trovarsi in alcuna delle situazioni di esclusione o di incompatibilità previste agli artt. 5 e 6 della L.R. 11/1997 sottoscritta dal candidato e resa ai sensi della normativa vigente;
5. disponibilità all'accettazione dell'incarico, sottoscritta dal candidato.

La sottoscrizione in calce alla domanda non è soggetta ad autenticazione nel caso in cui venga apposta in presenza di un funzionario della Segreteria della Giunta, ovvero nel caso in cui la domanda sia prodotta unitamente a copia fotostatica, ancorché non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore.

E' consentito integrare o perfezionare la predetta documentazione fino al terzo giorno successivo alla data di presentazione della candidatura. Decorso tale termine le candidature incomplete o imperfette non sono prese in considerazione.

Le proposte di candidatura, corredate dei dati richiesti, dovranno essere presentate presso la Segreteria della Giunta - 4° piano del Palazzo regionale - Piazza Deffeyes n. 1 - di AOSTA.

Se inviate per posta, le stesse proposte dovranno essere inoltrate al medesimo indirizzo in plico raccomandato.

I requisiti che devono possedere i candidati, le cause di esclusione e le incompatibilità sono quelli indicati agli articoli 4, 5 e 6 della legge regionale n. 11/1997 e nelle schede allegate.

Le persone interessate a presentare la loro candidatura potranno ritirare un modello della domanda presso gli uffici della Segreteria della Giunta.

Aux termes de l'article 10 de la loi régionale n° 11 du 10 avril 1997, les citoyens, les groupes du Conseil, les conseillers régionaux, les membres du Gouvernement régional, les ordres professionnels, les associations, les organismes publics ou privés peuvent adresser au dirigeant du secrétariat du Gouvernement régional des propositions de candidature pour les charges prévues à l'annexe du présent avis.

Les dites propositions de candidature doivent:

1. Indiquer le nom, prénom, date et lieu de naissance, ainsi que lieu de résidence du candidat;
2. Indiquer le titre d'études du candidat;
3. Etre assorties d'un curriculum détaillé donnant toutes les informations utiles à la vérification des conditions prévues par l'art. 4 de la loi régionale n° 11/1997;
4. Etre assorties d'une déclaration rédigée et signée par le candidat conformément aux dispositions en vigueur, attestant que ce dernier ne se trouve dans aucun des cas d'exclusion ou d'incompatibilité visés aux articles 5 et 6 de la loi régionale susmentionnée;
5. Etre assorties d'une déclaration signée par le candidat attestant que celui-ci est disposé à accepter lesdites fonctions.

La signature au bas de l'acte de candidature ne doit pas être légalisée si elle est apposée en présence d'un fonctionnaire du Secrétariat du Gouvernement régional ou si ledit acte est assorti d'une photocopie, même non légalisée, d'une pièce d'identité du signataire.

La documentation susmentionnée peut être complétée jusqu'au troisième jour suivant le dépôt des candidatures. Passé ce délai, les candidatures incomplètes ou irrégulières ne sont pas prises en considération.

Les propositions de candidature, assorties des données requises, doivent être rédigées sur papier timbré et déposées au Secrétariat du Gouvernement régional, 4^{ème} étage du palais régional - 1, Place Deffeyes - AOSTE.

Les propositions de candidature acheminées par la voie postale doivent parvenir à l'adresse susmentionnée sous pli recommandé.

Les conditions que les candidats doivent réunir, les causes d'exclusion et les incompatibilités sont indiquées, respectivement, aux articles 4, 5 et 6 de la loi régionale n° 11/1997 et aux fiches ci-jointes.

Les intéressés peuvent obtenir le fac-similé de l'acte de candidature auprès du Secrétariat du Gouvernement régional.

Per quanto non disciplinato dal presente avviso si fa riferimento alla L.R. 11/1997.

Seguono le schede relative alle cariche di Amministratore unico e di revisore dei conti della Fondazione Maria Ida Viglino per la cultura musicale, di competenza della Giunta regionale.

Il Coordinatore
Livio SALVEMINI

Pour tout ce qui n'est pas prévu par le présent avis, il est fait application de la loi régionale n° 11 du 10 avril 1997.

Ci-joint les fiches relatives à la nomination d'un Administrateur unique et du Commissaire aux comptes de «Fondazione Maria Ida Viglino per la cultura musicale», du ressort du Gouvernement régional.

Le coordinateur,
Livio SALVEMINI

1

| | |
|---|---|
| ENTE/SOCIETA' | FONDAZIONE MARIA IDA VIGLINO PER LA CULTURA MUSICALE |
| ORGANO COMPETENTE A DELIBERARE LA NOMINA/DESIGNAZIONE | Giunta regionale |
| ORGANISMO | - |
| CARICA | Amministratore unico |
| N° RAPPRESENTANTI RAVA | 1 |
| NORMATIVA DI RIFERIMENTO | Statuto |
| REQUISITI SPECIFICI <u>OLTRE A QUELLI PREVISTI DALLA L.R. 11/1997</u> | - possesso di Diploma di laurea o titolo equipollente + comprovata esperienza almeno triennale in ambito amministrativo-gestionale + competenze formali e informali in ambito musicale e artistico - non trovarsi nelle situazioni di inconfiribilità e incompatibilità previste dal D. Lgs. 39/2013 |
| COMPENSI | saranno stabiliti dalla Giunta regionale |
| DURATA | 3 anni |
| TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE | <u>30/4/2014</u> |

2

| | |
|---|--|
| ENTE/SOCIETA' | FONDAZIONE MARIA IDA VIGLINO PER LA CULTURA MUSICALE |
| ORGANO COMPETENTE A DELIBERARE LA NOMINA/DESIGNAZIONE | Giunta regionale |
| ORGANISMO | - |
| CARICA | Revisore dei conti |
| N° RAPPRESENTANTI RAVA | 1 |
| NORMATIVA DI RIFERIMENTO | Statuto |
| REQUISITI SPECIFICI <u>OLTRE A QUELLI PREVISTI DALLA L.R. 11/1997</u> | Iscrizione Registro revisori legali |
| COMPENSI | saranno stabiliti dalla Giunta regionale |
| DURATA | 3 anni |
| TERMINE PER LA PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE | <u>30/4/2014</u> |

**ASSESSORATO
SANITÀ, SALUTE
E POLITICHE SOCIALI**

Provvedimento dirigenziale 3 aprile 2014, n. 1146.

Approvazione della graduatoria regionale definitiva dei medici pediatri di libera scelta ai sensi degli articoli 15 e 16 dell'Accordo Collettivo Nazionale per la disciplina dei rapporti con i medici pediatri di libera scelta in data 15 dicembre 2005 e successive modificazioni ed integrazioni, valevole per l'anno 2014.

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA
SANITÀ REGIONALE

Omissis

decide

1. di approvare la graduatoria unica regionale definitiva dei medici pediatri di libera scelta da valere per l'anno 2014, quale risulta dagli allegati elenchi che formano parte integrante ed essenziale del presente provvedimento (allegato A: graduatoria pediatri di libera scelta anno 2014 – pediatri in ordine alfabetico; allegato B: graduatoria pediatri di libera scelta anno 2014 – pediatri per punteggio decrescente);
2. di stabilire che, in applicazione del comma 4, dell'articolo 17 dell'Accordo collettivo nazionale 15 dicembre 2005 richiamato in premessa, l'Azienda U.S.L. della Valle d'Aosta dovrà accertare le eventuali situazioni di incompatibilità dei medici pediatri di libera scelta incaricati, inseriti nella graduatoria di cui trattasi;
3. di stabilire che, in applicazione del comma 11, dell'articolo 15 dell'Accordo collettivo nazionale 15 dicembre 2005 richiamato in premessa, l'Azienda U.S.L. della Valle d'Aosta, nell'assegnazione degli incarichi vacanti, dovrà accertare la titolarità di incarico a tempo indeterminato dei medici inseriti nella vigente graduatoria regionale per la pediatria di libera scelta, i quali possono concorrere alla assegnazione degli incarichi vacanti solo per trasferimento;
4. di stabilire che il presente provvedimento sia pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione, ai sensi dell'articolo 15 comma 9 dell'Accordo collettivo nazionale per la disciplina dei rapporti con i medici pediatri di libera scelta in data 15 dicembre 2005 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'Estensore
Daniela CHENEY

Il Dirigente
Morena JUNOD

**ASSESSORAT
DE LA SANTÉ, DU BIEN-ÊTRE
ET DES POLITIQUES SOCIALES**

Acte du dirigeant n° 1146 du 3 avril 2014,

portant approbation du classement régional définitif 2014 des pédiatres de base, au sens des art. 15 et 16 de l'Accord collectif national du 15 décembre 2005 réglant les rapports avec les pédiatres de base, modifié et complété.

LE DIRIGEANT DE LA STRUCTURE
«SANTÉ REGIONALE»

Omissis

décide

1. Le classement régional définitif 2014 des pédiatres de base est approuvé tel qu'il figure aux annexes qui font partie intégrante et essentielle du présent acte (Annexe A: classement 2014 des pédiatres de base par ordre alphabétique; Annexe B: classement 2014 des pédiatres de base par ordre décroissant du nombre de points);
2. En application du quatrième alinéa de l'art. 17 de l'Accord collectif national du 15 décembre 2005 rappelé au préambule, l'Agence USL de la Vallée d'Aoste se doit de vérifier si les pédiatres de base titulaires d'un emploi et inscrits au classement en cause se trouvent dans un cas d'incompatibilité;
3. En application du onzième alinéa de l'art. 15 de l'Accord collectif national du 15 décembre 2005 rappelé au préambule, l'Agence USL de la Vallée d'Aoste se doit de vérifier, lors de l'attribution des postes vacants, si les pédiatres de base inscrits au classement en cause sont titulaires d'un emploi sous contrat à durée indéterminée car, en l'occurrence, ils peuvent concourir à l'attribution des postes vacants uniquement par voie de mutation;
4. Le présent acte est publié au Bulletin officiel de la Région, au sens du neuvième alinéa de l'art. 15 de l'Accord collectif national du 15 décembre 2005 réglant les rapports avec les pédiatres de base, modifié et complété.

Le rédacteur,
Daniela CHENEY

Le dirigeant,
Morena JUNOD

ALLEGATO A :

GRADUATORIA DEFINITIVA DEI PEDIATRI DI LIBERA SCELTA 2014 :
PEDIATRI IN ORDINE ALFABETICO



Région Autonome Vallée d'Aoste
Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali
Regione Autonoma Valle d'Aosta
Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali

Graduatoria Medici pediatri
Anno e versione 2014 / 1

ORDINE ALFABETICO

| Pos. alf. | Cognome e nome | Data nascita | Comune residenza | Prov | Attività prescelta | Punti | Pos. grad. |
|-----------|-----------------------------|--------------|---------------------------|------|--------------------|-------|------------|
| 1 | AICARDI MARCO | 02/05/1973 | VERRAYES | AO | | 6,35 | 38 |
| 2 | BAGNASCO FABIO | 05/06/1957 | ARENZANO | GE | | 4,20 | 54 |
| 3 | BALDINI PAOLA | 05/10/1966 | VEZZANO LIGURE | SP | | 38,85 | 3 |
| 4 | BARONE VALENTINA | 25/03/1978 | AOSTA | AO | | 11,80 | 19 |
| 5 | BENEDETTI MARIA CLORINDA | 28/09/1957 | VILLENEUVE | AO | | 41,35 | 2 |
| 6 | BERTA MARA | 09/10/1977 | TORINO | TO | | 5,90 | 39 |
| 7 | BISMUTO ROSARIA | 08/07/1979 | NAPOLI | NA | | 4,00 | 64 |
| 8 | BITTI STEFANIA MONICA | 13/09/1971 | RAPALLO | GE | | 4,50 | 51 |
| 9 | BOBBIO ADRIANA | 11/05/1975 | SARRE | AO | | 6,45 | 34 |
| 10 | CALAFIORE LUCIA | 24/05/1979 | CATANIA | CT | | 4,00 | 65 |
| 11 | CARTOSIO MARIA ELENA | 16/02/1972 | GENOVA | GE | | 4,00 | 56 |
| 12 | CAVALLARO CONCETTA | 08/07/1975 | TRECASTAGNI | CT | | 4,60 | 48 |
| 13 | CELENTANI GIAN LUIGI | 25/03/1954 | PROCIDA | NA | | 18,65 | 10 |
| 14 | CHIRIACO' DAMIANO | 15/12/1981 | ROMA | RM | | 4,25 | 53 |
| 15 | CIOCCHINI MANUELA | 23/07/1966 | SAINT-VINCENT | AO | | 7,75 | 27 |
| 16 | CIRILLO PIA | 14/06/1975 | TORRE ANNUNZIATA | NA | | 4,60 | 47 |
| 17 | CONFETTO SANTINO | 15/08/1977 | PALMA CAMPANIA | NA | | 7,60 | 29 |
| 18 | CONSOLATI ALESSANDRA | 19/03/1967 | ROISAN | AO | | 10,65 | 21 |
| 19 | CONTI VALERIA | 17/06/1969 | MONTALTO DORA | TO | | 6,35 | 36 |
| 20 | COSTABELLO LAURA | 20/09/1971 | PINEROLO | TO | | 10,50 | 23 |
| 21 | CRESTA LORENZO | 20/07/1972 | GENOVA | GE | | 20,70 | 9 |
| 22 | CRISAFULLI GIUSEPPE | 08/04/1964 | MESSINA | ME | | 17,70 | 13 |
| 23 | DEFILIPPI ANNACARLA | 29/03/1976 | GENOVA | GE | | 4,00 | 60 |
| 24 | DELIU EVA | 15/10/1971 | GENOVA | GE | | 4,00 | 57 |
| 25 | DURERO GIULIANA | 26/08/1951 | AOSTA | AO | | 17,75 | 12 |
| 26 | FARINELLI MARIA PAOLA | 30/03/1968 | SARRE | AO | | 10,65 | 22 |
| 27 | FRIMAIRE ALESSIA | 29/05/1975 | AOSTA | AO | | 12,40 | 18 |
| 28 | GAIERO ALBERTO | 30/07/1966 | SAVONA | SV | | 13,00 | 15 |
| 29 | GALIERO VIVIANA | 29/09/1969 | SAINT-VINCENT | AO | | 11,00 | 20 |
| 30 | GALLAROTTI FEDERICA | 21/03/1976 | CUNEO | CN | | 5,20 | 43 |
| 31 | GENOVESE STEFANIA | 28/12/1973 | CATANIA | CT | | 16,90 | 14 |
| 32 | GIANNATTASIO ALESSANDRO | 21/09/1975 | GENOVA | GE | | 4,00 | 59 |
| 33 | GIANOTTI DANIELA | 23/06/1974 | RAPALLO | GE | | 6,45 | 33 |
| 34 | GIORDANO LUISA | 28/06/1971 | SAN CARLO CANAVESE | TO | | 18,10 | 11 |
| 35 | LAZIER LUISELLA | 15/09/1977 | GABY | AO | | 8,80 | 26 |
| 36 | LERA RICCARDO | 27/01/1956 | FRANCAVILLA BISIO | AL | | 67,70 | 1 |
| 37 | LODI FABIO | 03/05/1969 | CASTANO PRIMO | MI | | 4,70 | 45 |
| 38 | MANDRA' CINZIA GIOVANNA | 26/08/1973 | SAN CATALDO | CL | | 7,40 | 30 |
| 39 | MANZO VINCENZA | 20/11/1970 | PALERMO | PA | | 4,75 | 44 |
| 40 | MASSA SIMONA | 09/04/1973 | BARGAGLI | GE | | 6,40 | 35 |
| 41 | MENOLASCINA ANNA | 08/06/1967 | VALENZANO | BA | | 5,40 | 42 |
| 42 | MIODINI VILMA | 12/11/1961 | SARRE | AO | | 4,05 | 55 |
| 43 | MONTANI LUIGIA ERNESTA ROSA | 07/11/1952 | AOSTA | AO | | 12,95 | 17 |
| 44 | MUCERINO JADA | 09/09/1973 | NAPOLI | NA | | 4,30 | 52 |
| 45 | MUSOLINO ANTONIO | 08/12/1973 | IVREA | TO | | 5,70 | 41 |
| 46 | NICOLINI ALESSANDRA | 28/09/1960 | RAGUSA | RG | | 35,25 | 5 |
| 47 | PALOMBO GIUSEPPE | 23/07/1966 | NAPOLI | NA | | 9,45 | 25 |
| 48 | PANTANO ROBERTA | 20/02/1980 | REGGIO DI CALABRIA | RC | | 4,65 | 46 |
| 49 | PAPACCHINI OLGA | 09/09/1972 | SAN FERMO DELLA BATTAGLIA | CO | | 7,35 | 31 |
| 50 | PERETTO CLAUDIA | 17/03/1954 | SETTIMO VITTONI | TO | | 35,75 | 4 |

* = Medici in possesso dell'attestato di formazione specifica in Medicina Generale, ai sensi del D.LGS 17 agosto 1999 n°368 o titolo equipollente

Attività prescelta AP=Assistenza primaria, CA=Continuità assistenziale, MET=Emergenza sanitaria territoriale, MST=Medicina dei servizi territoriali



Région Autonome Vallée d'Aoste
Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali
Regione Autonoma Valle d'Aosta
Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali

Graduatoria **Medici pediatri**
Anno e versione **2014 / 1**

ORDINE ALFABETICO

| Pos. alf. | Cognome e nome | Data nascita | Comune residenza | Prov | Attività prescelta | Punti | Pos. grad. |
|-----------|----------------------|--------------|--------------------|------|--------------------|-------|------------|
| 51 | PEZZOLO FRANCESCA | 26/08/1976 | CHIAVARI | GE | | 9,50 | 24 |
| 52 | PIERUCCI IPPOLITO | 13/12/1950 | VIBONATI | SA | | 23,45 | 8 |
| 53 | PIOMBO MARGHERITA | 14/03/1958 | MASONE | GE | | 7,60 | 28 |
| 54 | QUEIROLO SARA | 04/10/1977 | LAVAGNA | GE | | 4,60 | 49 |
| 55 | ROMANO MARIA TERESA | 04/01/1977 | AVERSA | CE | | 4,00 | 63 |
| 56 | ROSSET ROBERTO | 30/03/1952 | QUART | AO | | 27,70 | 7 |
| 57 | SALZANO GIUSEPPINA | 23/09/1974 | NOCERA INFERIORE | SA | | 4,00 | 58 |
| 58 | SAMBARINO DEBORA | 18/09/1974 | SAINT-VINCENT | AO | | 13,00 | 16 |
| 59 | SECCO ANDREA | 02/03/1978 | CASALE MONFERRATO | AL | | 4,00 | 66 |
| 60 | STARTARI LUISA | 07/09/1967 | REGGIO DI CALABRIA | RC | | 7,25 | 32 |
| 61 | STASOLLA SALVATORE | 09/05/1974 | GRAVINA IN PUGLIA | BA | | 5,80 | 40 |
| 62 | TESTA MARINA | 19/12/1968 | AOSTA | AO | | 6,35 | 37 |
| 63 | VALENTI GIOVANNA | 06/12/1976 | GENOVA | GE | | 4,00 | 61 |
| 64 | VIELMI FRANCESCA | 24/08/1979 | AOSTA | AO | | 4,60 | 50 |
| 65 | VITTORANGELI ROBERTA | 14/06/1960 | VALPELLINE | AO | | 33,60 | 6 |
| 66 | ZENGA ALESSANDRA | 29/05/1976 | MILANO | MI | | 4,00 | 62 |

* = Medici in possesso dell'attestato di formazione specifica in Medicina Generale, ai sensi del D.LGS 17 agosto 1999 n°368 o titolo equipollente

Attività prescelta AP=Assistenza primaria, CA=Continuità assistenziale, MET=Emergenza sanitaria territoriale, MST=Medicina dei servizi territoriali

ALLEGATO B :

GRADUATORIA DEFINITIVA DEI PEDIATRI DI LIBERA SCELTA 2014 :

PEDIATRI PER PUNTEGGIO DECRESCENTE



Région Autonome Vallée d'Aoste
Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali
Regione Autonoma Valle d'Aosta
Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali

Graduatoria *Medici pediatri*
Anno e versione *2014 / 1*

ORDINE PUNTEGGIO DECRESCENTE

| Pos. grad. | Cognome e nome | Data nascita | Attività prescelta | Punteggio | Motivo precedenza |
|------------|-----------------------------|--------------|--------------------|-----------|---|
| 1 | LERA RICCARDO | 27/01/1956 | | 67,70 | |
| 2 | BENEDETTI MARIA CLORINDA | 28/09/1957 | | 41,35 | |
| 3 | BALDINI PAOLA | 05/10/1966 | | 38,85 | |
| 4 | PERETTO CLAUDIA | 17/03/1954 | | 35,75 | |
| 5 | NICOLINI ALESSANDRA | 28/09/1960 | | 35,25 | |
| 6 | VITTORANGELI ROBERTA | 14/06/1960 | | 33,60 | |
| 7 | ROSSET ROBERTO | 30/03/1952 | | 27,70 | |
| 8 | PIERUCCI IPPOLITO | 13/12/1950 | | 23,45 | |
| 9 | CRESTA LORENZO | 20/07/1972 | | 20,70 | |
| 10 | CELENTANI GIAN LUIGI | 25/03/1954 | | 18,65 | |
| 11 | GIORDANO LUISA | 28/06/1971 | | 18,10 | |
| 12 | DURERO GIULIANA | 26/08/1951 | | 17,75 | |
| 13 | CRISAFULLI GIUSEPPE | 08/04/1964 | | 17,70 | |
| 14 | GENOVESE STEFANIA | 28/12/1973 | | 16,90 | |
| 15 | GAIERO ALBERTO | 30/07/1966 | | 13,00 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 16 | SAMBARINO DEBORA | 18/09/1974 | | 13,00 | |
| 17 | MONTANI LUIGIA ERNESTA ROSA | 07/11/1952 | | 12,95 | |
| 18 | FRIMAIRE ALESSIA | 29/05/1975 | | 12,40 | |
| 19 | BARONE VALENTINA | 25/03/1978 | | 11,80 | |
| 20 | GALIERO VIVIANA | 29/09/1969 | | 11,00 | |
| 21 | CONSOLATI ALESSANDRA | 19/03/1967 | | 10,65 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 22 | FARINELLI MARIA PAOLA | 30/03/1968 | | 10,65 | |
| 23 | COSTABELLO LAURA | 20/09/1971 | | 10,50 | |
| 24 | PEZZOLO FRANCESCA | 26/08/1976 | | 9,50 | |
| 25 | PALOMBO GIUSEPPE | 23/07/1966 | | 9,45 | |
| 26 | LAZIER LUISELLA | 15/09/1977 | | 8,80 | |
| 27 | CIOCCHINI MANUELA | 23/07/1966 | | 7,75 | |
| 28 | PIOMBO MARGHERITA | 14/03/1958 | | 7,60 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 29 | CONFETTO SANTINO | 15/08/1977 | | 7,60 | |
| 30 | MANDRA' CINZIA GIOVANNA | 26/08/1973 | | 7,40 | |
| 31 | PAPACCHINI OLGA | 09/09/1972 | | 7,35 | |
| 32 | STARTARI LUISA | 07/09/1967 | | 7,25 | |
| 33 | GIANOTTI DANIELA | 23/06/1974 | | 6,45 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 34 | BOBBIO ADRIANA | 11/05/1975 | | 6,45 | |
| 35 | MASSA SIMONA | 09/04/1973 | | 6,40 | |
| 36 | CONTI VALERIA | 17/06/1969 | | 6,35 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 37 | TESTA MARINA | 19/12/1968 | | 6,35 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 38 | AICARDI MARCO | 02/05/1973 | | 6,35 | |
| 39 | BERTA MARA | 09/10/1977 | | 5,90 | |
| 40 | STASOLLA SALVATORE | 09/05/1974 | | 5,80 | |
| 41 | MUSOLINO ANTONIO | 08/12/1973 | | 5,70 | |
| 42 | MENOLASCINA ANNA | 08/06/1967 | | 5,40 | |

* = Medici in possesso dell'attestato di formazione specifica in Medicina Generale, ai sensi del D.LGS 17 agosto 1999 n°368 o titolo equipollente

Attività prescelta AP=Assistenza primaria, CA=Continuità assistenziale, MET=Emergenza sanitaria territoriale, MST=Medicina dei servizi territoriali



Région Autonome Vallée d'Aoste
Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali
Regione Autonoma Valle d'Aosta
Assessorato Sanità, Salute e Politiche Sociali

Graduatoria *Medici pediatri*
Anno e versione *2014 / 1*

ORDINE PUNTEGGIO DECRESCENTE

| Pos. grad. | Cognome e nome | Data nascita | Attività prescelta | Punteggio | Motivo precedenza |
|------------|-------------------------|--------------|--------------------|-----------|---|
| 43 | GALLAROTTI FEDERICA | 21/03/1976 | | 5,20 | |
| 44 | MANZO VINCENZA | 20/11/1970 | | 4,75 | |
| 45 | LODI FABIO | 03/05/1969 | | 4,70 | |
| 46 | PANTANO ROBERTA | 20/02/1980 | | 4,65 | |
| 47 | CIRILLO PIA | 14/06/1975 | | 4,60 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 48 | CAVALLARO CONCETTA | 08/07/1975 | | 4,60 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 49 | QUEIROLO SARA | 04/10/1977 | | 4,60 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 50 | VIELMI FRANCESCA | 24/08/1979 | | 4,60 | |
| 51 | BITTI STEFANIA MONICA | 13/09/1971 | | 4,50 | |
| 52 | MUCERINO JADA | 09/09/1973 | | 4,30 | |
| 53 | CHIRIACO' DAMIANO | 15/12/1981 | | 4,25 | |
| 54 | BAGNASCO FABIO | 05/06/1957 | | 4,20 | |
| 55 | MIODINI VILMA | 12/11/1961 | | 4,05 | |
| 56 | CARTOSIO MARIA ELENA | 16/02/1972 | | 4,00 | Precede per votazione di specializzazione |
| 57 | DELIU EVA | 15/10/1971 | | 4,00 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 58 | SALZANO GIUSEPPINA | 23/09/1974 | | 4,00 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 59 | GIANNATTASIO ALESSANDRO | 21/09/1975 | | 4,00 | Precede per votazione di specializzazione |
| 60 | DEFILIPPI ANNACARLA | 29/03/1976 | | 4,00 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 61 | VALENTI GIOVANNA | 06/12/1976 | | 4,00 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 62 | ZENGA ALESSANDRA | 29/05/1976 | | 4,00 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 63 | ROMANO MARIA TERESA | 04/01/1977 | | 4,00 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 64 | BISMUTO ROSARIA | 08/07/1979 | | 4,00 | Precede per anzianità di specializzazione |
| 65 | CALAFIORE LUCIA | 24/05/1979 | | 4,00 | Precede per votazione di specializzazione |
| 66 | SECCO ANDREA | 02/03/1978 | | 4,00 | |

* = Medici in possesso dell'attestato di formazione specifica in Medicina Generale, ai sensi del D.LGS 17 agosto 1999 n°368 o titolo equipollente

Attività prescelta AP=Assistenza primaria, CA=Continuità assistenziale, MET=Emergenza sanitaria territoriale, MST=Medicina dei servizi territoriali

**ASSESSORATO
TERRITORIO E AMBIENTE**

Provvedimento dirigenziale 25 marzo 2014, n. 1024.

Diritto proporzionale annuo di cui all'art. 49 della l.r. 5/2008 delle subconcessioni di acqua minerale e di sorgente in capo alla società Sorgenti Monte Bianco Terme di Courmayeur S.p.A.. Accertamento e introito di somma.

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA
OPERATIVA ATTIVITÀ ESTRATTIVE E RIFIUTI

Omissis

decide

1) di accertare e introitare, per l'anno 2014, le seguenti somme:

- euro 24.342,64 (ventiquattromilatrecentoquarantadue/64) per canoni di cui alla lettera a) comma 1 dell'articolo 49 della l.r. 5/2008;
- euro 255.228,19 (duecentocinquantacinquemiladuecentoventotto/19) per canoni di cui alla lettera b) comma 1 dell'articolo 49 della l.r. 5/2008,

al capitolo 8801 "proventi derivanti dal diritto proporzionale per la ricerca e lo sfruttamento di cave, miniere e acque minerali", richiesta 13109 "proventi per la ricerca e lo sfruttamento di cave miniere e acque minerali", per complessivi euro 279.570,83 (euro duecentosettantanovemilacinquecentosettanta/83) del bilancio di gestione della Regione per il triennio 2014/2016, da parte della società Sorgenti Monte Bianco Terme di Courmayeur S.p.A., con sede a MORGEX, (codice debitore A5680);

2) di stabilire che il presente provvedimento sia trasmesso alla società Sorgenti Monte Bianco Terme di Courmayeur S.p.A. di MORGEX e pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione;

3) di dare atto che il presente provvedimento non comporta oneri a carico del bilancio della Regione.

L'Estensore
Natale TRIPODI

Il Dirigente
Ines MANCUSO

**ASSESSORAT
DU TERRITOIRE ET DE L'ENVIRONNEMENT**

Acte du dirigeant n° 1024 du 25 mars 2014,

portant constatation et recouvrement des sommes découlant du paiement du droit proportionnel visé à l'art. 49 de la LR n° 5/2008 relatif aux sous-concessions d'eau minérale accordées à Sorgenti Monte Bianco Terme di Courmayeur SpA.

LE DIRIGEANT DE LA STRUCTURE
«ACTIVITÉS EXTRACTIVES ET DÉCHETS»

Omissis

décide

1) Les sommes versées par Sorgenti Monte Bianco Terme di Courmayeur SpA de MORGEX (code débiteur A5680) au sens respectivement de la lettre a) et de la lettre b) du premier alinéa de l'art. 49 de la LR n° 5/2008, à savoir :

- 24 342,64 euros (vingt-quatre mille trois cent quarante-deux euros et soixante-quatre centimes),
- 255 228,19 euros (deux cent cinquante-cinq mille deux cent vingt-huit euros et dix-neuf centimes),

pour un total de 279 570,83 (deux cent soixante-dix-neuf mille cinq cent soixante-dix euros et quatre-vingt-trois centimes), sont constatées et recouvrées au titre de 2014 sur le chapitre 8801 (Recettes découlant du paiement du droit proportionnel dû pour la recherche et l'exploitation de carrières, de mines et d'eaux minérales), détail 13109 (Recettes découlant du paiement du droit proportionnel dû pour la recherche et l'exploitation de carrières, de mines et d'eaux minérales) du budget de gestion 2014/2016 de la Région ;

2) Le présent acte est transmis à Sorgenti Monte Bianco Terme di Courmayeur SpA de MORGEX et publié au Bulletin officiel de la Région ;

3) Le présent acte n'entraîne aucune dépense à la charge du budget de la Région.

Le rédacteur,
Natale TRIPODI

Le dirigeant,
Ines MANCUSO

**DELIBERAZIONI
DELLA GIUNTA
E DEL CONSIGLIO REGIONALE**

GIUNTA REGIONALE

Deliberazione 2 settembre 2011, n. 2042.

Preso d'atto dell'incoltivabilità tecnico-economica del giacimento di magnetite della concessione mineraria "Cogne" e determinazione delle misure di messa in sicurezza e di recupero ambientale del compendio minerario a seguito dell'istanza di rinuncia con contestuale rimozione del vincolo minerario presentata da Fintecna finanziaria per i settori industriali e dei servizi S.p.A., ai sensi dell'art. 69, comma 1, della L.R. 5/2008.

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis
delibera

- 1) di prendere atto che, ai sensi del regio decreto n.1443 del 1927, la mineralizzazione di magnetite della concessione mineraria denominata "Cogne" sita nel comune di COGNE non costituisce più un giacimento sfruttabile in quanto né tecnicamente né economicamente coltivabile;
- 2) di stabilire le misure di sicurezza e di recupero ambientale del compendio minerario rinunciato, descritte nell'allegato 1, che costituisce parte integrante della presente deliberazione, a cui Fintecna finanziaria per i settori industriali e dei servizi S.p.A., titolare della concessione, deve ottemperare al fine dell'accettazione della rinuncia e contestuale rimozione del vincolo minerario;
- 3) di prescrivere a Fintecna finanziaria per i settori industriali e dei servizi S.p.A. con sede in ROMA, come condizioni per l'accettazione della rinuncia e conseguente rimozione del vincolo minerario, quanto segue:
 - a) iniziare, entro 12 mesi dalla data della presente deliberazione, i lavori di messa in sicurezza e recupero ambientale di cui all'allegato 1;
 - b) presentare entro 60 giorni dal termine dei lavori una relazione finale completa di elaborati descrittivi dei lavori e delle opere effettivamente eseguite;
 - c) costituire entro 60 giorni dalla fine dei lavori un'apposita garanzia assicurativa o fideiussoria per il programma di monitoraggio post operam dei lavori di recupero ambientale e messa in sicurezza per un importo pari ad euro 300.000,00= (trecentomila/00) che avrà efficacia fino al momento dell'esito positivo della verifica del monitoraggio in base al quale ne sarà

**DÉLIBÉRATIONS
DU GOUVERNEMENT
ET DU CONSEIL RÉGIONAL**

GOUVERNEMENT RÉGIONAL

Délibération n° 2042 du 2 septembre 2011,

portant constatation de la non-exploitabilité technique et économique du gisement de magnétite de la concession minière dénommée «Cogne» et établissement des mesures de sécurisation et de réhabilitation environnementale du site minier, à la suite de la demande de renonciation et de suppression de la servitude minière présentée par Fintecna financière per i settori industriali e dei servizi SpA, au sens du premier alinéa de l'art. 69 de la LR n° 5/2008.

LE GOUVERNEMENT REGIONAL

Omissis
délibère

- 1) Au sens du décret du roi n° 1443 du 19 juillet 1927, il est pris acte que le gisement de magnétite de la concession minière dénommée «Cogne», dans la commune de COGNE, n'est plus exploitable, ni du point de vue technique ni du point de vue économique;
- 2) Les mesures de sécurisation et de réhabilitation du site minier que Fintecna financière per i settori industriali e dei servizi SpA, titulaire de la concession, est tenue d'adopter pour que sa demande de renonciation et de suppression de la servitude minière soit accueillie, sont établies telles qu'elles figurent à l'annexe 1 qui fait partie intégrante de la présente délibération;
- 3) Pour que sa demande de renonciation et de suppression de la servitude minière soit accueillie, Fintecna financière per i settori industriali e dei servizi SpA, dont le siège est à ROME, est tenue:
 - a) D'entreprendre, dans les douze mois qui suivent la date de la présente délibération, les travaux de sécurisation et de réhabilitation du site visés à l'annexe 1;
 - b) De présenter, dans les soixante jours qui suivent la fin du chantier, un rapport final assorti des pièces décrivant les travaux et les ouvrages effectivement réalisés;
 - c) De fournir, dans les soixante jours qui suivent la fin du chantier, une caution choisie parmi les banques ou les assurances pour un montant de 300 000,00 euros (trois cent mille euros et zéro centime) au titre du suivi après travaux relatif à la sécurisation et à la réhabilitation environnementale du site. Ladite caution doit être valable jusqu'à ce que le suivi aura fait

- | | |
|---|--|
| <p>disposto lo svincolo;</p> <p>d) eseguire a propria cura e spese il programma di monitoraggio post operam da definirsi in accordo con le strutture regionali competenti, per gli aspetti minerari ed ambientali per un periodo di tre anni a partire dalla data di ultimazione dei lavori;</p> <p>e) trasmettere entro 30 giorni dalla data del termine del periodo di monitoraggio post operam le relative risultanze;</p> <p>f) porre in essere a proprie spese, nel caso in cui in fase di monitoraggio, sopravvenga l'esistenza di criticità le necessarie misure correttive;</p> <p>4) di stabilire che:</p> <p>a) l'esecuzione di lavori aventi carattere di marginalità, non ricompresi nell'elenco allegato alla deliberazione, che si rendessero necessari in corso d'opera per la messa in sicurezza e recupero ambientale del sito, saranno prescritti dalle strutture ed enti regionali competenti;</p> <p>b) le strutture e gli enti regionali competenti effettuino i necessari sopralluoghi e provvedano alla redazione del verbale di ultimazione dei lavori prescritti entro 60 giorni dalla consegna della relazione e degli elaborati di cui al punto 3, lettera b), compatibilmente con le condizioni meteorologiche e di innevamento;</p> <p>c) la pubblicazione della presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale della Regione avvenga a seguito dell'avvenuta sottoscrizione tra le parti del verbale di cui al punto 4, lettera b);</p> <p>d) rimangono in ogni caso impregiudicati i diritti di terzi permanendo in capo al concessionario l'obbligo di pagamento degli eventuali danni comunque prodotti dall'attività mineraria ai sensi dell'art. 31 del regio decreto 1443/1927;</p> <p>5) di stabilire che la pubblicazione di cui al punto 4, lettera c), costituisce accettazione dell'istanza di rinuncia alla concessione mineraria di magnetite denominata "COGNE" in comune di COGNE in capo a Fintecna finanziaria per i settori industriali e dei servizi S.p.A. con sede in ROMA;</p> <p>6) di stabilire, come previsto dall'art. 42 del regio decreto 1443/1927, che la presente deliberazione, a seguito della sua pubblicazione dovrà essere trascritta presso la conservatoria dei registri immobiliari a cura ed onere di Fintecna finanziaria per i settori industriali e dei servizi S.p.A.;</p> | <p>l'objet d'une évaluation positive, ce qui en permettra la libération ;</p> <p>d) De procéder, par ses soins et à ses frais, audit suivi après travaux, qui devra être établi de concert avec les structures régionales compétentes pour ce qui est des volets minier et environnemental et durer trois ans à compter de la date de fin du chantier ;</p> <p>e) De communiquer les résultats du suivi après travaux dans les trente jours qui suivent la fin de celui-ci ;</p> <p>f) D'adopter, à ses frais, les mesures de correction qui s'avèreraient nécessaires en cas de survenue de problèmes pendant la phase de suivi ;</p> <p>4) Il est établi ce qui suit :</p> <p>a) La réalisation des travaux d'importance marginale, qui ne sont pas compris dans l'annexe de la présente délibération mais s'avèreraient nécessaires en cours de chantier aux fins de la sécurisation et de la réhabilitation environnementale du site, sera décidée par les structures et les organismes régionaux compétents ;</p> <p>b) Dans les soixante jours qui suivent la présentation du rapport et des pièces visés à la lettre b) du point 3, si les conditions météorologiques et d'enneigement le permettent, les structures et les organismes régionaux compétents procèdent aux visites des lieux nécessaires et rédigent le procès-verbal d'achèvement des travaux prévus ;</p> <p>c) La présente délibération sera publiée au Bulletin officiel de la Région après que les parties auront signé le procès-verbal visé à la lettre b) du point 4 ;</p> <p>d) Les droits des tiers doivent, en tout état de cause, être respectés et le concessionnaire continue d'être tenu de rembourser les éventuels dommages causés par l'activité minière, au sens de l'art. 31 du décret du roi n° 1443/1927 ;</p> <p>5) La publication visée à la lettre c) du point 4 vaut acceptation de la demande de renonciation à la concession minière dénommée «Cogne», dans la commune de COGNE, présentée par Fintecna finanziaria per i settori industriali e dei servizi SpA, dont le siège est à ROME ;</p> <p>6) Aux termes de l'art. 42 du décret du roi n° 1443/1927, la présente délibération doit être transcrite, après sa publication, au Service de la publicité foncière par les soins et aux frais de Fintecna finanziaria per i settori industriali e dei servizi SpA ;</p> |
|---|--|

- 7) di dare mandato alla struttura regionale competente in materia di miniere alla cancellazione della miniera di magnetite denominata "Cogne" ubicata in comune di COGNE dai registri del demanio e patrimonio ai sensi del Regio Decreto 19 luglio 1927 n.1443 con rimozione del vincolo minerario successivamente alla pubblicazione della presente deliberazione di cui al punto 4, lettera c);
- 8) di dare atto che la presente deliberazione non comporta oneri diretti a carico della Regione;
- 9) di stabilire che la presente deliberazione sia notificata, a cura del Servizio cave, miniere e sorgenti, a Fintecna finanziaria per i settori industriali e dei servizi S.p.A., al comune di COGNE e comunicata alle strutture regionali ed agli enti locali interessati.

Allegati Omissis.

Délibération n° 130 du 7 février 2014,

portant nomination, aux termes de la L.R. n° 11/1997, de Mme Maria Norina BIELER en qualité de conseiller au sein du Conseil de direction du Centre d'études et de culture walser de la Vallée d'Aoste pour un triennat et de M. Davide SAPINET en qualité de conseiller au sein du Conseil d'administration de la Fondation Joseph Gerbore pour une période de cinq ans.

LE GOUVERNEMENT REGIONAL

Omissis

délibère

aux termes de la loi régionale n° 11 du 10 avril 1997 :

- Mme Maria Norina BIELER, née à IVREA (TO) le 8 novembre 1961, est nommée conseiller, représentant de la Région, au sein du Conseil de direction du Centre d'études et de culture walser de la Vallée d'Aoste, pour un triennat ;
- M. Davide SAPINET, né à AOSTE le 2 février 1972, est nommé conseiller, représentant de la Région, au sein du Conseil d'administration de la Fondation Joseph Gerbore, pour une période de cinq ans.

Deliberazione 21 febbraio 2014, n. 185.

Approvazione della proroga, fino al 31 dicembre 2014, del periodo sperimentale per il rilascio della concessione di utilizzo del contrassegno di qualità "Saveurs du Val d'Aoste" e modificazioni all'allegato alla DGR 2882/2011 e all'allegato alla DGR 2883/2011.

- 7) La structure régionale compétente en matière de mines est chargée de pourvoir à l'élimination de la mine de magnétite dénommée «Cogne», dans la commune de COGNE, des registres du domaine et du patrimoine, au sens du décret du roi n° 1443/1927, ainsi qu'à la suppression de la servitude minière y afférente après la publication de la présente délibération au Bulletin officiel au sens de la lettre c) du point 4 ;
- 8) La présente délibération n'entraîne aucune dépense à la charge du budget de la Région ;
- 9) Le Service des mines, des carrières et des sources est chargée de notifier la présente délibération à Fintecna financière per i settori industriali e dei servizi SpA et à la Commune de COGNE et de la transmettre aux structures régionales et aux collectivités locales intéressées.

L'annexe n'est pas publiée.

Deliberazione 7 febbraio 2014, n. 130.

Nomina, ai sensi della legge regionale n. 11/97, della Sig.ra Maria Norina BIELER quale membro del Consiglio direttivo del Centro Studi e Cultura Walser - Walser Kulturzentrum, per un triennio, e del Sig. Davide SAPINET quale membro del Consiglio di amministrazione della Fondazione Joseph Gerbore, per un quinquennio.

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

delibera

Ai sensi della legge regionale 10 aprile 1997, n. 11:

- La Sig.ra Maria Norina BIELER, nata a IVREA (TO) il 8 novembre 1961, è nominata, per un triennio, quale membro del Consiglio direttivo del Centro Studi e Cultura Walser - Walser Kulturzentrum, in qualità di rappresentante della Regione;
- Il sig. Davide SAPINET, nato ad AOSTA il 2 febbraio 1972, è nominato, per un quinquennio, quale membro del Consiglio di amministrazione della Fondazione Joseph Gerbore.

Délibération n° 185 du 21 février 2014,

portant approbation de la prolongation, jusqu'au 31 décembre 2014, de la période expérimentale de délivrance de l'autorisation d'utilisation du label de qualité Saveurs du Val d'Aoste et modification des annexes des délibérations du Gouvernement régional n° 2882/2011 et n° 2883/2011.

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

delibera

- 1) di stabilire, per le motivazioni espresse in premessa, la proroga, fino al 31 dicembre 2014, del periodo sperimentale per il rilascio della concessione di utilizzo del Contrassegno di qualità "Saveurs du Val d'Aoste";
- 2) di approvare, per le motivazioni espresse in premessa, modificazioni al disciplinare del Contrassegno di qualità "Saveurs du Val d'Aoste" di cui alla l.r. 15/2004, che risulta pertanto come da allegato A, parte integrante e sostanziale della presente deliberazione, che sostituisce quello approvato con DGR 217/2008, come modificato con DGR 522/2010 e, da ultimo, con DGR 2882/2011;
- 3) di approvare, ai sensi dell'art. 5, comma 1, lettere e) ed f), della l.r. 15/2004 e per le motivazioni espresse in premessa, le allegate disposizioni (Allegato B), parte integrante e sostanziale della presente deliberazione, che sostituiscono quelle approvate con DGR 523/2010, come modificate, da ultimo, con DGR 2883/2011, relative all'applicazione sperimentale, fino al 31 dicembre 2014, della disciplina dei procedimenti finalizzati al rilascio, al diniego, alla revoca del Contrassegno di qualità "Saveurs du Val d'Aoste", al concorso alle spese dei beneficiari a ciò necessarie e alle modalità di comunicazione alle associazioni dei consumatori e degli utenti del rilascio;
- 4) di stabilire che la presente deliberazione sia pubblicata sul Bollettino ufficiale della Regione autonoma Valle d'Aosta secondo le disposizioni dettate dalla legge regionale 23 luglio 2010, n. 25 (Nuove disposizioni per la redazione del Bollettino ufficiale della Regione Autonoma Valle d'Aosta/Vallée d'Aoste e per la pubblicazione degli atti della Regione e degli enti locali).

LE GOUVERNEMENT RÉGIONAL

Omissis

délibère

- 1) La période expérimentale de délivrance de l'autorisation d'utilisation du label de qualité Saveurs du Val d'Aoste est prolongée jusqu'au 31 décembre 2014 pour les raisons indiquées au préambule;
- 2) Les modifications du cahier des charges du label de qualité Saveurs du Val d'Aoste créé par la loi régionale n° 15 du 10 août 2004, qui figure à l'annexe A faisant partie intégrante et substantielle de la présente délibération, et qui remplace le cahier des charges approuvé par la DGR n° 217/2008 et déjà modifié par les DGR n° 522/2010 et n° 2882/2011, sont approuvées pour les raisons indiquées au préambule;
- 3) Aux termes des lettres e) et f) du premier alinéa de l'art. 5 de la LR n° 15/2004, les dispositions qui figurent à l'annexe B faisant partie intégrante et substantielle de la présente délibération et remplacent les dispositions approuvées par la DGR n° 523/2010 et modifiées par la DGR n° 2883/2011, relatives à l'application expérimentale, jusqu'au 31 décembre 2014, de la réglementation des procédures de délivrance, de refus ou de retrait du label de qualité Saveurs du Val d'Aoste, à la participation des bénéficiaires aux frais y afférents et aux modalités de communication de la délivrance en cause aux associations de consommateurs et d'usagers, sont approuvées pour les raisons indiquées au préambule;
- 4) La présente délibération est publiée au Bulletin officiel de la Région autonome Vallée d'Aoste, au sens des dispositions de la loi régionale n° 25 du 23 juillet 2010 (Nouvelles dispositions en matière de rédaction du Bulletin officiel de la Région autonome Vallée d'Aoste et de publication des actes de la Région et des collectivités locales, ainsi qu'abrogation de la loi régionale n° 7 du 3 mars 1994).

Allegato A) alla deliberazione della Giunta regionale n. 185, in data 21/02/2014

Disciplinare del Contrassegno di qualità “Saveurs du Val d’Aoste”



1. Principi

- 1.1 Il presente Disciplinare definisce i requisiti che devono essere soddisfatti affinché gli esercizi di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande e gli esercizi commerciali per la vendita al dettaglio di prodotti alimentari in sede fissa possano ottenere il rilascio del Contrassegno di qualità “Saveurs du Val d’Aoste” istituito con legge regionale 10 agosto 2004, n. 15 (Istituzione di un contrassegno di qualità per il settore agroalimentare ed enogastronomico valdostano denominato Saveurs du Val d’Aoste).
- 1.2 La finalità del Contrassegno di qualità “Saveurs du Val d’Aoste” risiede nel promuovere e valorizzare la produzione agroalimentare ed enogastronomica regionale, garantendo e supportando il miglioramento continuo del livello qualitativo dell’offerta, con particolare riguardo a tradizione, cultura e territorio valdostani.
- 1.3 I principi guida del presente Disciplinare sono costituiti da:
- l’integrazione fra imprese agroalimentari, commerciali e turistiche, rivolta al mantenimento, al miglioramento, all’innovazione ed alla valorizzazione delle filiere produttive locali;
 - la volontarietà del Contrassegno, come tale richiesto dall’impresa interessata a fronte dell’assunzione degli obblighi e degli impegni previsti;
 - la responsabilità diretta dell’impresa nella definizione e nella gestione delle proprie politiche di miglioramento continuo dell’offerta e dei processi produttivi;
 - la cooperazione fra imprese per lo sviluppo delle risorse comuni di ospitalità, promozione, identità locale;
 - il ruolo di indirizzo, promozione e controllo della Regione autonoma Valle d’Aosta, esercitato attraverso un’azione congiunta fra Assessorati e strutture competenti;
 - la valorizzazione, da parte della Regione autonoma Valle d’Aosta, dei prodotti agroalimentari ed enogastronomici regionali forniti dalle imprese cui è concesso il contrassegno, attraverso le opportune azioni di promozione;
 - la natura di risorsa collettiva del Contrassegno, che implica – nella distinzione dei ruoli – la partecipazione attiva alla sua gestione da parte di tutti i soggetti interessati.
- 1.4 Il Contrassegno di qualità “Saveurs du Val d’Aoste”, come rappresentato nel presente Disciplinare e di esso parte integrante e sostanziale, è costituito da un’icona tipica della Valle d’Aosta, la “Coppa dell’amicizia”, riassunta in un unico segno grafico a spirale.
- 1.5 In conformità e in attuazione delle legge istitutiva, il Contrassegno di qualità “Saveurs du Val d’Aoste” è strutturato su tre aree di requisito, del cui possesso deve essere data dimostrazione da parte dell’impresa richiedente:
- i)* caratteristiche degli edifici e dei locali in cui si svolgono le attività considerate;
 - ii)* caratteristiche di origine dei prodotti somministrati e/o venduti;
 - iii)* qualificazione professionale degli addetti, con riferimento a standard minimi di competenze e formativi.

2. Ambito di applicazione

- 2.1 Il Contrassegno di qualità “Saveurs du Val d’Aoste” viene rilasciato all’esercente dell’impresa interessata, previa domanda, con provvedimento del dirigente della struttura

- competente in materia di commercio, all'esito positivo dell'istruttoria tecnica condotta dal soggetto individuato ai sensi dell'articolo 5, comma 1, lettera b), della l.r. 15/2004.
- 2.2 Nel caso in cui l'esercizio svolga differenti tipologie di attività di somministrazione di alimenti e bevande in locali e strutture non distinti dal punto di vista funzionale, per le quali sono previsti requisiti differenti, il Contrassegno è comunque assegnato all'attività indicata dall'esercente.
 - 2.3 Le aziende in possesso del Contrassegno di qualità "Saveurs du Val d'Aoste" possono utilizzarlo anche nelle attività di promozione o vendita del loro prodotto al di fuori della sede abituale, attraverso stand itineranti o bancarelle.
 - 2.4 Qualora, nell'ambito di una stessa impresa, la somministrazione di alimenti e bevande e/o la vendita di prodotti avvenga in locali o strutture separate e distinte dal punto di vista economico-organizzativo e funzionale, per ciascuna singola tipologia di esercizio viene rilasciato un separato e distinto Contrassegno di qualità "Saveurs du Val d'Aoste".
 - 2.5 La validità della concessione del Contrassegno è triennale e, su domanda dell'interessato, è rinnovabile ogni tre anni, previa eventuale visita ispettiva rivolta ad accertare la permanenza di tutti i requisiti per il mantenimento del Contrassegno medesimo in capo all'azienda.
In deroga a tale disposizione, limitatamente agli esercenti contrassegnati nel corso degli anni 2008, 2009 e 2010 e 2011 la validità del Contrassegno è estesa fino alla data del 31 dicembre 2014.
 - 2.6 La concessione del Contrassegno di qualità "Saveurs du Val d'Aoste" può essere revocata in caso di decadenza per perdita dei requisiti indicati nel presente Disciplinare, accertata anche attraverso verifica ispettiva, anche a campione, o per rinuncia dell'interessato.
 - 2.7 La disciplina delle attività e dei procedimenti amministrativi relativi a quanto previsto nel presente capitolo verrà definita con apposita deliberazione della Giunta regionale, ai sensi dell'articolo 5, comma 1, lettera f), della l.r. 15/2004, ivi compreso l'eventuale concorso alle spese dell'attività formativa e di certificazione delle competenze.
 - 2.8 Qualora le imprese contrassegnate si raggruppino costituendosi in associazione o in altra forma con lo scopo di promuovere e valorizzare la produzione agroalimentare ed enogastronomica regionale e di garantire il livello qualitativo dell'offerta con particolare riguardo a tipicità, tradizione e cultura valdostana, è ammesso l'esercizio di forme di controllo e di verifica della qualità dei servizi resi alla clientela e della conformità dell'attività delle imprese alle finalità previste dalla l.r. 15/2004 attraverso disposizioni di autoregolamentazione determinate nell'ambito del raggruppamento medesimo.
 - 2.9 È ammesso il rilascio del Contrassegno ad un'attività ubicata al di fuori del territorio della Valle d'Aosta, denominata "Ami des Saveurs", purchè sia in possesso dei requisiti relativi all'Area "offerta" e all'Area "approvvigionamento" previsti dal presente Disciplinare. È altresì ammesso il rilascio del Contrassegno ad attività di commercio al dettaglio configurate come medie o grandi strutture di vendita ai sensi della legge regionale 7 giugno 1999, n. 12 (Principi e direttive per l'esercizio dell'attività commerciale), a condizione che le relative strutture dispongano di spazi destinati a esposizione/vendita dei prodotti locali distinti e caratteristici, oltre che della presenza di uno specifico servizio di accompagnamento alla scelta. Per le medie o grandi strutture il Contrassegno è esposto esclusivamente nello spazio di vendita.

3. Obblighi generali degli aderenti al Contrassegno

- 3.1 Coloro che richiedono la concessione del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste” hanno l’obbligo di:
- a) consentire l’effettuazione in qualsiasi momento dell’attività di accertamento e di controllo, anche a campione, del possesso dei requisiti tecnici prevista dall’articolo 6 della l.r. 15/2004 da parte del soggetto preposto a tale attività, fornendo tutte le informazioni e la relativa documentazione per l’istruttoria sia ai fini dell’utilizzo del Contrassegno di qualità sia ai fini della verifica della permanenza dei requisiti necessari al mantenimento dell’utilizzo del medesimo;
 - b) dare tempestiva comunicazione delle eventuali variazioni della sede dell’attività o comunque di intervenute situazioni o modificazioni a livello aziendale ai sensi dell’art. 3, comma 2, della legge regionale 15/2004;
 - c) partecipare alle iniziative di aggiornamento professionale e di promozione del Contrassegno;
 - d) esporre il materiale promozionale proprio del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste”.

4. Requisiti necessari ai fini della concessione del Contrassegno

- 4.1 Il Contrassegno, articolato per tipologia di esercizio, è concesso a fronte:
- del possesso dei requisiti obbligatori indicati per ogni area;
 - del raggiungimento, per ogni area di requisito, della soglia minima del punteggio applicabile, definita in ragione della tipologia e delle caratteristiche dell’impresa richiedente, come di seguito specificato.
- 4.2 I requisiti sono esposti analiticamente nelle relative tabelle poste in allegato al presente Disciplinare, richiamate in sintesi in tavola 4.1, del quale costituiscono parte integrante e sostanziale. Le tabelle di requisito relative ai prodotti discendenti dall’applicazione di norme regionali o nazionali si intendono tacitamente aggiornate sulla base dell’evoluzione della relativa normativa.
- 4.3 Ai fini dell’identificazione dei requisiti, gli esercizi interessati dal Contrassegno sono distinti nelle seguenti specificità tipologiche:
- Ristoranti, inclusi agriturismi e rifugi;
 - Bar;
 - Attività di prima colazione nell’ambito di strutture ricettive;
 - Esercizi commerciali.

Tabola 4.1 - Sintesi dei requisiti richiesti ai fini della concessione del Contrassegno "Saveurs du Val d'Aoste"

| TIPOLOGIE DI ESERCIZIO | AREE DI REQUISITO | | | | Qualificazione professionale <i>Requisiti obbligatori</i> |
|--|----------------------------------|--|---|--|--|
| | Caratteristiche edifici e locali | | Caratteristiche di origine dei prodotti | | |
| | <i>Requisiti obbligatori</i> | <i>Requisiti a punteggio</i> | <i>Requisiti obbligatori</i> | <i>Requisiti a punteggio</i> | |
| Ristoranti (inclusi agriturismo e rifugi) | -- | | Tabella 2.1 | Tabella 2.5.1 – Approvvigionamento - DOC Tabella 2.5.2 – Approvvigionamento - DOP Tabella 2.5.3 – Approvvigionamento - PAT Tabella 2.5.4 – Approvvigionamento - Filiere Tabella 2.5.5 – Caratteristiche dell'offerta | |
| Bar | -- | | Tabella 2.2 | Tabella 2.5.1 – Approvvigionamento - DOC Tabella 2.5.2 – Approvvigionamento - DOP Tabella 2.5.3 – Approvvigionamento - PAT Tabella 2.5.4 – Approvvigionamento - Filiere Tabella 2.5.6 – Caratteristiche dell'offerta | Tabella 3.1 |
| Attività di prima colazione in strutture ricettive | -- | Tabella 1.a – Stile tradizionale Tabella 1.b – Stile non tradizionale | Tabella 2.3 | Tabella 2.5.2 – Approvvigionamento - DOP Tabella 2.5.3 – Approvvigionamento - PAT Tabella 2.5.4 – Approvvigionamento - Filiere Tabella 2.5.7 – Caratteristiche dell'offerta | |
| Esercizi commerciali | -- | | Tabella 2.4 | Tabella 2.5.1 – Approvvigionamento - DOC Tabella 2.5.2 – Approvvigionamento - DOP Tabella 2.5.3 – Approvvigionamento - PAT Tabella 2.5.4 – Approvvigionamento - Filiere Tabella 2.5.8 – Caratteristiche dell'offerta | |

- 4.4 In ragione delle specificità tipologiche dei diversi esercizi interessati dal Contrassegno, e fermi restando i requisiti obbligatori, le soglie minime di punteggio applicabile ed i criteri di calcolo sono così definiti:

A) Ristoranti, inclusi agriturismi e rifugi

| Tabelle | Punteggio massimo | Criterio di calcolo del punteggio | Soglia minima | Note |
|--|---|--|---|--|
| Caratteristiche di edifici e locali | | | | |
| Tabella 1.a Stile tradizionale | 20 | Sommatoria dei punteggi attribuiti | Raggiungimento di almeno il 60% dei punti massimi, determinati sulla base della tabella applicabile | Le tabelle sono fra loro alternative |
| Tabella 1.b Stile non tradizionale | 12 | | | |
| Caratteristiche di origine dei prodotti – Area Approvvigionamento | | | | |
| Tabella 2.5.1 | 10 | 1 punto per ogni DOC oltre le prime 3 obbligatorie | Raggiungimento di almeno 30 punti, pari al 50% dei punti massimi derivanti dalla somma delle tabelle da 2.5.1 a 2.5.4 | Tutte le tabelle concorrono obbligatoriamente a determinare il punteggio complessivo |
| Tabella 2.5.2 | 10 | 5 punti per ogni DOP, oltre le prime 2 obbligatorie | | |
| Tabella 2.5.3 | 20 | 1 punto per ogni PAT 2 punti se il PAT è a filiera completa | | |
| Tabella 2.5.4 | 12 (filiera completa) 8 (filiera parziale) | 2 punti per ogni prodotto derivante da filiera completa 1/2 punto per ogni prodotto derivante da filiera parziale | | |
| Caratteristiche di origine dei prodotti – Area Offerta | | | | |
| Tabella 2.5.5 | 8 | Sommatoria dei punteggi attribuiti alle singole voci. 1 punto ogni voce | Raggiungimento di almeno 4 punti, pari al 50% dei punti massimi | -- |

B) Bar

| Tabella | Punteggio massimo | Criterio di calcolo del punteggio | Soglia minima | Note |
|--|---|--|---|--|
| Caratteristiche di edifici e locali | | | | |
| Tabella 1.a Stile tradizionale | 20 | Somatoria dei punteggi attribuiti | Raggiungimento di almeno il 60% dei punti massimi, determinati sulla base della tabella applicabile | Le tabelle sono fra loro alternative |
| Tabella 1.b Stile non tradizionale | 12 | | | |
| Caratteristiche di origine dei prodotti – Area Approvvigionamento | | | | |
| Tabella 2.5.1 | 10 | 1 punto per ogni DOC oltre le prime 3 obbligatorie | Raggiungimento del 50% dei punti massimi, determinati sulla base delle tabelle applicabili | La tabella 2.5.1 è obbligatoria. Ai fini della determinazione della soglia minima, le tabelle da 2.5.2 a 2.5.4 si applicano sulla base delle caratteristiche di offerta dell'esercizio |
| Tabella 2.5.2 | 10 | 5 punti per ogni DOP, oltre le prime 2 obbligatorie | | |
| Tabella 2.5.3 | 20 | 1 punto per ogni PAT 2 punti se il PAT è a filiera completa | | |
| Tabella 2.5.4 | 12 (filiera completa) 8 (filiera parziale) | 2 punti per ogni prodotto derivante da filiera completa 1/2 punto per ogni prodotto derivante da filiera parziale | | |
| Caratteristiche di origine dei prodotti – Area Offerta | | | | |
| Tabella 2.5.6 | 10 | Somatoria dei punteggi attribuiti alle singole voci | Raggiungimento di almeno 5 punti, pari al 50% dei punti massimi | -- |

segue

C) Attività di prima colazione nell'ambito di strutture ricettive

| Tabella | Punteggio massimo | Criterio di calcolo del punteggio | Soglia minima | Note |
|--|---|--|---|--|
| Caratteristiche di edifici e locali | | | | |
| Tabella 1.a Stile tradizionale | 20 | Sommatoria dei punteggi attribuiti | Raggiungimento di almeno il 60% dei punti massimi, determinati sulla base della tabella applicabile | Le tabelle sono fra loro alternative |
| Tabella 1.b Stile non tradizionale | 12 | | | |
| Caratteristiche di origine dei prodotti – Area Approvvigionamento | | | | |
| Tabella 2.5.2 | 10 | 5 punti per ogni DOP, oltre le prime 2 obbligatorie | Raggiungimento di almeno 20 punti, pari al 50% dei punti massimi derivanti dalla somma delle tabelle da 2.5.2 a 2.5.4 | Tutte le tabelle concorrono obbligatoriamente a determinare il punteggio complessivo |
| Tabella 2.5.3 | 14 | 1 punto per ogni PAT 2 punti se il PAT è a filiera completa | | |
| Tabella 2.5.4 | 10 (filiera completa) 6 (filiera parziale) | 2 punti per ogni prodotto derivante da filiera completa 1/2 punto per ogni prodotto derivante da filiera parziale | | |
| Caratteristiche di origine dei prodotti – Area Offerta | | | | |
| Tabella 2.5.7 | 8 | Sommatoria dei punteggi attribuiti alle singole voci | Raggiungimento di almeno 4 punti, pari al 50% dei punti massimi | -- |

segue

D) Esercizi commerciali

| Tabelle | Punteggio massimo | Criterio di calcolo del punteggio | Soglia minima | Note |
|--|---|--|---|--|
| Caratteristiche di edifici e locali | | | | |
| Tabella 1.a Stile tradizionale | 20 | Somatoria dei punteggi attribuiti | Raggiungimento di almeno il 60% dei punti massimi, determinati sulla base della tabella applicabile | Le tabelle sono fra loro alternative |
| Tabella 1.b Stile non tradizionale | 12 | | | |
| Caratteristiche di origine dei prodotti – Area Approvvigionamento | | | | |
| Tabella 2.5.1 | 10 | 1 punto per ogni DOC oltre le prime 3 obbligatorie | Raggiungimento del 50% dei punti massimi, determinati sulla base delle tabelle applicabili | Ai fini della determinazione della soglia minima, le tabelle da 2.5.1 a 2.5.4 si applicano sulla base delle caratteristiche di offerta dell'esercizio. |
| Tabella 2.5.2 | 10 | 5 punti per ogni DOP, oltre le prime 2 obbligatorie | | |
| Tabella 2.5.3 | 20 | 1 punto per ogni PAT 2 punti se il PAT è a filiera completa | | |
| Tabella 2.5.4 | 12 (filiera completa) 8 (filiera parziale) | 2 punti per ogni prodotto derivante da filiera completa 1/2 punto per ogni prodotto derivante da filiera parziale | | |
| Caratteristiche di origine dei prodotti – Area Offerta | | | | |
| Tabella 2.5.8 | 8 | Somatoria dei punteggi attribuiti alle singole voci | Raggiungimento di almeno 5 punti, pari al 50% dei punti massimi | -- |

5. Linee guida di istruttoria tecnica

- 5.1 Il Contrassegno è concesso sulla base delle seguenti linee guida di istruttoria tecnica, oggetto di successiva specificazione in sede di deliberazione della Giunta regionale relativa al procedimento amministrativo:
- all'atto della presentazione della richiesta di concessione, l'impresa indica, in coerenza con quanto disposto dal presente disciplinare, gli elementi essenziali che consentono di identificare le tabelle dei requisiti applicabili;
 - sulla base di tali indicazioni, l'istruttoria tecnica si articola in:
 - esame del corretto posizionamento dell'impresa rispetto alle tabelle applicabili e sua eventuale ridefinizione;
 - successivo esame dello stato di possesso dei requisiti obbligatori e a punteggio richiesti, concluso dalla determinazione – esclusivamente per questi ultimi – della percentuale di raggiungimento per singola area valutativa, ove del caso attraverso arrotondamento per eccesso;
 - in caso di accertato possesso dei requisiti richiesti, concessione del Contrassegno. In caso di non raggiungimento di una o più soglie di area di requisito, esplicitazione analitica e documentata dei fattori che hanno portato a tale valutazione ed indicazione, a titolo non cogente, delle eventuali azioni di miglioramento utili ai fini del raggiungimento della piena conformità.
- 5.2 L'accertamento della conformità ai requisiti previsti è svolto con riferimento ai seguenti principi metodologici:
- Area "*Caratteristiche di edifici e locali*": esame oculare in loco, svolto sulla base degli indicatori e delle prescrizioni di cui alle relative tabelle applicabili e stesura di relazione recante in allegato le evidenze fotografiche e documentali a supporto dell'apprezzamento espresso; il soggetto incaricato dell'apprezzamento è anche autorizzato ad esprimere suggerimenti, proposte ed indicazioni finalizzati ad un progressivo miglioramento delle caratteristiche degli edifici e dei locali in coerenza con gli obiettivi previsti dalla l.r. 15/2004;
 - Area "*Caratteristiche di origine dei prodotti – Approvvigionamento*": esame - svolto sulla base degli indicatori di cui alle relative tabelle applicabili, con riferimento ad un periodo temporale coerente con la riduzione degli effetti della stagionalità – della documentazione di acquisto, integrata dall'acquisizione di evidenze circa l'eventuale autoproduzione;
 - Area "*Caratteristiche di origine dei prodotti – Offerta*": esame oculare in loco – svolto sulla base degli indicatori e delle prescrizioni di cui alle relative tabelle applicabili, relativo ad un periodo temporale congruo con la riduzione degli effetti della stagionalità – e stesura di relazione documentata a supporto dell'apprezzamento espresso;
 - Area "*Qualificazione professionale*": esame di certificazione di competenza rilasciata dalle competenti strutture regionali, sulla base dello standard minimo e delle prescrizioni di cui alla tabella 3.1.

6. Periodo sperimentale – Norme transitorie

- 6.1 In sede di prima applicazione delle disposizioni della l.r. 15/2004, il procedimento di rilascio della concessione di utilizzo del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste” è avviato, a titolo sperimentale, dall’anno 2008. Il periodo sperimentale si concluderà il 31 dicembre 2014.
Nel rispetto ed a tutela dei diritti dei consumatori, la Regione e gli esercenti interessati si impegnano a comunicare la natura progressiva del Contrassegno.
- 6.2 La Regione, nel rispetto dei principi della libera concorrenza, svolge attività rivolte all’adesione delle imprese interessate a sperimentare, in qualità di “esercizi pilota”, il rilascio del Contrassegno, definendo le opportune modalità transitorie di procedimento amministrativo ed istruttoria tecnica, utili anche ai fini dell’identificazione dei soggetti di terza parte di cui all’art. 6 della legge regionale 10 agosto 2004, n. 15. Tali attività sono definite ed attuate avvalendosi del Comitato di Pilotaggio istituito con deliberazione della Giunta Regionale n. 1160, in data 4 maggio 2007, e del “Gruppo tecnico” istituito con deliberazione della Giunta Regionale n. 1584, in data 8 giugno 2007, cui sono affidati compiti di monitoraggio e valutazione degli esiti della sperimentazione, oltre che di proposta di modifiche ed integrazioni, anche in itinere, al presente disciplinare.
Nei casi esplicitamente indicati nel presente Disciplinare, le modificazioni possono essere apportate con provvedimento dirigenziale.
- 6.3 Le imprese cui venga concesso il Contrassegno nel periodo sperimentale assumono l’impegno di accettare le eventuali modificazioni in itinere al presente Disciplinare e di adeguare l’attività del proprio esercizio alle medesime laddove necessario.
- 6.4 Nell’ambito della fase di sperimentazione, il requisito relativo all’area “Qualificazione professionale” è assolto in principio attraverso la partecipazione del referente di impresa alle attività individuali e di gruppo previste nell’ambito della messa a regime del dispositivo. Dette attività saranno assunte come base per lo svolgimento dei successivi procedimenti di certificazione delle competenze.

Disciplinare del Contrassegno di qualità “Saveurs du Val d’Aoste” ALLEGATI

Tabella 1. – Sezioni A) e B)

Area “Caratteristiche degli edifici e dei locali” - Requisiti a punteggio

1. La tabella 1 si articola in tre ambiti, relativi rispettivamente alla valutazione di:
- i) maggior qualificazione dei requisiti igienico-edilizi indispensabili;
 - ii) stato dei requisiti architettonici ed estetici;
 - iii) stato dei requisiti di contesto ambientale e paesaggistico, questi ultimi riferiti alle strutture edilizie facenti parte di agglomerati di interesse storico, artistico, documentario o ambientale, secondo le condizioni e le classificazioni previste nell’articolo 36 dell’allegato alla l.r. 10 aprile 1998, n. 13 (Approvazione del piano territoriale paesistico della Valle d’Aosta).

La valutazione è svolta con riferimento alla tipologia di esercizio, distinta fra: i) stile tradizionale e ii) stile non tradizionale.

| Ambiti di valutazione | Tipologie di esercizio | |
|--|------------------------|---------------------------|
| | A) Stile tradizionale | B) Stile non tradizionale |
| I) Maggior qualificazione dei requisiti igienico-edilizi indispensabili | | |
| • <i>Superfici, altezze, parcheggi o servizi auto, servizi igienici, percorsi, rampe di accesso, pavimentazione, fasciatoi, etc.</i> | 2 | 2 |
| II) Stato dei requisiti architettonici ed estetici | | |
| • Edificio esterno: armonia dei materiali, dei colori delle facciate e delle coperture; presenza di elementi decorativi simbolici e artistici (<i>frontoni, insegne storiche, meridiane, affreschi sacri e profani, doccioni e grondaie artistici, balaustre in ferro battuto</i>) | 3 | 1 |
| • Edificio interno: materiali, finiture ed elementi decorativi simbolici (<i>pietra o mattoni a vista; travature in legno, boiserie, infissi, inserti; intonaci, stucchi, affreschi, colore</i>) | 4 | 2 |
| • Mobili, arredi e servizi: mobili e oggetti originali dell’artigianato valdostano; antiquariato locale | 5 | 4 |
| • Spazi per la promozione delle tradizioni e cultura locale | 4 | 2 |
| III) Stato dei requisiti di contesto ambientale e paesaggistico | | |
| • Struttura edilizia facente parte di interesse storico, artistico, documentario e ambientale (<i>monumenti, rascards, forni, mulini, etc</i>) | 2 | 1 |
| PUNTEGGIO MASSIMO COMPLESSIVO | 20 | 12 |

Tabella 2.1

Area “Caratteristiche di origine dei prodotti” - Ristoranti - Requisiti essenziali

1. Ai fini della concessione ai ristoranti del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste” sono considerati requisiti indispensabili:
 - l’effettuazione del servizio al tavolo;
 - l’offerta e l’uso nelle preparazioni alimentari di Fontina DOP e Valle d’Aosta Lard d’Arnad DOP;
 - l’offerta di almeno 3 sotto-denominazioni di vino DOC VdA (cfr. tabella 2.5.1);
 - l’offerta di almeno 1 distillato da vinacce di vino DOC della Valle d’Aosta (cfr. tabella 2.5.4);
 - l’offerta di almeno 1 infuso di genepi (cfr. tabella 2.5.3).

Tabella 2.2

Area “Caratteristiche di origine dei prodotti” - Bar - Requisiti essenziali

1. Ai fini della concessione ai bar del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste” sono considerati requisiti indispensabili:
 - l’offerta e l’uso nelle preparazioni alimentari di Fontina DOP e Valle d’Aosta Lard d’Arnad DOP;
 - l’offerta di almeno 3 sotto-denominazioni di vino DOC della Valle d’Aosta (cfr. tabella 2.5.1);
 - l’offerta di almeno 1 distillato da vinacce di vino DOC della Valle d’Aosta (cfr. tabella 2.5.4);
 - l’offerta di almeno 1 infuso di genepi (cfr. tabella 2.5.3).

Tabella 2.3

Area “Caratteristiche di origine dei prodotti” - Attività di prima colazione in strutture ricettive - Requisiti essenziali

1. Ai fini della concessione alle strutture ricettive, limitatamente alle attività di prima colazione, del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste” sono considerati requisiti indispensabili:
 - l’effettuazione del servizio al tavolo;
 - l’offerta e l’uso nelle preparazioni alimentari di Fontina DOP e di almeno un altro prodotto della Valle d’Aosta a Denominazione di Origine Protetta (cfr. tabella 2.5.2).

Tabella 2.4

Area “Caratteristiche di origine dei prodotti” - Esercizi commerciali - Requisiti essenziali

1. Ai fini della concessione agli esercizi commerciali del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste” sono considerati requisiti indispensabili:

- l'offerta in vendita di Fontina DOP, Valle d'Aosta Lard d'Arnad DOP e di almeno 3 sottodenominazioni di vino DOC della Valle d'Aosta (cfr. tabella 2.5.1).

Tabella 2.5.1

Area "Caratteristiche di origine dei prodotti" - DOC

1. Ai fini della valutazione del possesso dei requisiti richiesti in merito alla concessione del Contrassegno "Saveurs du Val d'Aoste", sono assunti a riferimento i seguenti vini, nonché le varie tipologie di vinificazione, riconosciuti dal Disciplinare come Denominazione di Origine Controllata "Valle d'Aosta" o "Vallée d'Aoste" (ai fini del calcolo del punteggio relativo alla tabella sotto indicata, viene considerato 1 punto per ogni etichetta/produttore indicato, fino ad un massimo di 10 punti, oltre ai vini segnalati come obbligatori):

| | |
|--|--|
| Arnad Montjovet | Novello |
| Bianco | Nus Malvoisie |
| Blanc de Morgex et de la Salle | Nus Malvoisie Flétri |
| Chambave Muscat | Nus Rouge |
| Chambave Muscat Flétri | Passito |
| Chambave | Petit Rouge |
| Chardonnay | Petite Arvine |
| Cornalin | Pinot Bianco |
| Donnas | Pinot Gris |
| Enfer d'Arvier | Pinot Noir |
| Fumin | Prëmetta |
| Gamaret | Rosato |
| Gamay | Rosso |
| Mayolet | Syrah |
| Merlot | Torrette |
| Moscato bianco o Muscat petit grain | Torrette Superieur |
| Moscato bianco passito o Muscat petit grain flétri | Traminer aromatico o Gewurztraminer |
| Müller Thurgau | Traminer aromatico passito o Gewurztraminer flétri |
| Nebbiolo | Vuillermin |

Il presente elenco si rifà al Decreto del Ministero Politiche Agricole e Forestali del 5 agosto 2002 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 197 del 23 agosto 2002 e successiva rettifica pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 232 del 3 ottobre 2002.

Eventuali modifiche al Decreto sopra indicato pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana sono da considerarsi automaticamente recepite nel presente Disciplinare.

Tabella 2.5.2

Area “Caratteristiche di origine dei prodotti” - DOP

1. Ai fini della valutazione del possesso dei requisiti richiesti in merito alla concessione del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste”, sono assunti a riferimento i seguenti prodotti dotati di Denominazione di Origine Protetta (5 punti per ogni DOP indicata oltre ai prodotti obbligatori):

| | |
|----------------------------|---------------------------------|
| Fontina | Vallée d’Aoste Fromadzo |
| Valle d’Aosta Lard d’Arnad | Vallée d’Aoste Jambon de Bosses |

Eventuali aggiornamenti a tale elenco pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale delle Comunità europee sono da considerarsi automaticamente recepiti nel presente disciplinare.

Tabella 2.5.3

Area “Caratteristiche di origine dei prodotti” – PAT

1. Ai fini della valutazione del possesso dei requisiti richiesti in merito alla concessione del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste”, sono assunti a riferimento i seguenti Prodotti Agroalimentari Tradizionali (ai fini del calcolo del punteggio riguardante la tabella sotto indicata, sono considerati: 2 punti per ogni prodotto indicato derivante da filiera completa; 1 punto per ogni prodotto derivante da filiera parziale):

| | |
|---|--|
| Bevande analcoliche, distillati e liquori | Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati |
| Genepi | Mela Golden Delicious della Valle d’Aosta |
| Ratafià | Mela renetta della Valle d’Aosta |
| Grappa | |
| Carni fresche e loro preparazione | Paste fresche e prodotti della panetteria |
| Boudin | Pan ner |
| Motsetta | Grassi |
| Prosciutto alla brace di Saint-Oyen (jambon à la braise Saint-Oyen) | Beuro (burro da affioramento) |
| Saoucesse | Beuro colò |
| Teteun | Beuro de brossa |
| Tseur achétaye | Burro centrifigato di siero |
| Formaggi | Olio di noci (huile de noix) |
| Brossa | Prodotti di origine animale |
| Formaggio di capra a pasta molle | Miele di castagno |
| Formaggio di pecora o capra a pasta pressata | Miele di rododendro |
| Formaggio misto | Miele millefiori |
| Reblec | Lasé (latte) |
| Reblec de crama | Piatto composto |
| Salignoùn | Seupa à la Valpelenentse |

| | |
|-------------------|--|
| Séras | |
| Toma di Gressoney | |

L'aggiornamento annuale di tale elenco è pubblicato sul supplemento ordinario della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana ed è automaticamente recepito dal presente disciplinare.

Tabella 2.5.4

Area "Caratteristiche di origine dei prodotti" - Prodotti locali non ricompresi nelle tavole precedenti, derivanti da filiera completa o parziale

1. Ai fini della valutazione del possesso dei requisiti richiesti in merito alla concessione del Contrassegno "Saveurs du Val d'Aoste", sono assunti a riferimento i seguenti prodotti originati da attività locali. Si intende per: *i)* "filiera completa" la realizzazione integrale del processo produttivo, inclusa l'origine della materia prima, in Valle d'Aosta; *ii)* "filiera parziale" la non coincidenza fra l'origine della materia prima e delle fasi di lavorazione, una delle due dovendo comunque obbligatoriamente essere svolta in Valle d'Aosta. L'elenco ha valore indicativo, potendo essere prese in conto, ai fini della valutazione a punteggio, anche altri prodotti, purché espressione della tradizione locale e/o rispondenti ai criteri di filiera sopra indicati.

Ai fini del calcolo del punteggio riguardante la tabella sotto indicata, sono considerati: 2 punti per ogni prodotto derivante da filiera completa; 0,5 punto per ogni prodotto derivante da filiera parziale. Per i prodotti che possono essere proposti con diversi aromi (ad esempio grappa, liquori, confetture, ecc.) si possono conteggiare fino ad un massimo di 3 varietà per stessa tipologia (massimo 6 punti se a filiera completa, massimo 1,5 punti se a filiera parziale).

| | |
|--|---|
| FORMAGGI | Confetture |
| Tome d'alpeggio | Erbe aromatiche ed officinali |
| Tome di latteria | Farina di mais |
| Tomini freschi | Farina di segale |
| MIELE | Fragole |
| Miele di tarassaco | Frutta fresca |
| Miele di tiglio | Frutta secca |
| PREPARAZIONI ALIMENTARI | Frutti di bosco e bacche |
| Pane alle castagne | Mele |
| Pane alle noci | Noci |
| Pane con patate | Ortaggi e legumi |
| BEVANDE | Patate |
| Acqua minerale della Valdigne | CARNI¹, PESCE¹ |
| Grappa locale con bacche, frutti di bosco, miele | Agnello "Rosset" |
| Liquori di erbe alpine locali | Carni bovine |
| Succo di mele locali | Carni caprine |

| | |
|--|-------------|
| Caffè alla valdostana | Carni ovine |
| Mandolà | Carni suine |
| FRUTTA ¹, VERDURA ¹ E LORO DERIVATI | Salumi |
| Aceto di frutta | Selvaggina |
| Castagne | Trote |

Tale elenco è soggetto ad aggiornamento tramite provvedimento dirigenziale.

1 I prodotti elencati devono essere di origine locale.

Le carni utilizzate devono essere locali, provenienti da razza valdostana se carni di bovino. Provenienti da allevamenti situati sul territorio regionale se provenienti da carni di ovini o caprini in attesa di una migliore definizione dei quantitativi di carni di razza Rosset e Camosciata. L'esercente, essendo tenuto a dimostrare tali caratteristiche, può provare l'origine del prodotto attraverso la certificazione AREV o altra apposita certificazione. In assenza della comprovata provenienza delle carni, i punti non saranno assegnati. Per aziende valdostane o locali si intende aziende aventi sede operativa in Valle d'Aosta.

Tabella 2.5.5

Area "Caratteristiche dell'offerta" - Ristoranti

1. Ai fini della valutazione del possesso dei requisiti richiesti in merito alla concessione ai ristoranti del Contrassegno "Saveurs du Val d'Aoste", sono assunti a riferimento i seguenti piatti tipici, con indicazione degli ingredienti obbligatori. L'elenco ha valore indicativo, potendo essere prese in conto, ai fini della valutazione a punteggio, anche altre preparazioni alimentari, purché espressione della tradizione locale e rispondenti ai criteri di filiera sopra indicati. L'accertamento è svolto attraverso esame dei menù, rivolto a valutare – in un'unità temporale congrua con la riduzione degli effetti della stagionalità – la presenza dei piatti e le modalità di loro presentazione ai clienti, con particolare attenzione alla messa in evidenza degli ingredienti obbligatori, della loro origine, delle informazioni utili ai fini della promozione della tradizione e del loro concorso alla formazione del punteggio per l'ottenimento del Contrassegno "Saveurs du Val d'Aoste" (segno grafico della "piccola grolla").

| PIATTI | Ingredienti obbligatori di origine locale | Criteri di tradizione |
|---|---|-----------------------|
| ANTIPASTI | | |
| Miasse | | |
| Alpenballu | Toma di Gressoney | |
| ALTRO ricetta + ingrediente valdostano | | |
| PRIMI PIATTI, ZUPPE E MINESTRE | | |
| Minestra di castagne | castagne | |
| Minestra di verdure | verdure fresche | |
| Zuppa d'Arey | vino rosso, noci | |
| Minestra di mais e castagne | castagne | |
| Pélò Nèire | Fontina | |
| Polenta | Farina di mais | |
| Polenta grassa o concia | Burro, Fontina | |
| Seuppetta di Cogne | Fontina, beuro colò | |
| Peylà d'ordzo | patate, Fontina | |

| | | |
|---|---|------------------|
| Riso Bianco | <i>latte, castagne secche</i> | |
| Favò | Fontina | |
| Fonduta | Fontina | |
| Fessilsuppe | toma, burro fuso | |
| ALTRO ricetta + ingrediente valdostano | | |
| SECONDI PIATTI | | |
| Carbonada | carne bovina valdostana | |
| Bas de soie | <i>suino</i> | |
| La soça | <i>carne bovina valdostana, Fontina</i> | |
| Quaiette o Fresse | suino | nella tradizione |
| La Sorcha | Lard d'Arnad, beuro colò | |
| ALTRO ricetta + ingrediente valdostano | | |
| DOLCI | | |
| Fiocca | latte | |
| Martin sec | pere Martine e /o vini | |
| Mont blanc | latte | |
| Polenta | farina di mais | |
| Tegole | | nella tradizione |
| Torcetti al burro | | nella tradizione |
| Torta di mele | mele | |
| Frittelle di mele | mele | |
| Le Fiandolein | latte, pane di segale | |
| Torta di noci | noci | |
| Pain Perdu | latte, burro | |
| Flantze | | |
| Lou Mecoulen | <i>latte</i> | |
| Crema di Cogne | <i>panna, latte</i> | |
| Chujini o hockeini o frittelle dolci | | nella tradizione |
| ALTRO ricetta + ingrediente valdostano | | |

Tale elenco è soggetto ad aggiornamento tramite provvedimento dirigenziale.

Ai fini del calcolo del punteggio riguardante la tabella sopra indicata, è possibile indicare 1 punto per ogni voce presente nell'elenco. I piatti scelti che concorrono alla determinazione del punteggio devono appartenere ad almeno 3 categorie del menù (antipasti, primi, secondi, dolci). Nella voce "ALTRO" è possibile indicare fino ad un massimo di 4 piatti di propria ideazione, che contengano almeno un ingrediente di origine locale. Ai fini del calcolo tali piatti valgono 0,5 punto ciascuno, fino ad un massimo complessivo di 2 punti ammissibili.

NB: Per aziende valdostane o locali si intende aziende aventi sede operativa in Valle d'Aosta.

NB Le materie prime devono essere di origine valdostana.

Le carni utilizzate devono essere locali, provenienti da razza valdostana se carni di bovino. Provenienti da allevamenti situati sul territorio regionale se provenienti da carni di ovini o caprini in attesa di una migliore definizione dei quantitativi di carni di razza Rosset e Camosciata. L' esercente, essendo tenuto a dimostrare tali caratteristiche, può provare l'origine del prodotto attraverso la certificazione AREV o altra apposita certificazione. In assenza della comprovata provenienza delle carni, i punti non saranno assegnati.

Tabella 2.5.6

Area “Caratteristiche dell’offerta” - Bar

1. Ai fini della valutazione del possesso dei requisiti richiesti in merito alla concessione agli esercizi ricettivi che effettuano attività di bar del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste”, sono assunti a riferimento i seguenti criteri:
 - presenza di mescita a bicchiere di vini della Valle d’Aosta (cfr. tabella 2.5.1), fino a punti 8, attributi sulla base del numero delle referenze disponibili;
 - presenza pubblicizzata di abbinamenti gastronomici ad accompagnamento della degustazione dei vini della Valle d’Aosta, con riferimento ai prodotti di cui alle tabelle 2.5.2; 2.5.3; 2.5.4, fino a punti 2, attributi sulla base del numero delle referenze disponibili.

Tabella 2.5.7

Area “Caratteristiche dell’offerta” - Attività di prima colazione in strutture ricettive

1. Ai fini della valutazione del possesso dei requisiti richiesti in merito alla concessione agli esercizi ricettivi che effettuano attività di prima colazione del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste”, sono assunti a riferimento i seguenti piatti tipici, con indicazione degli ingredienti obbligatori. L’elenco ha valore indicativo, potendo essere prese in conto, ai fini della valutazione a punteggio, anche altre preparazioni alimentari, purché espressione della tradizione locale e rispondenti ai criteri di filiera sopra indicati. L’accertamento è svolto attraverso esame dei menù, rivolto a valutare – in una unità temporale congrua con la riduzione degli effetti della stagionalità – la presenza dei piatti e le modalità di loro presentazione ai clienti, con particolare attenzione alla messa in evidenza degli ingredienti obbligatori, della loro origine, delle informazioni utili ai fini della promozione della tradizione e del loro concorso alla formazione del punteggio per l’ottenimento del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste” (segno grafico della “piccola grolla”).

| PIATTO | Ingredienti obbligatori di origine locale | Criteri di tradizione |
|---|---|-----------------------|
| Fiocca | latte | |
| Martin sec | pere Martine e /o vini | |
| Mont-blanc | latte | |
| Tegole | | nella tradizione |
| Torcetti al burro | | nella tradizione |
| Torta di mele | mele | |
| Zabaione | | nella tradizione |
| Frittelle di mele | mele | |
| Blanc-manger | panna da latte valdostano | |
| Chujini o hockeini o frittelle dolci | | nella tradizione |
| Risseli o charatzete o fledle | | nella tradizione |
| Torta di noci | noci | |
| Pain Perdu | latte, burro | |
| Flantze | | |
| Lou Mecoulen | latte | |
| Crema di Cogne | panna, latte | |
| ALTRO ricetta + ingrediente valdostano | | |

Ai fini del calcolo del punteggio relativo alla tabella sopra indicata, è possibile indicare 1 punto per ogni voce presente nell'elenco. Nella voce "ALTRO" è possibile indicare fino ad un massimo di 4 piatti/prodotti di propria ideazione/proposta, che contengano almeno un ingrediente di origine locale. Ai fini del calcolo tali piatti/prodotti valgono 0,5 punto ciascuno, fino ad un massimo complessivo di 2 punti ammissibili.

Tabella 2.5.8

Area "Caratteristiche dell'offerta" - Esercizi commerciali

1. Ai fini della valutazione del possesso dei requisiti richiesti in merito alla concessione agli esercizi commerciali del Contrassegno "Saveurs du Val d'Aoste", sono assunti a riferimento i seguenti criteri:
 - modalità di presentazione scritta: *i)* delle caratteristiche merceologiche, storiche e culturali dei prodotti tipici; *ii)* dei loro corretti ed opportuni modi d'uso, con particolare riferimento a conservazione, abbinamenti, impieghi come ingredienti in preparazioni alimentari; *iii)* della partecipazione dei prodotti alla formazione del punteggio per l'ottenimento del Contrassegno "Saveurs du Val d'Aoste" (segno grafico della "piccola grolla"); fino a punti 8, attributi sulla base della qualità e l'accessibilità dei materiali informativi.

Ai fini del calcolo del punteggio riguardante l'area "Caratteristica dell'offerta" degli esercizi commerciali, è possibile conteggiare: 1 punto per ogni presentazione scritta che riguardi in modo completo gli aspetti descritti nei punti *i)*, *ii)* e *iii)*; 0,5 punto ogni presentazione scritta parziale.

Tabella 3.1

Area "Qualificazione delle risorse umane"

1. Ai fini della concessione del Contrassegno "Saveurs du Val d'Aoste" il titolare dell'impresa o altro soggetto, da questi formalmente nominato:
 - deve disporre dell'attestato di frequenza al corso obbligatorio di cui al successivo punto 2;
 - deve disporre della certificazione della competenza di cui ai successivi punti 3 e 4;
 - deve partecipare alle attività annuali di formazione continua definite da parte della Regione Autonoma Valle d'Aosta nell'ambito dell'esercizio del Contrassegno.
2. Il corso di abilitazione per ottenere il Contrassegno di qualità "Saveurs du Val d'Aoste" è definito ed attuato dalla struttura competente in materia di formazione professionale dell'Assessorato al Turismo, sport, commercio e trasporti sulla base delle seguenti caratteristiche standard:
 - *Obiettivo:* conoscenza dei principi e della logica di gestione del Contrassegno e acquisizione della capacità di auto-posizionamento del proprio esercizio.
 - *Durata minima:* 10 ore, incluse attività a distanza di auto-posizionamento.
 - *Modalità realizzative:* aula, alternata ad attività individuali di auto-posizionamento.

3. La competenza oggetto di certificazione ai fini della concessione del Contrassegno è definita dal seguente standard minimo:
- *Titolo:* Gestione del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste”.
 - *Risultato professionale minimo atteso:* gestire i fattori produttivi dell’impresa e la relazione con i clienti in modo conforme ai principi ed alla logica propri del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste”.
 - *Abilità minime:*
 - Posizionare il proprio esercizio rispetto alle prescrizioni proprie del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste”;
 - Assicurare la qualità dei processi interessati dall’applicazione del Contrassegno (acquisti, produzione, erogazione, gestione del cliente) e la coerenza delle risorse professionali impiegate;
 - Comunicare al cliente il significato del Contrassegno e le specificità dei prodotti offerti.
 - *Conoscenze minime:*
 - Conoscenza del disciplinare del Contrassegno “Saveurs du Val d’Aoste”;
 - Elementi di merceologia relativi alle tabelle applicabili;
 - Elementi di conoscenza degli aspetti geo-antropologici e storici della Valle d’Aosta utili ai fini della comunicazione ai clienti del Contrassegno.
4. La certificazione delle competenze è svolta, a richiesta individuale, in applicazione delle norme regionali in materia, attraverso esame delle evidenze proposte dal candidato e, ove del caso, somministrazione di prove. Sono ammissibili evidenze relative ad esperienze formative (apprendimenti formali), professionali (apprendimenti non formali) e personali (apprendimenti informali). Accedono alla certificazione:
- a) in via diretta e successivamente allo svolgimento del corso di abilitazione di cui al comma 2, tutti i richiedenti che dispongono di un’esperienza professionale nel settore pari almeno a 3 anni continuativi, maturata in un periodo non antecedente più di 5 anni dalla richiesta;
 - b) attraverso frequenza di un apposito percorso formativo, tutti i richiedenti che non dispongono del requisito di esperienza sopra indicato o non hanno acquisito/non intendono acquisire la certificazione in via diretta.

Allegato B) alla deliberazione della Giunta regionale n. 185, in data 21/02/2014

Disposizioni ai sensi dell'articolo 5, comma 1, lettere c), e) ed f), della legge regionale 10 agosto 2004, n. 15 (Istituzione di un Contrassegno di qualità per il settore agroalimentare ed enogastronomico valdostano denominato Saveurs du Val d'Aoste).

1. Oggetto

- 1.1 Con riferimento alla l.r. 15/2004, di seguito denominata "Legge", con la quale la Regione autonoma Valle d'Aosta ha istituito un Contrassegno di qualità per il settore agroalimentare ed enogastronomico valdostano denominato "Saveurs du Val d'Aoste", di seguito denominato "Contrassegno", il presente atto reca, ai sensi dell'articolo 5, comma 1, lettere c), e) ed f), della Legge, e dell'Allegato alla deliberazione della Giunta regionale adottata ai sensi dell'articolo 5, comma 1, lettere a) e d), della Legge, di seguito denominato "Disciplinare", le disposizioni relative alla disciplina:
- a) dei procedimenti di rilascio, diniego, sospensione, revoca e rinnovo del Contrassegno;
 - b) delle modalità di effettuazione dei controlli di cui all'articolo 6 della Legge;
 - c) delle modalità di concorso alle spese da parte dei soggetti beneficiari;
 - d) delle modalità di comunicazione alle Associazioni dei consumatori e degli utenti del rilascio e della revoca del Contrassegno.

2. Contenuto della domanda e termini di presentazione

- 2.1 La domanda di rilascio del Contrassegno di cui all'articolo 2, comma 2, della Legge, deve essere presentata all'Ufficio Commercio dell'Assessorato turismo, sport, commercio e trasporti, di seguito denominato Struttura competente. La domanda, in competente bollo, pena l'irricevibilità della medesima, deve essere presentata dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa su apposito modulo predisposto dalla Struttura competente e disponibile presso gli uffici dell'Assessorato turismo, sport, commercio e trasporti e sul sito ufficiale dell'Amministrazione regionale.
- Nella domanda il richiedente attesta con dichiarazione sostitutiva di essere in possesso del titolo abilitativo allo svolgimento di una delle attività previste dalla Legge nonché il relativo effettivo esercizio. Deve altresì essere certificato che l'impresa non sia in stato di liquidazione volontaria e non sia sottoposta ad alcuna procedura concorsuale.
- 2.2 La domanda deve altresì contenere l'impegno da parte del richiedente a:
- a) garantire, durante il periodo di validità della concessione del Contrassegno, la permanenza di tutti i requisiti per il mantenimento del Contrassegno medesimo in capo all'azienda;
 - b) consentire l'effettuazione delle attività di accertamento e di controllo, anche a campione, previste dall'articolo 6 della Legge da parte del soggetto terzo di cui all'articolo 5, comma 1, lettera b), della Legge medesima, di seguito denominato Soggetto terzo, fornendo tutte le informazioni e la relativa documentazione per l'istruttoria sia ai fini dell'utilizzo del Contrassegno sia ai fini della verifica della permanenza dei requisiti necessari al mantenimento del medesimo;
 - c) comunicare alla Struttura competente, entro 15 giorni, delle eventuali variazioni della sede dell'attività o, comunque, delle intervenute modificazioni a livello aziendale o variazioni dei requisiti richiesti per il mantenimento del Contrassegno;
 - d) partecipare in prima persona o a far partecipare altro soggetto referente dell'impresa in modo attivo alla sperimentazione attraverso la frequenza ad apposito percorso di formazione (partecipazione minima individuale obbligatoria di 10 ore);

- e) accettare la natura sperimentale del Disciplinare, assumendo l'onere di adeguare le proprie risorse nel caso in cui lo stesso venga a mutare in corso di prima applicazione;
 - f) esporre il materiale promozionale proprio del Contrassegno ed impegnarsi a comunicare ai clienti la natura sperimentale del Disciplinare.
- 2.3 La domanda per il rilascio del Contrassegno nel corso del periodo sperimentale può essere presentata alla Struttura competente in qualsiasi momento. Il corso di formazione per ottenere il Contrassegno di cui al punto 2. della Tabella 3.1 del Disciplinare è attivato qualora siano regolarmente pervenute alla Struttura competente almeno 5 domande complete.

3. Istruttoria

- 3.1 La Struttura competente, verificata la regolarità e la completezza delle domande, dà comunicazione di inizio del procedimento, ai sensi degli articoli 12 e 13 della l.r. 19/2007, della durata del medesimo, nonché del responsabile del procedimento amministrativo e del responsabile dell'istruttoria.
- 3.2 La comunicazione di cui al punto 3.1 può contenere eventuali ulteriori richieste istruttorie relative alla regolarizzazione o all'integrazione della documentazione mancante, e il termine perentorio per provvedervi, non superiore a giorni 10, pena l'archiviazione della domanda. In tale caso, la comunicazione contiene l'avviso di sospensione del termine del procedimento e l'informazione che il medesimo inizierà nuovamente a decorrere dalla data di ricevimento della documentazione richiesta.
- 3.3 Entro 15 giorni dalla conclusione del corso di formazione per ottenere il Contrassegno di cui al punto 2. della Tabella 3.1 del Disciplinare, al termine del quale il richiedente consegna alla Struttura competente una scheda personale relativa al proprio autoposizionamento rispetto alle tabelle di punteggio applicabili all'azienda secondo quanto stabilito dal Disciplinare medesimo, la Struttura competente trasmette copia della domanda con la relativa documentazione al Soggetto terzo.
- 3.4 Il Soggetto terzo, ricevuta la documentazione di cui al punto 3.3, provvede all'accertamento ispettivo presso le aziende finalizzato a verificare l'effettivo possesso dei requisiti obbligatori e a punteggio richiesti in conformità a quanto previsto dal Disciplinare per ciascuna area di requisito. L'accertamento ispettivo presso ciascuna azienda deve concludersi nei termini stabiliti nel Disciplinare di incarico al Soggetto terzo. In sede di accertamento ispettivo, qualora si rendesse necessario un breve rinvio temporale, comunque non superiore a giorni 30, per il completamento di elementi relativi ai requisiti necessari al raggiungimento del punteggio minimo, utile ai fini dell'ottenimento del Contrassegno, su istanza dell'impresa, il Soggetto terzo accorda un eguale periodo di sospensione del termine di cui sopra, dandone atto nel verbale.
- 3.5 L'accertamento della conformità ai requisiti previsti è svolto dal Soggetto terzo con riferimento ai principi metodologici indicati nel Disciplinare.
- 3.6 Il verbale di accertamento deve contenere le specifiche dei singoli punteggi assegnati e deve essere corredato degli opportuni riscontri fotografici e documentali, nonché essere sottoscritto, per presa visione, dall'impresa richiedente.
- 3.7 Effettuato l'accertamento di cui al punto 3.4, il Soggetto terzo provvede ad informare la Struttura competente circa l'esito della visita ispettiva, allegando copia di tutta la documentazione di cui al punto 3.6.
- 3.8 Il dirigente della Struttura competente, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione di cui al punto 3.7, all'esito positivo della visita ispettiva, adotta il provvedimento di rilascio del Contrassegno, dandone comunicazione al richiedente.
- 3.9 Nel caso di accertamento ispettivo negativo da parte del Soggetto terzo, il dirigente della Struttura competente, entro 30 giorni dalla data di ricevimento della

- comunicazione di cui al punto 3.7, dà comunicazione all'interessato, ai sensi dell'articolo 16 della l.r. 19/2007, dei motivi ostativi all'accoglimento della domanda.
- 3.10 Decorso il termine accordato nella comunicazione dei motivi ostativi all'accoglimento della domanda, il dirigente della Struttura competente adotta motivato provvedimento finale.
- 3.11 Il termine ultimo per la conclusione del procedimento finalizzato al rilascio del Contrassegno è fissato in 180 giorni massimi a decorrere dalla data di conclusione del corso di formazione per ottenere il Contrassegno di cui al punto 2. della Tabella 3.1 del Disciplinare.

4. Controlli sulla permanenza dei requisiti del Contrassegno

- 4.1 A seguito dell'avvenuto rilascio o rinnovo del Contrassegno, la Struttura competente, avvalendosi del Soggetto terzo, può disporre in qualsiasi momento appositi controlli, anche a campione, volti a verificare in capo all'impresa la permanenza dei requisiti ai sensi di quanto previsto dall'articolo 6 della Legge.
Tali controlli possono essere disposti anche in presenza di reclami o segnalazioni della clientela o a seguito di avvio di procedimenti o provvedimenti di enti o autorità statali e regionali.
- 4.2 Il controllo consiste nella verifica e nell'accertamento della permanenza e del rispetto dei requisiti, delle caratteristiche e delle modalità operative e gestionali previste dal Disciplinare, e viene eseguito secondo le modalità previste in occasione della visita ispettiva di cui al punto 3.4 finalizzata al rilascio del Contrassegno.
- 4.3 Il Soggetto terzo trasmette alla Struttura competente copia del verbale relativo all'attività di controllo di cui al punto 4.2. Nella comunicazione, il Soggetto terzo formula la propria e motivata proposta di conferma della permanenza dei requisiti oppure la richiesta di avvio della procedura per la diffida ad adempiere di cui al successivo paragrafo 5.
- 4.4 E' fatta salva la facoltà della Struttura competente di disporre controlli ispettivi a mezzo di proprio personale finalizzati alla verifica del rispetto delle disposizioni della Legge e del Disciplinare. Le disposizioni di cui al punto 4.3 si applicano anche per tale attività di controllo.

5. Diffida ad adempiere, sospensione e revoca del Contrassegno

- 5.1 Il procedimento di revoca del Contrassegno è sempre preceduto da una diffida ad adempiere rivolta all'impresa da parte della Struttura competente.
- 5.2 Nel caso in cui, in occasione del controllo di cui al punto 4, risultino irregolarità o carenze tali da determinare il venire meno della permanenza dei requisiti previsti per il rilascio del Contrassegno, la Struttura competente attiva la procedura relativa alla diffida ad adempiere che consiste nella formale intimazione a voler provvedere, entro un termine massimo di 15 giorni, al ripristino dei requisiti mancanti. Alla diffida ad adempiere viene allegato in copia il verbale redatto in occasione del controllo di cui ai punti 4.2 e 4.4. L'impresa interessata, entro il termine suddetto, può richiedere al Soggetto terzo o alla Struttura competente la visita ispettiva finalizzata alla verifica del possesso dei requisiti utile al mantenimento del Contrassegno. In mancanza, il dirigente della Struttura competente provvede d'ufficio ad adottare il provvedimento di sospensione del Contrassegno. In caso di esito negativo della visita ispettiva, il dirigente della Struttura competente adotta il provvedimento di sospensione del Contrassegno.

- 5.3 La sospensione del Contrassegno è prevista per un periodo non inferiore a tre mesi. La sospensione del Contrassegno può essere altresì disposta, sentito il Gruppo tecnico di cui alla DGR 1584/2007, dal dirigente della Struttura competente a seguito di avvio di procedimenti o provvedimenti di enti o autorità statali e regionali o eventi che possano ledere l'immagine del Contrassegno o minacciarne la credibilità.
- 5.4 Il provvedimento di sospensione del Contrassegno ha efficacia a decorrere dalla data di ricevimento della comunicazione all'esercente del relativo provvedimento dirigenziale e permane sino alla scadenza prevista al punto 5.3 oppure perde efficacia nel caso in cui l'esercente dimostri di aver ripristinato i requisiti mancanti prima di tale scadenza.
- 5.5 Durante il periodo di sospensione, l'esercente, tramite comunicazione scritta alla Struttura competente, può segnalare il ripristino dei requisiti mancanti ovvero l'effettivo possesso dei requisiti obbligatori e a punteggio richiesti in conformità a quanto previsto dal Disciplinare per ciascuna area di requisito. Le condizioni e i requisiti ripristinati sono accertati mediante apposita visita ispettiva.
- 5.6 Durante il periodo di sospensione l'esercente è tenuto a rimuovere dal proprio locale il Contrassegno ed ogni altro tipo e forma pubblicitaria del medesimo. Inoltre, all'esercente è fatto divieto di fare uso di materiale pubblicitario o altro che reclamizzi l'uso del Contrassegno.
- 5.7 Decorso inutilmente il periodo di sospensione del Contrassegno, senza che l'esercente abbia provveduto a rimuovere le carenze che l'avevano determinato, il dirigente della Struttura competente adotta motivato provvedimento di revoca del Contrassegno. La revoca del Contrassegno può essere altresì disposta, sentito il Gruppo tecnico di cui alla DGR 1584/2007, dal dirigente della Struttura competente a seguito di provvedimenti di enti o autorità statali e regionali o eventi che possano ledere gravemente l'immagine del Contrassegno o minacciarne gravemente la credibilità.
- 5.8 La revoca del Contrassegno ha efficacia a decorrere dalla data di ricevimento della comunicazione all'esercente del relativo provvedimento e comporta l'obbligo di immediata rimozione dal proprio locale del Contrassegno e di ogni altro materiale ad esso riferito, nonché della restituzione del materiale promozionale fornito dalla Struttura competente ancora disponibile.

6. Modalità di concorso alle spese da parte delle imprese

- 6.1 L'impresa che fa domanda per ottenere il Contrassegno concorre, ai sensi dell'articolo 5, comma 1, lettera f), della Legge, alle spese di istruttoria, di accertamento dei requisiti nonché di organizzazione del corso di formazione per ottenere il Contrassegno di cui al punto 2. della Tabella 3.1 del Disciplinare mediante il versamento a favore della Regione di una somma forfetaria pari a €200,00. L'avvenuto versamento deve essere documentato all'inizio del corso di formazione per ottenere il Contrassegno di cui al punto 2. della Tabella 3.1 del Disciplinare. L'omesso versamento impedisce la partecipazione all'attività formativa.
- 6.2 Parimenti, l'impresa che ha ottenuto il Contrassegno concorre alle spese relative all'effettuazione delle visite ispettive indicate ai punti 5.2 e 5.5 mediante il versamento a favore della Regione della somma forfetaria di €300,00 per ciascuna visita ispettiva effettuata. Il mancato pagamento entro 60 giorni dalla data di ricevimento del relativo invito rivolto all'interessato dalla Struttura competente comporta la revoca del Contrassegno.
- 6.3 Le modalità di versamento delle somme di cui ai punti 6.1 e 6.2 sono rese note in forma scritta agli interessati dalla Struttura competente.
- 6.4 Le somme versate non sono in ogni caso soggette a rimborso.

7. Validità del Contrassegno e rinnovo

- 7.1 La validità della concessione del Contrassegno è triennale e, su domanda dell'interessato, è rinnovabile ogni tre anni, previa eventuale visita ispettiva condotta secondo le modalità di cui al paragrafo 4. rivolta ad accertare la permanenza di tutti i requisiti per il mantenimento del Contrassegno in capo all'azienda. La validità della concessione del Contrassegno permane comunque fino all'adozione del provvedimento di rinnovo, sospensione o revoca.
- 7.2 L'impresa che intende rinnovare la concessione del Contrassegno è tenuta al versamento a favore della Regione della somma forfetaria di €200,00 che in ogni caso non è soggetta a rimborso. Il mancato pagamento di detta somma entro la data di scadenza della validità della concessione del Contrassegno comporta il mancato rinnovo del Contrassegno e produce gli effetti di cui al punto 5.8.
- 7.3 Almeno 90 giorni prima della scadenza del periodo di validità del Contrassegno, la Struttura competente informa in merito l'impresa interessata, rende note le modalità di versamento della somma di cui al punto 7.2 e trasmette l'apposito modello di domanda per il rinnovo.
- 7.4 Ai fini del procedimento del rinnovo, valgono, laddove pertinenti, le disposizioni di cui ai precedenti paragrafi 1., 2., 3. e 5..
- 7.5 In deroga alle disposizioni di cui al presente paragrafo, limitatamente agli esercenti contrassegnati nel corso degli anni 2008, 2009 e 2010 e 2011, la validità del Contrassegno è estesa fino alla data del 31 dicembre 2014.

8. Modalità di comunicazione alle associazioni dei consumatori e degli utenti del rilascio e della revoca del rilascio del Contrassegno

- 8.1 Ai sensi dell'articolo 5, comma 1, lettera e), della Legge, la Struttura competente trasmette, entro il 31 dicembre di ogni anno, alle associazioni iscritte nell'Elenco regionale dei consumatori e degli utenti di cui all'articolo 4 della l.r. 6/2004, l'elenco delle imprese beneficiarie del Contrassegno, nonché di quelle cui è stato revocato.

Annexe A) de la délibération du Gouvernement régional n° 185 du 21 février 2014

Cahier des charges du label de qualité
Saveurs du Val d'Aoste



1. Principes

- 1.1 Le présent cahier des charges fixe les conditions que les établissements de fourniture au public d'aliments et de boissons et les établissements de vente au détail de produits alimentaires à titre sédentaire doivent remplir pour obtenir le label de qualité *Saveurs du Val d'Aoste*, institué par la loi régionale n° 15 du 10 août 2004 (Création du label de qualité *Saveurs du Val d'Aoste* pour le secteur agroalimentaire et œnogastronomique valdôtain).
- 1.2 Le label de qualité *Saveurs du Val d'Aoste* vise à promouvoir et à valoriser la production agroalimentaire et œnogastronomique valdôtaine, ainsi qu'à garantir la qualité de l'offre y afférente et à en favorisant l'amélioration, compte tenu notamment de la tradition, de la culture et du territoire de la Vallée d'Aoste.
- 1.3 Le présent cahier des charges se fonde sur les éléments suivants :
 - l'intégration entre entreprises agroalimentaires, commerciales et touristiques aux fins du maintien, de l'amélioration, de l'innovation et de la valorisation des filières productives locales ;
 - le caractère volontaire du label, demandé par l'entreprise intéressée, qui est tenue de respecter les obligations et les engagements prévus ;
 - la responsabilité directe de l'entreprise quant à la définition et à la gestion de ses politiques d'amélioration continue de l'offre et des processus de production ;
 - la coopération entre entreprises aux fins du développement des ressources que celles-ci ont en commun en matière d'accueil, de promotion et d'identité locale ;
 - les fonctions d'orientation, de promotion et de contrôle de la Région autonome Vallée d'Aoste, exercées par une action conjointe des structures et des assessorats compétents ;
 - la valorisation, par la Région autonome Vallée d'Aoste, des produits agroalimentaires et œnogastronomiques valdôtains que fournissent les entreprises bénéficiaires du label, et ce, au moyen d'actions de promotion appropriées ;
 - le caractère de ressource collective du label, qui implique la participation active à la gestion de celui-ci de toutes les personnes intéressées, dans le respect du rôle de chacune.
- 1.4 Le logo du label de qualité *Saveurs du Val d'Aoste*, qui figure au présent cahier des charges, dont il fait partie intégrante et substantielle, représente une icône de la Vallée d'Aoste, la coupe de l'amitié, stylisée en une spirale ininterrompue.
- 1.5 Conformément à sa loi de création et en application de celle-ci, le label de qualité *Saveurs du Val d'Aoste* est accordé aux entreprises demanderesse qui justifient des conditions requises au titre des trois volets ci-après :
 - i) Caractéristiques des bâtiments et des locaux utilisés ;
 - ii) Caractéristiques relatives à l'origine des produits fournis et/ou vendus ;
 - iii) Qualification professionnelle (formation de base et compétences minimales).

2. Champ d'application

- 2.1 Le label est attribué à l'entreprise demanderesse par un acte du dirigeant de la structure compétente en matière de commerce, lorsque le résultat de l'instruction technique menée par la personne définie au sens de la lettre b) du premier alinéa de l'art. 5 de la LR n° 15/2004 est positif.
- 2.2 Si une entreprise exerce plusieurs types d'activité de fourniture d'aliments et de boissons dans des locaux et des structures non distincts d'un point de vue fonctionnel et que lesdites activités

doivent remplir chacune des conditions différentes, le label est attribué à l'activité indiquée par le responsable.

- 2.3 Les entreprises qui possèdent le label peuvent l'utiliser, entre autres, dans les activités de promotion ou de vente de leurs produits en dehors des locaux habituels, dans des stands itinérants ou des étalages ad hoc.
- 2.4 Si une entreprise assure la fourniture d'aliments et de boissons et/ou la vente de produits dans des locaux ou des structures qui sont séparés et distincts d'un point de vue économique, organisationnel et fonctionnel, un label est attribué à chaque type d'activité.
- 2.5 Le label est attribué pour trois ans et est renouvelable, sur demande de l'intéressé et après une éventuelle inspection visant à vérifier si les conditions requises sont toujours remplies.
Par dérogation à la présente disposition, les labels attribués en 2008, 2009, 2010 et 2011 conservent leur validité jusqu'au 31 décembre 2014.
- 2.6 Le label peut être retiré lorsqu'il est constaté, entre autres lors d'une inspection, éventuellement effectuée au hasard, que les conditions indiquées dans le présent cahier des charges ne sont plus remplies ou lorsque l'intéressé y renonce.
- 2.7 La réglementation des activités et des procédures administratives visées au présent paragraphe sera établie par délibération du Gouvernement régional, au sens de la lettre f) du premier alinéa de l'art. 5 de al LR n° 15/2004, tout comme l'éventuelle participation aux frais supportés pour l'activité de formation et le certificat de compétences requis.
- 2.8 Si les entreprises qui possèdent le label se regroupent en association ou sous une autre forme quelconque dans le but de promouvoir et de valoriser la production agroalimentaire et cenogastronomique valdôtaine et de garantir la qualité de l'offre, dans le respect de la spécificité de la Vallée d'Aoste, de sa tradition et de sa culture, elles sont autorisées à mettre en place un système d'autoréglementation prévoyant des formes de contrôle et de vérification de la qualité des services à la clientèle, ainsi que de la conformité de leur activité avec les principes de la LR n° 15/2004.
- 2.9 Le label peut être accordé à une entreprise située hors du territoire de la Vallée d'Aoste qui remplit les conditions requises au titre des volets *Offre et Approvisionnement* indiqués dans le présent cahier des charges et qui est ainsi reconnue comme *Amie des Saveurs*. Le label peut également être attribué à des activités de commerce au détail définies comme des moyennes et grandes structures de vente au sens de la loi régionale n° 12 du 7 juin 1999 (Principes et directives en matière d'exercice des activités commerciales), à condition qu'elles disposent d'espaces distincts et caractéristiques destinés à l'exposition ou à la vente des produits locaux, ainsi que d'un service d'aide au choix spécifique. Par ailleurs, ces dernières doivent exposer le label exclusivement dans l'espace de vente concerné.

3. Obligations générales des adhérents du label

- 3.1 Les personnes qui demandent l'octroi du label sont tenues :
 - a) De permettre à la personne compétente de procéder, à tout moment et éventuellement au hasard, aux contrôles du respect des conditions techniques requises par l'art. 6 de la LR n° 15/2004 et de lui fournir tous les renseignements et la documentation nécessaires aux fins de l'instruction, tant en vue de l'utilisation que du maintien du label ;
 - b) De communiquer immédiatement tout éventuel changement de locaux, toute nouvelle situation ou toute modification au niveau de l'entreprise, au sens du deuxième alinéa de l'art. 3 de la LR n° 15/2004 ;
 - c) De participer aux initiatives de recyclage professionnel et de promotion du label ;
 - d) D'exposer le matériel promotionnel relatif au label.

4. Conditions requises aux fins de l'octroi du label

- 4.1 Le label est accordé au titre de chacune des activités exercées par les entreprises qui le demandent et qui:
- justifient des conditions essentielles requises au titre de chacun des volets prévus ;
 - atteignent, au titre de chacun des volets prévus, le seuil minimum de points requis, défini ainsi qu'il est précisé ci-après en fonction du type et des caractéristiques de l'entreprise demanderesse.
- 4.2 Les conditions requises sont indiquées analytiquement dans les tableaux annexés au présent cahier des charges, dont ils font partie intégrante et substantielle, et rappelés de manière synthétique dans la table 4.1 ci-après. Les tableaux des conditions que les produits doivent remplir au sens de dispositions régionales ou nationales sont automatiquement mis à jour conformément à l'évolution desdites dispositions.
- 4.3 Aux fins de la définition des conditions, les entreprises et les activités pouvant demander le label sont réparties comme suit :
- restaurants (agritourismes et refuges de montagne compris) ;
 - cafés ;
 - activités de fourniture du petit-déjeuner dans les structures d'accueil touristique ;
 - activités de commerce.

Table 4.1 – Résumé des conditions requises aux fins de l'octroi du label.

| TYPES D'ENTREPRISE | VOLETS | | | | Qualificatio n professionnelle Conditions essentielle |
|--|---|--|---|---|--|
| | Caractéristiques des bâtiments et des locaux | | Caractéristiques relatives à l'origine des produits | | |
| | Conditions essentielle | Conditions prévoyant l'attribution de points | Conditions essentielle | Conditions prévoyant l'attribution de points | |
| Restaurants (agritourismes et refuges de montagne compris) | -- | | Tableau 2.5.1 – Approvisionnement – <i>DOC</i> Tableau 2.5.2 – Approvisionnement – <i>DOP</i> Tableau 2.5.3 – Approvisionnement – <i>PAT</i> Tableau 2.5.4 – Approvisionnement – Filières Tableau 2.5.5 – Caractéristiques de l'offre | | |
| Cafés | -- | | Tableau 2.5.1 – Approvisionnement – <i>DOC</i> Tableau 2.5.2 – Approvisionnement – <i>DOP</i> Tableau 2.5.3 – Approvisionnement – <i>PAT</i> Tableau 2.5.4 – Approvisionnement – Filières Tableau 2.5.6 – Caractéristiques de l'offre | Tableau 2.1 Tableau 2.2 | |
| Activités de fourniture du petit-déjeuner dans les structures d'accueil touristique | -- | Tableau 1.a – Style traditionnel Tableau 1.b – Style non traditionnel | Tableau 2.5.2 – Approvisionnement – <i>DOP</i> Tableau 2.5.3 – Approvisionnement – <i>PAT</i> Tableau 2.5.4 – Approvisionnement – Filières Tableau 2.5.7 – Caractéristiques de l'offre | Tableau 2.3 | Tableau 3.1 |
| Activités de commerce | -- | | Tableau 2.5.1 – Approvisionnement – <i>DOC</i> Tableau 2.5.2 – Approvisionnement – <i>DOP</i> Tableau 2.5.3 – Approvisionnement – <i>PAT</i> Tableau 2.5.4 – Approvisionnement – Filières Tableau 2.5.8 – Caractéristiques de l'offre | Tableau 2.4 | |

4.4 En raison de la spécificité des différentes entreprises pouvant demander le label, et sans préjudice du respect des conditions essentielles, les seuils minimums de points à atteindre et les critères de calcul desdits points sont fixés comme suit :

A) Restaurants (agritourismes et refuges de montagne compris)

| Tableau | Maximum de points à attribuer | Modalité de calcul des points | Seuil minimum de points requis | Observations |
|--|--|--|--|--|
| Caractéristiques des bâtiments et des locaux | | | | |
| Tableau 1.a Style traditionnel | 20 | Somme des points attribués | 60 p. 100 au moins des points pouvant être attribués, fixés au sens du tableau applicable | Les tableaux s'excluent réciproquement |
| Tableau 1.b Style non traditionnel | 12 | | | |
| Caractéristiques relatives à l'origine des produits – Approvisionnement | | | | |
| Tableau 2.5.1 | 10 | 1 point par vin <i>DOC</i> en sus des trois obligatoires | 30 points au moins, soit 50 p. 100 des points pouvant être attribués, résultant de la somme des points attribués au sens des tableaux de 2.5.1 à 2.5.4 | Tous les tableaux concourent obligatoirement à l'établissement du total des points |
| Tableau 2.5.2 | 10 | 5 points par produit <i>DOP</i> en sus des deux obligatoires | | |
| Tableau 2.5.3 | 20 | 1 point par produit <i>PAT</i> ; 2 points si le produit est issu d'une filière complète | | |
| Tableau 2.5.4 | 12 (filière complète) 8 (filière partielle) | 2 points par produit issu d'une filière complète ; ½ point par produit issu d'une filière partielle | | |
| Caractéristiques relatives à l'origine des produits – Offre | | | | |
| Tableau 2.5.5 | 8 | Somme des points attribués à chaque plat ; 1 point par plat | 4 points au moins, soit 50 p. 100 des points pouvant être attribués | -- |

B) Cafés

| Tableau | Maximum de points à attribuer | Modalité de calcul des points | Seuil minimum de points requis | Observations |
|--|--|--|---|---|
| Caractéristiques des bâtiments et des locaux | | | | |
| Tableau 1.a Style traditionnel | 20 | Somme des points attribués | 60 p. 100 au moins des points pouvant être attribués, fixés au sens du tableau applicable | Les tableaux s'excluent réciproquement |
| Tableau 1.b Style non traditionnel | 12 | | | |
| Caractéristiques relatives à l'origine des produits – Approvisionnement | | | | |
| Tableau 2.5.1 | 10 | 1 point par vin <i>DOC</i> en sus des trois obligatoires | 50 p. 100 des points pouvant être attribués, fixés au sens des tableaux applicables | Le tableau 2.5.1 est obligatoire. Aux fins de la fixation du seuil minimum, les tableaux de 2.5.2 à 2.5.4 s'appliquent sur la base des caractéristiques de l'offre proposée |
| Tableau 2.5.2 | 10 | 5 points par produit <i>DOP</i> en sus des deux obligatoires | | |
| Tableau 2.5.3 | 20 | 1 point par produit <i>PAT</i> ; 2 points si le produit est issu d'une filière complète | | |
| Tableau 2.5.4 | 12 (filière complète) 8 (filière partielle) | 2 points par produit issu d'une filière complète ; ½ point par produit issu d'une filière partielle | | |
| Caractéristiques relatives à l'origine des produits – Offre | | | | |
| Tableau 2.5.6 | 10 | Somme des points attribués à chaque produit | 5 points au moins, soit 50 p. 100 des points pouvant être attribués | -- |

C) Activités de fourniture du petit-déjeuner dans les structures d'accueil touristique

| Tableau | Maximum de points à attribuer | Modalité de calcul des points | Seuil minimum de points requis | Observations |
|--|--|--|--|--|
| Caractéristiques des bâtiments et des locaux | | | | |
| Tableau 1.a Style traditionnel | 20 | Somme des points attribués | 60 p. 100 au moins des points pouvant être attribués, fixés au sens du tableau applicable | Les tableaux s'excluent réciproquement |
| Tableau 1.b Style non traditionnel | 12 | | | |
| Caractéristiques relatives à l'origine des produits – Approvisionnement | | | | |
| Tableau 2.5.2 | 10 | 5 points par produit <i>DOP</i> en sus des deux obligatoires | 20 points au moins, soit 50 p. 100 des points pouvant être attribués, résultant de la somme des points attribués au sens des tableaux de 2.5.2 à 2.5.4 | Tous les tableaux concourent obligatoirement à l'établissement du total des points |
| Tableau 2.5.3 | 14 | 1 point par produit <i>PAT</i> ; 2 points si le produit est issu d'une filière complète | | |
| Tableau 2.5.4 | 10 (filière complète) 6 (filière partielle) | 2 points par produit issu d'une filière complète ; ½ point par produit issu d'une filière partielle | | |
| Caractéristiques relatives à l'origine des produits – Offre | | | | |
| Tableau 2.5.7 | 8 | Somme des points attribués à chaque plat | 4 points au moins, soit 50 p. 100 des points pouvant être attribués | -- |

D) Activités de commerce

| Tableau | Maximum de points à attribuer | Modalité de calcul des points | Seuil minimum de points requis | Observations |
|--|--|--|---|---|
| Caractéristiques des bâtiments et des locaux | | | | |
| Tableau 1.a Style traditionnel | 20 | Somme des points attribués | 60 p. 100 au moins des points pouvant être attribués, fixés au sens du tableau applicable | Les tableaux s'excluent réciproquement |
| Tableau 1.b Style non traditionnel | 12 | | | |
| Caractéristiques relatives à l'origine des produits – Approvisionnement | | | | |
| Tableau 2.5.1 | 10 | 1 point par vin <i>DOC</i> en sus des trois obligatoires | 50 p. 100 des points pouvant être attribués, fixés au sens des tableaux applicables | Aux fins de la fixation du seuil minimum, les tableaux de 2.5.1 à 2.5.4 s'appliquent sur la base des caractéristiques de l'offre proposée |
| Tableau 2.5.2 | 10 | 5 points par produit <i>DOP</i> en sus des deux obligatoires | | |
| Tableau 2.5.3 | 20 | 1 point par produit <i>PAT</i> ; 2 points si le produit est issu d'une filière complète | | |
| Tableau 2.5.4 | 12 (filière complète) 8 (filière partielle) | 2 points par produit issu d'une filière complète ; ½ point par produit issu d'une filière partielle | | |
| Caractéristiques relatives à l'origine des produits – Offre | | | | |
| Tableau 2.5.8 | 8 | Somme des points attribués à chaque présentation écrite | 5 points au moins, soit 50 p. 100 des points pouvant être attribués | -- |

5. Lignes directrices pour l'instruction technique

5.1 Le label est accordé conformément aux lignes directrices pour l'instruction technique indiquées ci-après, qui seront précisées dans la délibération du Gouvernement régional relative à la procédure administrative :

- lors de la présentation de sa demande de label, l'entreprise intéressée doit indiquer, dans le respect des dispositions du présent cahier des charges, les éléments essentiels qui permettent d'identifier les tableaux des conditions qui lui sont applicables ;
- sur la base de l'indication susdite, l'instruction technique s'organise comme suit :
 - examen de la position de l'entreprise au sens des tableaux applicables et éventuelle redéfinition ;
 - contrôle du respect des conditions essentielles et des conditions prévoyant l'attribution de points et calcul, pour ces dernières, du pourcentage atteint au titre de chaque volet, éventuellement arrondi par excès ;
 - si les conditions requises sont réunies, octroi du label. Si l'un ou plusieurs des seuils fixés ne sont pas atteints, description analytique et documentée des facteurs qui ont mené à ladite évaluation et indication, à titre non obligatoire, des actions d'amélioration éventuellement utiles pour atteindre la pleine conformité.

5.2 Pour évaluer si l'entreprise demanderesse remplit les conditions requises, il est fait application des principes méthodologiques ci-après :

- volet *Caractéristiques des bâtiments et des locaux* : examen visuel des lieux, sur la base des indicateurs et des prescriptions des tableaux applicables y afférents, et rédaction d'un rapport assorti des photos et des pièces qui justifient l'évaluation formulée ; la personne chargée de l'évaluation est également autorisée à exprimer des suggestions, des propositions et des indications aux fins d'une amélioration progressive des caractéristiques des bâtiments et des locaux, au sens des objectifs prévus par la LR n° 15/2004 ;
- volet *Caractéristiques relatives à l'origine des produits – Approvisionnement* : examen, sur la base des indicateurs des tableaux applicables y afférents et au titre d'une période pendant laquelle les effets de la saisonnalité sont moins marqués, de la documentation d'achat, complétée par des preuves de l'éventuelle autoproduction ;
- volet *Caractéristiques relatives à l'origine des produits – Offre* : examen visuel des lieux, sur la base des indicateurs et des prescriptions des tableaux applicables y afférents et au titre d'une période pendant laquelle les effets de la saisonnalité sont moins marqués, et rédaction d'un rapport documenté justifiant l'évaluation formulée ;
- volet *Qualification professionnelle* : examen en vue de l'obtention du certificat de compétences délivré par les structures régionales compétentes, sur la base du niveau minimum et des prescriptions du tableau 3.1 ;

6. Période expérimentale – Dispositions transitoires

6.1 Lors de la première application des dispositions de la LR n° 15/2004, l'autorisation d'utilisation du label de qualité *Saveurs du Val d'Aoste* est accordée, à titre expérimental, depuis 2008. La période expérimentale prendra fin le 31 décembre 2014.

Dans le respect des droits des consommateurs, la Région et les entreprises concernées s'engagent à faire connaître la nature progressive du label.

6.2 Dans le respect des principes de la libre concurrence, la Région met en place des activités pour encourager les entreprises intéressées à expérimenter l'utilisation du label, en qualité d'« entreprises pilotes », et fixe les modalités transitoires nécessaires en matière de procédure administrative et d'instruction technique, utiles également aux fins du choix du tiers visé à l'art. 6 de la LR n° 15/2004. Lesdites activités sont définies et réalisées par l'intermédiaire du Comité

de pilotage institué par la délibération du Gouvernement régional n° 1160 du 4 mai 2007 et du Groupe technique institué par la délibération du Gouvernement régional n° 1584 du 8 juin 2007, qui est chargé d'assurer le suivi et l'évaluation des résultats de l'expérimentation, ainsi que de proposer les modifications du présent cahier des charges.

Dans les cas explicitement indiqués par le présent cahier des charges, les modifications en cause peuvent faire l'objet d'un acte du dirigeant.

- 6.3 Les entreprises qui obtiennent le label pendant la période expérimentale s'engagent à accepter les modifications éventuellement apportées au présent cahier des charges et à adapter leurs activités auxdites modifications chaque fois que cela s'avère nécessaire.
- 6.4 Pendant la phase expérimentale, la condition relative à la qualification professionnelle est remplie par la participation du référent de l'entreprise aux activités individuelles et de groupe prévues dans le cadre de la mise en application définitive du dispositif, activités qui sont considérées comme formation de base en vue de l'engagement des procédures de certification des compétences qui suivront.

Cahier des charges du label de qualité *Saveurs du Val d'Aoste* Annexes

Tableau 1 – Sections A) et B)

Volet *Caractéristiques des bâtiments et des locaux* – Caractéristiques qui ouvrent droit à l'attribution de points

1. Le tableau 1 prévoit les trois domaines d'évaluation suivants :

- i) caractéristiques supérieures en matière d'hygiène et de construction ;
- ii) caractéristiques architecturales et esthétiques ;
- iii) caractéristiques environnementales et paysagères, uniquement en cas de bâtiments insérés dans des agglomérations d'intérêt historique, artistique, documentaire ou environnemental au sens des dispositions de l'art. 36 de l'annexe de la loi régionale n° 13 du 10 avril 1998 (Approbation du plan territorial paysager de la Vallée d'Aoste).

L'évaluation en cause est effectuée compte tenu du type d'entreprise, qui peut être de style traditionnel ou non traditionnel.

| Domaines d'évaluation | Type d'entreprise | |
|--|--------------------|------------------------|
| | Style traditionnel | Style non traditionnel |
| I) Caractéristiques supérieures en matière d'hygiène et de construction | | |
| • Surfaces, hauteurs, parkings ou service de navette, sanitaires, parcours, rampes d'accès, planchers, tables à langer, etc. | 2 | 2 |
| II) Caractéristiques architecturales et esthétiques | | |
| • Extérieur : harmonie des matériaux, des couleurs des façades et des couvertures ; présence d'éléments de décoration symboliques et artistiques (<i>frontons, enseignes historiques, cadrans solaires, fresques sacrées et profanes, gargouilles et gouttières artistiques, balustrades en fer forgé</i>) | 3 | 1 |
| • Intérieur : matériaux, finitions et éléments de décoration symboliques (<i>pierres ou briques apparentes, charpente en bois, boiseries, menuiseries, insertions décoratives, enduits, stucs, fresques, peinture</i>) | 4 | 2 |
| • Ameublement et décoration : meubles et objets de l'artisanat valdôtain ; antiquités locales | 5 | 4 |
| • Espaces destinés à la promotion des traditions et de la culture locales | 4 | 2 |
| III) Caractéristiques environnementales et paysagères | | |
| • Bâtiments insérés dans des agglomérations d'intérêt historique, artistique, documentaire ou environnemental (<i>monuments, rascards, fours, moulins, etc.</i>) | 2 | 1 |
| TOTAL DES POINTS | 20 | 12 |

Tableau 2.1

Volet Caractéristiques relatives à l'origine des produits – Restaurants – Caractéristiques essentielles

1. Aux fins de l'octroi du label *Saveurs du Val d'Aoste* aux restaurants, les caractéristiques suivantes sont considérées comme essentielles :
 - les repas sont servis à table ;
 - la *Fontina* et le *Valle d'Aosta Lard d'Arnad* sont proposés et utilisés dans les préparations alimentaires ;
 - trois au moins des vins *DOC Valle d'Aosta – Vallée d'Aoste* sont proposées (cf. tableau 2.5.1) ;
 - un alcool au moins obtenu par la distillation du marc des raisins destinés à la production du vin *DOC Valle d'Aosta – Vallée d'Aoste* (cf. tableau 2.5.4) est proposé ;
 - une liqueur de génépi au moins est proposée (cf. tableau 2.5.3).

Tableau 2.2

Volet Caractéristiques relatives à l'origine des produits – Cafés – Caractéristiques essentielles

1. Aux fins de l'octroi du label *Saveurs du Val d'Aoste* aux cafés, les caractéristiques suivantes sont considérées comme essentielles :
 - la *Fontina* et le *Valle d'Aosta Lard d'Arnad* sont proposés et utilisés dans les préparations alimentaires ;
 - trois au moins des vins *DOC Valle d'Aosta – Vallée d'Aoste* sont proposées (cf. tableau 2.5.1) ;
 - un alcool au moins obtenu par la distillation du marc des raisins destinés à la production du vin *DOC Valle d'Aosta – Vallée d'Aoste* (cf. tableau 2.5.4) est proposé ;
 - une liqueur de génépi au moins est proposée (cf. tableau 2.5.3)

Tableau 2.3

Volet Caractéristiques relatives à l'origine des produits – Activités de fourniture du petit-déjeuner dans les structures d'accueil touristique – Caractéristiques essentielles

1. Aux fins de l'octroi du label *Saveurs du Val d'Aoste* aux structures d'accueil touristique, limitativement à la fourniture du petit-déjeuner, les caractéristiques suivantes sont considérées comme essentielles :
 - le petit-déjeuner est servi à table ;
 - la *Fontina* et un autre produit valdôtain au moins bénéficiant de l'appellation d'origine protégée sont proposés et utilisés dans les préparations alimentaires (cf. tableau 2.5.2).

Tableau 2.4

Volet Caractéristiques relatives à l'origine des produits – Activités de commerce – Caractéristiques essentielles

1. Aux fins de l'octroi du label *Saveurs du Val d'Aoste* aux activités de commerce, les caractéristiques suivantes sont considérées comme essentielles :
 - la *Fontina*, le *Valle d'Aosta Lard d'Arnad* et trois au moins des vins *DOC Valle d'Aosta – Vallée d'Aoste* sont proposés à la vente (cf. tableau 2.5.1).

Tableau 2.5.1

Volet Caractéristiques relatives à l'origine des produits – DOC

1. Aux fins de l'évaluation du respect des conditions requises en vue de l'octroi du label *Saveurs du Val d'Aoste*, les vins reconnus par le cahier des charges comme des vins d'appellation d'origine contrôlée (DOC) *Valle d'Aosta – Vallée d'Aoste* ainsi que les différents types de vinification, figurant au tableau ci-après, sont pris en compte (dans le calcul des points y afférents, 1 point est attribué à chaque étiquette, jusqu'à 10 points au maximum, les vins requis au titre des caractéristiques essentielles étant exclus) :

| | |
|--------------------------------|----------------------------|
| Arnad Montjovet | Nouveau |
| Blanc | Nus Malvoisie |
| Blanc de Morgex et de La Salle | Nus Malvoisie Flétri |
| Chambave Muscat | Nus Rouge |
| Chambave Muscat Flétri | Flétri |
| Chambave | Petit Rouge |
| Chardonnay | Petite Arvine |
| Cornalin | Pinot Blanc |
| Donnas | Pinot Gris |
| Enfer d'Arvier | Pinot Noir |
| Fumin | Premetta |
| Gamaret | Rosé |
| Gamay | Rouge |
| Mayolet | Syrah |
| Merlot | Torrette |
| Muscat petit grain | Torrette supérieur |
| Muscat petit grain flétri | Traminer aromatique |
| Müller Thurgau | Traminer aromatique flétri |
| Nebbiolo | Vuillermin |

La présente liste est établie sur la base du décret du Ministère des politiques agricoles et forestières du 5 août 2002 publié au journal officiel de la République italienne n° 197 du 23 août 2002 et de sa modification publiée au journal officiel de la République italienne n° 232 du 3 octobre 2002.

Toute éventuelle autre modification du décret susdit publiée au journal officiel de la République italienne entraîne une adaptation automatique du cahier des charges du label et de ses annexes.

Tableau 2.5.2

Volet Caractéristiques relatives à l'origine des produits – DOP

1. Aux fins de l'évaluation du respect des conditions requises en vue de l'octroi du label *Saveurs du Val d'Aoste*, les produits bénéficiant de l'appellation d'origine protégée (DOP) figurant au tableau ci-après sont pris en compte (dans le calcul des points y afférents, 5 points sont attribués à chaque produit, les produits requis au titre des caractéristiques essentielles étant exclus) :

| | |
|----------------------------|---------------------------------|
| Fontina | Vallée d'Aoste Fromadzo |
| Valle d'Aosta Lard d'Arnad | Vallée d'Aoste Jambon de Bosses |

Toute éventuelle modification de la liste en cause publiée au Journal officiel de l'Union européenne entraîne une adaptation automatique du cahier des charges du label et de ses annexes.

Tableau 2.5.3

Volet Caractéristiques relatives à l'origine des produits – PAT

1. Aux fins de l'évaluation du respect des conditions requises en vue de l'octroi du label *Saveurs du Val d'Aoste*, les produits agroalimentaires traditionnels (PAT) figurant au tableau ci-après sont pris en compte (dans le calcul des points y afférents, 2 points sont attribués à chaque produit issu d'une filière complète et 1 point à chaque produit issu d'une filière partielle) :

| | |
|---|--|
| Boissons sans alcool, distillats et liqueurs | Produits végétaux à l'état naturel ou transformés |
| Génépi | Pomme Golden Delicious de la Vallée d'Aoste |
| Ratafia | Pomme reinette de la Vallée d'Aoste |
| Grappa | |
| Viandes fraîches et préparations | Pâtes fraîches et produits de boulangerie |
| Boudeun | Pan ner |
| Motsetta | Matières grasses |
| Jambon à la braise de Saint-Oyen | Beuro (écrémage manuel) |
| Saoucesse | Beuro colò |
| Teteun | Beuro de brossa |
| Tseur achétaye | Beurre de lactosérum |
| Fromages | Huile de noix |
| Brossa | Produits d'origine animale |
| Fromage de chèvre à pâte molle | Miel de châtaignier |
| Fromage de brebis ou de chèvre à pâte pressée | Miel de rhododendron |
| Fromage mixte | Miel mille fleurs |
| Reblec | Lasé |
| Reblec de crama | Plats de la gastronomie |
| Salignoùn | Seupa à la Valpelenentse |
| Séras | |
| Tomme de Gressoney | |

Toute éventuelle modification de la liste en cause publiée au journal officiel de la République italienne entraîne une adaptation automatique du cahier des charges du label et de ses annexes.

Tableau 2.5.4

Volet *Caractéristiques relatives à l'origine des produits* – Produits locaux ne figurant pas aux tableaux précédents, issus d'une filière complète ou d'une filière partielle

1. Aux fins de l'évaluation du respect des conditions requises en vue de l'octroi du label *Saveurs du Val d'Aoste*, les produits locaux figurant au tableau ci-après sont pris en compte. L'on parle de « filière complète » lorsque le processus de production est entièrement réalisé en Vallée d'Aoste et que l'origine de la matière première est également valdôtaine et de « filière partielle » lorsque le lieu d'origine de la matière première ne coïncide pas avec le lieu de fabrication du produit, l'un des deux devant toutefois être situé en Vallée d'Aoste. La liste ci-après a une valeur indicative car d'autres produits peuvent être pris en compte en vue de l'attribution des points, à condition qu'ils relèvent de la tradition locale et/ou réunissent les critères susdits en matière de filière.

Dans le calcul des points y afférents, 2 points sont attribués à chaque produit issu d'une filière complète et 0,50 point à chaque produit issu d'une filière partielle. Pour les produits qui peuvent être proposés dans plusieurs variétés (par exemple la grappa, les liqueurs, les confitures, etc.), il est possible de prendre en compte jusqu'à trois variétés par produit (6 points au maximum si la filière est complète, 1,5 au maximum si elle est partielle).

| | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| FROMAGES | Confitures |
| Tommes d'alpage | Herbes aromatiques et officinales |
| Tommes de laiterie | Farine de maïs |
| <i>Tomini</i> frais | Farine de seigle |
| MIEL | Fraises |
| Miel de pissenlit | Fruits frais |
| Miel de tilleul | Fruits secs |
| PREPARATIONS ALIMENTAIRES | Fruits rouges et baies |
| Pain aux châtaignes | Pommes |
| Pain aux noix | Noix |
| Pain aux pommes de terre | Légumes |

| | |
|---|----------------------------|
| BOISSONS | Pommes de terre |
| Eau minérale du Valdigne | VIANDES', POISSONS' |
| Grappa locale aromatisée avec des baies, des fruits rouges, du miel | Agneau Rosset |
| Liqueurs aux herbes alpines locales | Viande de bœuf et de veau |
| Jus de pommes locales | Viande de chèvre |
| Café à la valdôtaine | Viande de mouton |
| Mandolà | Viande de porc |
| FRUITS', LEGUMES' ET LEURS DERIVES | Charcuterie |
| Vinaigre de fruits | Gibier |
| Châtaignes | Truites |

La liste ci-dessus peut être mise à jour par acte du dirigeant.

1 Les produits de cette catégorie doivent être d'origine locale.

Les viandes utilisées doivent être locales. La viande de bœuf et de veau doit provenir d'animaux de race valdôtaine. Quant aux viandes de mouton et de chèvre, elles devront provenir d'animaux appartenant à des élevages situés sur le territoire régional tant les quantités provenant des moutons Rosset et des chèvres chamoisées seront insuffisantes. L'exploitant, qui est tenu de prouver l'origine de ses produits, peut le faire au moyen de la certification *AREV* ou de toute autre certification prévue à cet effet. À défaut de certification, les points ne sont pas attribués. Les entreprises sont considérées comme valdôtaines ou locales lorsque leur siège opérationnel est situé en Vallée d'Aoste.

Tableau 2.5.5
Volet Caractéristiques de l'offre – Restaurants

1. Aux fins de l'évaluation du respect des conditions requises en vue de l'octroi du label *Saveurs du Val d'Aoste* aux restaurants, les plats typiques figurant au tableau ci-après, qui indique également leurs ingrédients obligatoires, sont pris en compte. La présente liste a une valeur indicative car d'autres préparations alimentaires peuvent être prises en compte en vue de l'attribution des points, à condition qu'elles relèvent de la tradition locale et réunissent les critères susdits en matière de filière. Les menus sont examinés, au titre d'une période pendant laquelle les effets de la saisonnalité sont moins marqués, pour vérifier le type de plats proposés et la manière dont ils sont présentés aux clients. Une attention particulière est portée à l'indication des ingrédients obligatoires et de leur origine, ainsi que des informations utiles aux fins de la promotion de la tradition.

| PLATS | Ingrédients obligatoires d'origine locale | Observations |
|---|---|--------------|
| HORS-D'ŒUVRE | | |
| Miasse | | |
| Alpenballu | Tomme de Gressoney | |
| AUTRE recette + ingrédient valdôtain | | |
| PREMIER PLAT | | |
| Soupe de châtaignes | Châtaignes | |
| Soupe de légumes | Légumes frais | |
| Soupe d'Arey | Vin rouge, noix | |
| Soupe de maïs et de châtaignes | Châtaignes | |
| Pélo nèire | Fontina | |
| Polenta | Farine de maïs | |
| Polenta grasa ou <i>polenta concia</i> | Beurre, fontina | |
| Seuppetta de Cogne | Fontina, beuro coló | |
| Péylà d'ordzo | Pommes de terre, fontina | |
| Riz blanc | Lait, châtaignes sèches | |
| Favó | Fontina | |
| Fondue | Fontina | |

| | | |
|---|---|-------------------|
| Fessilsuppe | Tomme, beurre clarifié | |
| AUTRE recette + ingrédient valdôtain | | |
| PLAT PRINCIPAL | | |
| Carbonada | Viande de bœuf ou de veau valdôtain | |
| Bas de soie | Viande de porc | |
| Soça | Viande de bœuf ou de veau valdôtain, fontina | |
| Quaiette ou fresse | Viande de porc | Plat traditionnel |
| Sorcha | Lard d'Arnad, beuro coló | |
| AUTRE recette + ingrédient valdôtain | | |
| DESSERT | | |
| Fiocca | Lait | |
| Martin sec | Poires Martin sec avec ou sans vin | |
| Mont-blanc | Lait | |
| Tuiles | | Plat traditionnel |
| <i>Torcetti</i> au beurre | | Plat traditionnel |
| Gâteau de pommes | Pommes | |
| Beignets de pommes | Pommes | |
| Fiandolein | Lait, pain de seigle | |
| Gâteau de noix | Noix | |
| Pain perdu | Lait, beurre | |
| Flantse | | |
| Mécoulin | Lait | |
| Crème de Cogne | Crème, lait | |
| Chujini, hockeini ou beignets sucrés | | Plat traditionnel |
| AUTRE recette + ingrédient valdôtain | | |

La liste ci-dessus peut être mise à jour par acte du dirigeant.

Dans le calcul des points y afférents, il est possible d'attribuer 1 point par plat. Les plats choisis doivent relever d'au moins trois des parties dont se compose un menu (hors-d'œuvre, premier plat, plat principal et dessert). Dans AUTRE, un maximum de quatre plats inédits contenant au moins un ingrédient d'origine locale peut être indiqué. Ces plats valent 0,5 point chacun, pour un total de 2 point au maximum.

N.B. Les entreprises sont considérées comme valdôtaines ou locales lorsque leur siège opérationnel est situé en Vallée d'Aoste.

N.B. Les matières premières doivent être d'origine valdôtaine.

Les viandes utilisées doivent être locales. La viande de bœuf et de veau doit provenir d'animaux de race valdôtaine. Quant aux viandes de mouton et de chèvre, elles devront provenir d'animaux appartenant à des élevages situés sur le territoire régional tant les quantités provenant des moutons Rosset et des chèvres chamoisées seront insuffisantes. L'exploitant, qui est tenu de prouver l'origine de ses produits, peut le faire au moyen de la certification AREV ou de toute autre certification prévue à cet effet. À défaut de certification, les points ne sont pas attribués.

Tableau 2.5.6 Volet Caractéristiques de l'offre – Cafés

1. Aux fins de l'évaluation du respect des conditions requises en vue de l'octroi du label *Saveurs du Val d'Aoste* aux cafés, les critères suivants sont appliqués :
 - des vins *DOC Valle d'Aosta – Vallée d'Aoste* sont servis en verre (*cf.* tableau 2.5.1) : 8 points au maximum, attribués sur la base du nombre de vins proposés ;

- des dégustations des vins *DOC Valle d'Aosta – Vallée d'Aoste* accompagnés par des produits choisis parmi ceux figurant aux tableaux 2.5.2, 2.5.3 et 2.5.4 sont organisées; 2 points au maximum, attribués sur la base du nombre de produits proposés.

Tableau 2.5.7

Volet *Caractéristiques de l'offre* – Activités de fourniture du petit-déjeuner dans les structures d'accueil touristique

- Aux fins de l'évaluation du respect des conditions requises en vue de l'octroi du label *Saveurs du Val d'Aoste* aux structures d'accueil touristique qui fournissent le petit-déjeuner, les plats typiques figurant au tableau ci-après, qui indique également leurs ingrédients obligatoires, sont pris en compte. La présente liste a une valeur indicative car d'autres préparations alimentaires peuvent être prises en compte en vue de l'attribution des points, à condition qu'elles relèvent de la tradition locale et réunissent les critères susdits en matière de filière. Les menus sont examinés, au titre d'une période pendant laquelle les effets de la saisonnalité sont moins marqués, pour vérifier le type de plats proposés et la manière dont ils sont présentés aux clients. Une attention particulière est portée à l'indication des ingrédients obligatoires et de leur origine, ainsi que des informations utiles aux fins de la promotion de la tradition.

| PLATS | Ingrédients obligatoires d'origine locale | Observations |
|---|---|-------------------|
| Fiocca | Lait | |
| Martin sec | Poires Martin sec avec ou sans vin | |
| Mont-blanc | Lait | |
| Tuiles | | Plat traditionnel |
| <i>Torcetti</i> au beurre | | Plat traditionnel |
| Gâteau de pommes | Pommes | |
| Sabayon | | Plat traditionnel |
| Beignets de pommes | Pommes | |
| Blanc manger | Crème de lait valdôtain | |
| Chujini, hockeini ou beignets sucrés | | Plat traditionnel |
| Risseli ou charatsete ou fledle | | Plat traditionnel |
| Gâteau de noix | Noix | |
| Pain perdu | Lait, beurre | |
| Flantse | | |
| Mécoulin | Lait | |
| Crème de Cogne | Crème, lait | |
| AUTRE recette + ingrédient valdôtain | | |

Dans le calcul des points y afférents, il est possible d'attribuer 1 point par plat. Dans AUTRE, un maximum de quatre plats inédits ou produits proposés contenant au moins un ingrédient d'origine locale peut être indiqué. Ces plats ou produits valent 0,5 point chacun, pour un total de 2 point au maximum.

Tableau 2.5.8

Volet *Caractéristiques de l'offre* – Activités de commerce

- Aux fins de l'évaluation du respect des conditions requises en vue de l'octroi du label *Saveurs du Val d'Aoste* aux activités de commerce, les critères suivants sont appliqués :
 - les caractéristiques qualitatives, historiques et culturelles des produits typiques proposés, leurs modes d'utilisation les plus corrects et opportuns, en ce qui concerne notamment leur conservation, leurs alliances et leur insertion dans les préparations alimentaires, ainsi que leur concours à la formation des points en vue de l'obtention du label doivent être présentés par écrit : 8 points au maximum, attribués sur la base de la qualité et de l'accessibilité du matériel d'information proposé ;

Dans le calcul des points y afférents, il est possible d'attribuer 1 point par présentation écrite, lorsque celle-ci porte sur tous les aspects susmentionnés, et 0,50 point lorsqu'elle n'est que partielle.

Tableau 3.1 **Volet Qualification professionnelle**

1. Aux fins de l'octroi du label *Saveurs du Val d'Aoste*, le titulaire de l'entreprise ou une autre personne formellement désignée par celui-ci doit :
 - justifier de l'attestation de participation au cours obligatoire visé au point 2 ;
 - justifier du certificat de compétences visé aux points 3 et 4 ;
 - participer aux activités annuelles de formation continue prévues par la Région autonome Vallée d'Aoste aux fins de l'exploitation du label.
2. Le cours de formation en vue de l'obtention du label est conçu et réalisé par la structure compétente en matière de formation professionnelle de l'Assessorat du tourisme, des sports, du commerce et des transports et répond aux caractéristiques ci-après :
 - *Objectif* : connaissance des principes et de la logique de la gestion du label et acquisition de la capacité d'établir la position de l'entreprise.
 - *Durée minimale* : 10 heures, y compris les activités à distance en vue de l'établissement de la position de l'entreprise.
 - *Modalités de réalisation* : activités en salle de classe et activités individuelles en vue de l'établissement de la position de l'entreprise.
3. Les compétences visées au certificat requis aux fins de l'octroi du label doivent répondre aux caractéristiques minimales ci-après :
 - *Résultat professionnel minimal attendu* : savoir gérer les facteurs productifs de l'entreprise et les rapports avec les clients conformément aux principes et à la logique du label.
 - *Capacités minimales* :
 - savoir établir la position de l'entreprise par rapport aux prescriptions du label ;
 - savoir assurer la qualité des processus concernés par l'application du label (achat, production et fourniture des produits, gestion des clients) et la cohérence des ressources professionnelles utilisées ;
 - savoir communiquer aux clients le sens du label et les caractéristiques des produits offerts.
 - *Connaissances minimales* :
 - cahier des charges du label ;
 - caractéristiques qualitatives des produits et tableaux applicables ;
 - aspects géographiques, anthropologiques et historiques de la Vallée d'Aoste utiles aux fins de la communication aux clients des caractéristiques du label.
4. Le certificat de compétences est délivré sur demande des intéressés, en application des dispositions régionales en vigueur en la matière, à l'issue de l'examen de la documentation présentée par le candidat et, éventuellement, des épreuves nécessaires. Les documents produits peuvent porter sur des expériences de formation (apprentissage formels), sur des expériences professionnelles (apprentissage non formels) et sur des expériences personnelles (apprentissage informels). Ont vocation à obtenir le certificat de compétences :
 - a) Directement après avoir participé au cours visé au point 2, tous les demandeurs qui justifient d'une expérience professionnelle continue d'au moins trois ans dans le secteur en cause, acquise pendant les cinq ans qui précèdent la date à laquelle ils ont demandé le certificat ;

- b) À l'issue de leur participation à un parcours de formation spécialement organisé, tous les demandeurs qui ne justifient pas de l'expérience susmentionnée ou qui n'ont pas obtenu ou n'entendent pas obtenir directement le certificat.

Annexe B) de la délibération du Gouvernement régional n° 185 du 21 février 2014

Dispositions au sens des lettres c), e) et f) du premier alinéa de l'art. 5 de la loi régionale n° 15 du 10 août 2004 (Création du label de qualité *Saveurs du Val d'Aoste* pour le secteur agroalimentaire et œnogastronomique valdôtain).

1. Objet

1.1 En application de la loi régionale n° 15 du 10 août 2004, ci-après dénommée « loi », par laquelle la Région autonome Vallée d'Aoste a créé le label de qualité *Saveurs du Val d'Aoste* pour le secteur agroalimentaire et œnogastronomique valdôtain, ci-après dénommé « label », le présent acte fixe, au sens des lettres c), e) et f) du premier alinéa de l'art. 5 de la loi et de l'annexe A de la délibération du Gouvernement régional adoptée au sens des lettres a) et d) du premier alinéa de l'art. 5 de la loi et ci-après dénommée « cahier des charges », les dispositions suivantes, relatives aux :

- a) Procédures de délivrance, de refus, de suspension, de retrait et de renouvellement du label ;
- b) Modalités de réalisation des contrôles prévus par l'art. 6 de la loi ;
- c) Modalités de participation aux frais des bénéficiaires ;
- d) Modalités de communication aux associations de consommateurs et d'usagers de la délivrance et du retrait du label.

2. Contenu de la demande et délai de dépôt

2.1 La demande de label visée au deuxième alinéa de l'art. 2 de la loi doit être déposée au Bureau du commerce de l'Assessorat du tourisme, des sports, du commerce et des transports, ci-après dénommé « structure compétente ».

La demande, établie sur papier timbré sous peine de non-acceptation, doit être présentée par le titulaire ou par le représentant légal de l'entreprise sur un formulaire préparé à cet effet par la structure compétente et disponible auprès des bureaux de l'Assessorat du tourisme, des sports, du commerce et des transports et sur le site officiel de l'Administration régionale.

Dans sa demande, l'intéressé doit déclarer sur l'honneur qu'il justifie de l'autorisation d'exercer l'une des activités prévues par la loi et qu'il l'exerce effectivement. Il doit également attester que son entreprise n'a pas été mise en liquidation volontaire et qu'elle n'est soumise à aucune procédure collective.

2.2 Dans sa demande, l'intéressé doit également s'engager :

- a) À respecter toutes les conditions requises aux fins du maintien du label pendant toute la période d'attribution de celui-ci à son entreprise ;
- b) À permettre les contrôles prévus par l'art. 6 de la loi, éventuellement effectués au hasard par le tiers indiqué à la lettre b) du premier alinéa de l'art. 5 de celle-ci, ci-après dénommé « tiers », et à lui fournir tous les renseignements et la documentation nécessaires aux fins de l'instruction, tant en vue de l'utilisation que du maintien du label ;
- c) À communiquer à la structure compétente, dans un délai de quinze jours, tout éventuel changement de locaux ou toute modification au niveau de l'entreprise ou au niveau des conditions requises pour le maintien du label ;
- d) À participer ou à faire participer un autre référent de l'entreprise à un cours de formation ad hoc (présence obligatoire : 10 h au moins) ;
- e) À accepter la nature expérimentale du cahier des charges et à adapter ses ressources en cas de modification de celui-ci pendant la période de première application ;
- f) À exposer le matériel promotionnel relatif au label et à communiquer aux clients la nature expérimentale du cahier des charges.

Pendant la période expérimentale, la demande de label peut être présentée à tout moment à la structure compétente. Le cours de formation prévu par le point 2 du tableau 3.1 du cahier des charges en vue de l'obtention du label est organisé lorsque cinq demandes au moins sont régulièrement parvenues à la structure compétente, à condition qu'elles soient complètes.

3. Instruction

- 3.1 La structure compétente, après avoir vérifié que les demandes déposées sont régulières et complètes, communique aux intéressés, au sens des art. 12 et 13 de la LR n° 19/2007, l'ouverture et la durée de la procédure ainsi que les noms des responsables de la procédure administrative et de l'instruction.
- 3.2 Dans la notification en cause, il peut être demandé aux intéressés de régulariser ou de compléter la documentation qu'ils ont présentée, et ce, dans un délai de rigueur de dix jours au maximum, sous peine d'exclusion. En l'occurrence, il y est également précisé que la durée prévue pour la procédure est suspendue et qu'elle reprendra à compter de la réception des pièces manquantes.
- 3.3 Dans les quinze jours qui suivent la fin du cours de formation prévu par le point 2 du tableau 3.1 du cahier des charges en vue de l'obtention du label et à l'issue duquel le demandeur remet à la structure compétente une fiche personnelle relative à la position de son entreprise au sens des tableaux applicables, conformément aux dispositions du cahier des charges, la structure compétente transmet au tiers une copie de la demande et de la documentation y afférente.
- 3.4 Le tiers, une fois reçue la documentation susdite, procède à l'inspection de chaque entreprise afin de vérifier si les conditions essentielles et les conditions prévoyant l'attribution de points requises au titre de chaque volet au sens du cahier des charges sont effectivement remplies. Ladite inspection doit prendre fin dans le délai fixé par l'acte attribuant au tiers le mandat en cause. Au cas où l'entreprise demanderait une courte période de renvoi, de trente jours au maximum, pour parvenir à réunir les conditions nécessaires pour atteindre le minimum de points requis en vue de l'obtention du label, le tiers accorde le renvoi demandé, suspend le délai fixé et consigne ses décisions dans le procès-verbal d'inspection.
- 3.5 Le contrôle du respect des conditions requises est effectué par le tiers selon les principes méthodologiques indiqués dans le cahier des charges.
- 3.6 Le procès-verbal d'inspection, qui doit contenir le détail des points attribués et être assorti des photos et des pièces justificatives nécessaires, doit être signé par le responsable de l'entreprise concernée, pour prise de connaissance.
- 3.7 Une fois effectuée l'inspection en cause, le tiers informe la structure compétente du résultat y afférent et lui transmet une copie de toute la documentation mentionnée au point 3.6.
- 3.8 Dans les trente jours qui suivent la réception de la communication en cause, si le résultat de l'inspection est positif, le dirigeant de la structure compétente adopte l'acte portant octroi du label et notifie sa décision au demandeur.
- 3.9 Dans les trente jours qui suivent la réception de la communication en cause, si le résultat de l'inspection est négatif, le dirigeant de la structure compétente notifie au demandeur, au sens de l'art. 16 de la LR n° 19/2007, les motifs du rejet de sa demande.
- 3.10 Passé le délai fixé dans la notification visée au point 3.9, le dirigeant de la structure compétente adopte l'acte motivé qui met fin à la procédure.
- 3.11 Le dernier délai pour la conclusion de la procédure d'octroi du label est fixé à 180 jours à compter de la date d'achèvement du cours de formation prévu par le point 2 du tableau 3.1 du cahier des charges.

4. Contrôles du respect des conditions requises

- 4.1 Lorsque le label a été attribué ou renouvelé, la structure compétente peut procéder, par l'intermédiaire du tiers, à tout moment et éventuellement au hasard, à des contrôles visant à vérifier le respect des conditions requises par l'art. 6 de la loi.
Lesdits contrôles peuvent être effectués, entre autres, en cas de signalement ou de réclamation des clients ou à la suite de l'ouverture d'une procédure ou de l'adoption d'un acte par un organisme, une collectivité ou une autorité nationale ou régionale.
- 4.2 Les contrôles en cause consistent dans la vérification du respect des conditions, des caractéristiques et des modalités opérationnelles et de gestion prévues par le cahier des charges et sont effectués selon les modalités fixées lors de l'inspection visée au point 3.4 en vue de l'octroi du label.
- 4.3 Le tiers transmet à la structure compétente copie du procès-verbal des contrôles susdits. S'il a constaté que les conditions requises sont toujours remplies, il propose le maintien du label, alors que, dans le cas contraire, il demande l'ouverture d'une procédure de mise en demeure de régularisation au sens du paragraphe 5.
- 4.4 La structure compétente a la faculté de faire effectuer des inspections à ses personnels afin de vérifier le respect de la loi et du cahier des charges, au sens des dispositions du point 4.3.

5. Mise en demeure de régularisation, suspension et retrait du label

- 5.1 La procédure de retrait du label est toujours précédée d'une mise en demeure de régularisation adressée à l'entreprise par la structure compétente.
- 5.2 S'il est constaté, lors d'un contrôle effectué au sens du paragraphe 4, qu'une entreprise ne respecte plus les conditions requises aux fins de l'octroi du label, la structure compétente adresse à celle-ci une mise en demeure lui demandant de régulariser sa situation dans un délai de rigueur de quinze jours. Une copie du procès-verbal du contrôle effectué au sens des points 4.2 et 4.4 est annexée à la mise en demeure. L'entreprise peut demander au tiers ou à la structure compétente, dans le délai susdit, de procéder à une inspection visant à vérifier si la situation a été régularisée et si les conditions requises aux fins du maintien du label sont remplies. À défaut, le dirigeant de la structure compétente décide d'office et adopte l'acte portant suspension du label. Il en est de même en cas de résultat négatif de l'inspection demandée.
- 5.3 La période de suspension du label ne doit pas être inférieure à trois mois. Par ailleurs, le dirigeant de la structure compétente peut prononcer la suspension du label, le Groupe technique institué par la DGR n° 1584/2007 entendu, à la suite de l'ouverture d'une procédure ou de l'adoption d'un acte par un organisme, une collectivité ou une autorité nationale ou régionale ou d'un événement pouvant nuire à l'image du label ou à sa crédibilité.
- 5.4 L'acte du dirigeant portant suspension du label déploie ses effets de la date à laquelle l'exploitant concerné reçoit la notification y afférente à la date d'expiration fixée au sens du point 5.3 ou bien lorsque ledit exploitant prouve qu'il a régularisé la situation, s'il y pourvoit avant ladite expiration.
- 5.5 Pendant la période de suspension, l'exploitant peut signaler par écrit à la structure compétente qu'il a régularisé la situation de son entreprise et que les conditions essentielles et les conditions prévoyant l'attribution de points requises au titre de chaque volet au sens du cahier des charges sont effectivement de nouveau remplies. Une visite de contrôle est alors effectuée pour vérifier si la situation a été réellement régularisée.
- 5.6 Pendant la période de suspension, l'exploitant est tenu d'enlever de ses locaux le logo et tout autre type de publicité du label. Par ailleurs, il lui est interdit de diffuser du matériel publicitaire ou promotionnel ayant un rapport avec l'utilisation du label.
- 5.7 Si l'exploitant ne régularise pas la situation de son entreprise pendant la période de suspension, le dirigeant de la structure compétente adopte un acte motivé portant retrait du label. Par ailleurs, le dirigeant de la structure compétente peut prononcer le retrait du label, le Groupe technique institué par la DGR n° 1584/2007 entendu, à la suite de l'adoption d'un

acte par un organisme, une collectivité ou une autorité nationale ou régionale ou d'un événement pouvant nuire à l'image du label ou à sa crédibilité.

- 5.8 L'acte du dirigeant portant retrait du label déploie ses effets à compter de la date à laquelle l'exploitant concerné reçoit la notification y afférente et entraîne l'obligation, pour l'exploitant, d'enlever de ses locaux le logo et tout autre matériel afférent au label, ainsi que de restituer le matériel promotionnel que lui avait fourni la structure compétente et qu'il n'a pas utilisé.

6. Modalités de participation aux frais des bénéficiaires

- 6.1 Les entreprises qui demandent le label sont tenues de participer aux frais d'instruction, de contrôle du respect des conditions requises et d'organisation du cours de formation prévu par le point 2 du tableau 3.1 du cahier des charges, et ce, en versant à la Région la somme forfaitaire de 200,00 euros, établie au sens de la lettre f) du premier alinéa de l'art. 5 de la loi. Au début du cours de formation susdit, les intéressés doivent prouver que le versement a été effectué. À défaut de versement, la participation au cours est interdite.
- 6.2 Les entreprises qui ont obtenu le label sont tenues de participer aux frais des contrôles visés aux points 5.2 et 5.5, et ce, en versant à la Région la somme forfaitaire de 300,00 euros par visite effectuée. Le non-paiement de la somme due dans les soixante jours qui suivent la notification y afférente de la structure compétente entraîne le retrait du label.
- 6.3 La structure compétente communique par écrit aux intéressés les modalités de versement des sommes visées aux points 6.1 et 6.2.
- 6.4 Les sommes versées ne sont en aucun cas remboursées.

7. Validité et renouvellement du label

- 7.1 Le label est valable trois ans et peut être renouvelé sur demande de l'intéressé et à l'issue d'un contrôle effectué selon les modalités visées au paragraphe 4 afin de vérifier si les conditions requises sont toujours réunies. En tout état de cause, le label reste valable jusqu'à ce qu'un acte portant renouvellement, suspension ou retrait soit adopté.
- 7.2 Les entreprises qui souhaitent renouveler le label sont tenues de verser à la Région la somme forfaitaire de 200,00 euros, somme qui n'est en aucun cas remboursée. Le non-paiement de la somme due avant la date d'expiration de la validité du label entraîne le non-renouvellement de celui-ci et produit les effets visés au point 5.8.
- 7.3 Dans les quatre-vingt-dix jours au moins qui précèdent l'expiration d'un label, la structure compétente en informe l'entreprise concernée et lui transmet le formulaire de demande de renouvellement éventuellement nécessaire en lui expliquant les modalités de versement de la somme visée au point 7.2.
- 7.4 Aux fins de la procédure de renouvellement du label, les dispositions des paragraphes 1, 2, 3 et 5 sont appliquées dès lors qu'elles sont pertinentes.
- 7.5 Par dérogation aux dispositions du présent paragraphe, les labels attribués en 2008, 2009, 2010 et 2011 conservent leur validité jusqu'au 31 décembre 2014.

8. Communication de l'octroi et du retrait du label aux associations de consommateurs et d'usagers

- 8.1 Aux termes de la lettre e) du premier alinéa de l'art. 5 de la loi, la structure compétente transmet la liste des entreprises bénéficiaires du label ainsi que de celles auxquelles le label a été retiré, au plus tard le 31 décembre de chaque année, aux associations inscrites sur le Répertoire régional des associations de consommateurs et d'usagers visé à l'art. 4 de la LR n° 6/2004.

Délibération n° 206 du 21 février 2014,

portant nomination, aux termes de la L.R. n° 11/1997, de M. Stefano DISTILLI en qualité de Commissaire aux comptes de la Fondation de la Région autonome Vallée d'Aoste «Sistema Ollignan onlus», pour un triennat.

LE GOUVERNEMENT REGIONAL

Omissis

delibera

aux termes de la loi régionale n° 11 du 10 avril 1997 M. Stefano DISTILLI, né à AOSTE le 18 février 1967, est nommé commissaire aux comptes de la Fondation de la Région Autonome Vallée d'Aoste «Sistema Ollignan onlus», pour un triennat.

Deliberazione 28 febbraio 2014, n. 244.

Nomina, ai sensi della l.r. 11/1997, del sig. Antonio Carlo FRANCO in qualità di presidente del Collegio sindacale e del sig. Michele GIOVINAZZO in qualità di sindaco supplente di "Aeroporto Valle d'Aosta S.p.A.", per un triennio.

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

delibera

di nominare, ai sensi della L.R. 11/1997, il sig. Antonio Carlo FRANCO, nato ad AOSTA il 4 dicembre 1959, in qualità di presidente del Collegio sindacale e del sig. Michele GIOVINAZZO, nato ad AOSTA l'11 marzo 1969, in qualità di sindaco supplente di "Aeroporto Valle d'Aosta S.p.A.", per un triennio.

Deliberazione 21 marzo 2014, n. 334.

Nomina, ai sensi della l.r. 11/1997, dei rappresentanti della Regione in seno agli organi di "Centro di ricerca, studi e valorizzazione per la viticoltura montana" (CERVIM) e "Società Italiana Traforo del Monte Bianco S.p.A.", per un triennio.

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

delibera

di nominare, ai sensi della L.R. 11/1997:

Deliberazione 21 febbraio 2014, n. 206.

Nomina, ai sensi della legge regionale n. 11/97, del Sig. Stefano DISTILLI in seno alla Fondazione della Regione autonoma Valle d'Aosta "Sistema Ollignan onlus" in qualità di revisore dei conti, per un triennio.

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

delibera

di nominare, ai sensi della legge regionale 10 aprile 1997, n. 11, il sig. Stefano DISTILLI, nato ad AOSTA il 18 febbraio 1967, in qualità di revisore dei conti in seno alla Fondazione della Regione autonoma Valle d'Aosta "Sistema Ollignan onlus", per un triennio.

Délibération n° 244 du 28 février 2014,

portant nomination, au sens de la LR n° 11/1997, de M. Antonio Carlo FRANCO et de M. Michele GIOVINAZZO en qualité, respectivement, de président et de membre suppléant du Conseil de surveillance de Aeroport Valle d'Aosta SpA, pour trois ans.

LE GOUVERNEMENT REGIONAL

Omissis

délibère

Aux termes de la LR n° 11/1997, M. Antonio Carlo FRANCO, né à AOSTE le 4 décembre 1959, et M. Michele GIOVINAZZO, né à AOSTE le 11 mars 1969, sont nommés, respectivement, président et membre suppléant du Conseil de surveillance de Aeroport Valle d'Aosta SpA, pour trois ans.

Délibération n° 334 du 21 mars 2014,

portant nomination, au sens de la LR n° 11/1997, des représentants de la Région au sein des organes du Centro di ricerca, studi e valorizzazione per la viticoltura montana (CERVIM) et de Società Italiana per Azioni per il Traforo del Monte Bianco, pour trois ans.

LE GOUVERNEMENT REGIONAL

Omissis

délibère

1. Les personnes indiquées ci-après sont appelées à représenter la Région, pour trois ans, au sein du Centro di ricerca, studi e valorizzazione per la viticoltura montana (CERVIM):

- il sig. Roberto GAUDIO, nato ad AOSTA il 14 gennaio 1957, in qualità di presidente del Consiglio di amministrazione,
 - i sigg. Ivo JOLY, nato ad IVREA (TO) il 21 gennaio 1973, e Alberto LEVI, nato ad AOSTA il 14 luglio 1978, in qualità di consiglieri,
 - il sig. Jean-Claude FAVRE, nato ad AOSTA il 24 dicembre 1975, in qualità di presidente del Collegio dei revisori dei conti,
- rappresentanti della Regione in seno al Centro di ricerca, studi e valorizzazione per la viticoltura montana - CERVIM;
- i sigg. Dario BANDITO, nato ad AOSTA il 3 luglio 1986, e Christian CASI, nato ad AOSTA il 4 maggio 1977, in qualità di consiglieri, rappresentanti della Regione in seno a “Società Italiana per azioni per il Traforo del Monte Bianco”, per un triennio.

Deliberazione 28 marzo 2014, n. 341.

Prelievo dai fondi di riserva correnti e investimenti del bilancio di previsione della Regione per il triennio 2014/2016, ad integrazione di stanziamenti di spese obbligatorie e conseguente modifica al bilancio di gestione e al bilancio di cassa.

Omissis

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

delibera

- 1) di approvare le variazioni al bilancio di previsione e di gestione della Regione per il triennio 2014/2016 come risulta dall'allegato “08C - Prelievo fondo spese obbligatorie correnti”;
- 2) di modificare il bilancio di cassa per l'anno 2014 come risulta dall'allegato “Variazioni al bilancio di cassa”;
- 3) di disporre, ai sensi dell'articolo 29, comma 6, della legge regionale 4 agosto 2009, n. 30, che la presente deliberazione sia pubblicata per estratto nel Bollettino Ufficiale della Regione e trasmessa al Consiglio regionale entro quindici giorni dalla sua adozione.

- M. Roberto GAUDIO, né à AOSTE le 14 janvier 1957, en qualité de président du Conseil d'administration,
 - MM. Ivo JOLY, né à IVRÉE (TO) le 21 janvier 1973, et Alberto LEVI, né à AOSTE le 14 juillet 1978, en qualité de membres du Conseil d'administration,
 - M. Jean-Claude FAVRE, né à AOSTE le 24 décembre 1975, en qualité de président du Conseil des commissaires aux comptes,
- et au sein de Società Italiana per Azioni per il Traforo del Monte Bianco :
- MM. Dario BANDITO, né à AOSTE le 3 juillet 1986, et Christian CASI, né à AOSTE le 4 mai 1977, en qualité de membres du Conseil d'administration, et ce, aux termes de la LR n° 11/1997.

Délibération n° 341 du 28 mars 2014,

portant prélèvement de crédits des fonds de réserve pour les dépenses ordinaires et pour les dépenses d'investissement du budget prévisionnel 2014/2016 de la Région à titre de complément des crédits destinés aux dépenses obligatoires et modification des budgets de gestion et de caisse.

Omissis

LE GOUVERNEMENT RÉGIONAL

Omissis

délibère

- 1) Les rectifications du budget prévisionnel 2014/2016 de la Région sont approuvées telles qu'elles figurent à l'annexe 08C (Prelievo fondo spese obbligatorie correnti) de la présente délibération ;
- 2) Le budget de caisse 2014 est modifié comme il appert de l'annexe Variazioni al bilancio di cassa de la présente délibération ;
- 3) La présente délibération est publiée par extrait au Bulletin officiel de la Région et transmise au Conseil régional dans les 15 jours qui suivent son adoption, au sens du sixième alinéa de l'art. 29 de la loi régionale n° 30 du 4 août 2009.

08C - Prelievo fondo spese obbligatorie correnti

| UPB | Cap. | Tit. | Descrizione capitolo | Rich. | Descrizione Richiesta | Struttura Dirigenziale | Obiettivo Gestionale | importo | | | Motivazione |
|--|-------|------|---|-------|---|---|---|-----------|------|------|--|
| | | | | | | | | 2014 | 2015 | 2016 | |
| 01.16.001.10 FONDI DI RISERVA PER SPESE OBBLIGATORIE E IMPREVISTE - SPESE CORRENTI | 69340 | 01 | Fondo di riserva per le spese obbligatorie (spese correnti) | 2376 | Fondo di riserva spese obbligatorie (spese correnti) | 41.02.00 PROGRAMMA ZIONE E BILANCI | 41020003 Fondi di riserva per spese obbligatorie e impreviste - spese correnti - 1.16.01.10 | -3.431,66 | 0,00 | 0,00 | Il prelievo dal fondo di riserva è finalizzato alla restituzione di somme al Ministero del lavoro e delle politiche sociali derivanti da risorse assegnate ai sensi della L. 196/97 e non utilizzate progetto "tirocini formativi e di orientamento in mobilità Sud/Nord/Sud". |
| 01.15.002.12 ALTRI INTERVENTI CORRENTI NON RIPARTIBILI | 69130 | 01 | Restituzione allo Stato, all'Unione Europea e ad altri soggetti intermediari di somme derivanti da trasferimenti non utilizzati | 19692 | (nuova istituzione) Restituzione di somme derivanti dalle risorse non utilizzate dei Fondi statali per il finanziamento dei tirocini formativi e di orientamento inseriti in processi di mobilità geografica | 32.01.00 POLITICHE PER L'IMPIEGO | (nuova istituzione) 32010005 Altri interventi correnti non ripartibili - 1.15.02.12 | 3.431,66 | 0,00 | 0,00 | La variazione è necessaria per restituire al Ministero del lavoro e delle politiche sociali le somme non utilizzate del progetto "tirocini formativi e di orientamento in mobilità Sud/Nord/Sud - Fondo sociale per l'occupazione e l'orientamento" |

| VARIAZIONI AL BILANCIO DI CASSA | | | | |
|---------------------------------|---|-----------|-----------|-------------------------|
| capitolo | Descrizione capitolo | Importo | | Struttura Dirigenziale |
| | | 2014 | | |
| 90180 | Fondo cassa spese non comprimibili assegnato alla struttura Politiche per l'impiego | 3.431,66 | 32.011,00 | POLITICHE PER L'IMPIEGO |
| 90350 | Fondo cassa per le spese obbligatorie e le spese impreviste assegnato alla struttura Gestione spese | -3.431,66 | 41.033,00 | GESTIONE SPESE |

Deliberazione 28 marzo 2014, n. 342.

Variazione al bilancio di previsione della Regione per il triennio 2014/2016 per prelievo dal fondo per il finanziamento del piano triennale di politica del lavoro e conseguente modifica al bilancio di gestione.

Omissis

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

delibera

- 1) di approvare le variazioni al bilancio di previsione della Regione per il triennio 2014/2016 come da allegato alla presente deliberazione;
- 2) di modificare, come indicato nell'allegato alla presente deliberazione, il bilancio di gestione per il triennio 2014/2016 approvato con deliberazione della Giunta regionale n. 2186 in data 31 dicembre 2013;
- 3) di disporre, ai sensi dell'art. 29, comma 6, della legge regionale 4 agosto 2009, n. 30 che la presente deliberazione sia pubblicata per estratto nel Bollettino Ufficiale della Regione e trasmessa al Consiglio regionale entro 15 giorni dalla sua adozione.

Délibération n° 342 du 28 mars 2014,

rectifiant le budget prévisionnel 2014/2016 et le budget de gestion de la Région du fait du prélèvement de crédits du fonds pour le financement du plan triennal des politiques du travail.

Omissis

LE GOUVERNEMENT RÉGIONAL

Omissis

délibère

- 1) Les rectifications du budget prévisionnel 2014/2016 de la Région sont approuvées telles qu'elles figurent à l'annexe de la présente délibération ;
- 2) Le budget de gestion 2014/2016, approuvé par la délibération du Gouvernement régional n° 2186 du 31 décembre 2013, est modifié comme il appert de l'annexe de la présente délibération ;
- 3) La présente délibération est publiée par extrait au Bulletin officiel de la Région et transmise au Conseil régional dans les 15 jours qui suivent son adoption, aux termes du sixième alinéa de l'art. 29 de la loi régionale n° 30 du 4 août 2009.

13 - Variazione generica

| SPESA | | | | | | | | | | | |
|--|-------|------|--|-------|---|--|---|---------------------|-------------|-------------|--|
| UPPB | Cap. | Tit. | Descrizione capitolo | Rich. | Descrizione Richiesta | Struttura Dingenziaria | Obiettivo Gestionale | importo richiesta | | | Motivazione |
| | | | | | | | | 2014 | 2015 | 2016 | |
| 01.11.008.10.INTERVENTI DI POLITICA DEL LAVORO A VALERE SUL FONDO PER LE POLITICHE DEL LAVORO - PARTE CORRENTE | 26080 | 01 | Contributi agli enti locali e ai servizi della pubblica amministrazione per l'impiego temporaneo di lavoratori in opere e servizi di utilità sociale | 12900 | (nuova istituzione) Contributi agli Enti locali e ai Servizi della P.A. per l'impiego temporaneo di lavoratori in opere e servizi di utilità sociale | 32.01.00 POLITICHE PER L'IMPIEGO | (nuova istituzione) 32010004 Interventi di politica del lavoro a valere sul fondo per le politiche del lavoro - parte corrente - 1.11.08.10 | 1.500.000,00 | 0,00 | 0,00 | Lo stanziamento è necessario per finanziare l'erogazione di contributi, approvati con DGR 291/2014, agli enti locali e ai servizi della P.A. per l'impiego temporaneo di lavoratori in opere e servizi socialmente utili (LUS) |
| | | | | | | | Totale Capitolo 26080 | 1.500.000,00 | 0,00 | 0,00 | |
| 01.11.008.11.INTERVENTI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE A VALERE SUL FONDO PER LE POLITICHE DEL LAVORO | 25000 | 01 | Spese per la formazione del personale addetto al servizio di soccorso sulle piste di sci, compresi i corsi di formazione, aggiornamento ed accertamento (servizio rilevante ai fini IVA) | 8123 | (nuova istituzione) Spese per la formazione, l'aggiornamento e la qualifica dei Pisteurs - Secouristes e dei Direttori delle piste di sci (servizio rilevante ai fini I.V.A.) | 91.00.00 DIPARTIMENTO TURISMO, SPORTE, COMMERCIO | (nuova istituzione) 91000010 Interventi di formazione professionale a valere sul fondo per le politiche del lavoro - 1.11.08.11 | 5.000,00 | 0,00 | 0,00 | Lo stanziamento è necessario per finanziare il corso di aggiornamento dei pisteurs-secouristes ai sensi della L.r. 271997 approvato con DGR 291/2014 |
| | | | | | | | Totale Capitolo 25000 | 5.000,00 | 0,00 | 0,00 | |
| | | | | | | | Totale Capitolo 26080 | 1.500.000,00 | 0,00 | 0,00 | |

13 - Variazione generica

| SPESA | | | | | | | | | | | |
|--------------|-------|------|---|-------|---|---|---|-------------------|-------------|-------------|--|
| UPB | Cap. | Tit. | Descrizione capitolo | Rich. | Descrizione Richiesta | Struttura Dirigenziale | Obiettivo Gestionale | importo richiesta | | | Motivazione |
| | | | | | | | | 2014 | 2015 | 2016 | |
| | 25001 | 01 | Spese per l'organizzazione di corsi di qualificazione e di aggiornamento per operatori in ambito turistico (comprende interventi rilevanti ai fini IVA) | 19352 | (nuova istituzione) Spese per corsi di abilitazione e aggiornamento a favore delle professioni turistiche | 91.00.00 DIPARTIMENT O TURISMO, SPORT E COMMERCIO | (nuova istituzione) 91000010 Interventi di formazione professionale a valere sul fondo per le politiche del lavoro - I.11.08.11 | 15.000,00 | 0,00 | 0,00 | Lo stanziamento è necessario per finanziare la formazione dell'ambito delle professioni turistiche di cui alla l.r. 1/2003 approvata con DGR 291/2014 |
| | | | | | | | Totale Capitolo 25001 | 15.000,00 | 0,00 | 0,00 | |
| | 25005 | 01 | Spese per l'organizzazione di corsi di abilitazione e aggiornamento nel settore della somministrazione di alimenti e bevande | 14113 | (nuova istituzione) Corsi di abilitazione e aggiornamento nel settore della somministrazione di alimenti e bevande | 91.00.00 DIPARTIMENT O TURISMO, SPORT E COMMERCIO | (nuova istituzione) 91000010 Interventi di formazione professionale a valere sul fondo per le politiche del lavoro - I.11.08.11 | 25.000,00 | 0,00 | 0,00 | Lo stanziamento è necessario per finanziare il corso di formazione nel settore della somministrazione di alimenti e bevande e igiene nel settore del B&B, approvato con DGR 291/2014 |
| | | | | | | | Totale Capitolo 25005 | 25.000,00 | 0,00 | 0,00 | |

13 - Variazione generica

| SPESA | | | | | | | | | | | |
|--------------|-------|------|--|-------|--|--|--|-------------------|-------------|-------------|---|
| UPB | Cap. | Tit. | Descrizione capitolo | Rich. | Descrizione Richiesta | Struttura Dirigenziale | Obiettivo Gestionale | importo richiesta | | | Motivazione |
| | | | | | | | | 2014 | 2015 | 2016 | |
| | 25009 | 01 | Spese per l'organizzazione di corsi preparatori e abilitanti per agenti di affari in mediazione | 14924 | (nuova istituzione) Attività di formazione professionale per agenti di affari in mediazione - ramo immobiliare | 91.00.00 DIPARTIMENTO TURISMO, SPORT E COMMERCIO | (nuova istituzione) 9100010 Interventi di formazione professionale a valere sul fondo per le politiche del lavoro - 1.11.08.11 | 20.000,00 | 0,00 | 0,00 | Lo stanziamento è necessario per finanziare il corso di formazione per agenti di affari in mediazione nel ramo immobiliare approvato con DGR 291/2014 |
| | | | | | | | Totale Capitolo 25009 | 20.000,00 | 0,00 | 0,00 | |
| | 25010 | 01 | Contributi per l'organizzazione di corsi per l'apprendimento delle tecniche di lavorazione artigianali | 11847 | (nuova istituzione) Contributi per l'organizzazione di corsi per l'apprendimento delle tecniche di lavorazione artigianali | 31.02.00 ATTIVITA' PROMOZIONALI INDUSTRIA E ARTIGIANATO | (nuova istituzione) 3102008 Interventi di formazione professionale a valere sul fondo per le politiche del lavoro - 1.11.08.11 | 40.000,00 | 0,00 | 0,00 | Lo stanziamento è necessario per finanziare l'erogazione di contributi, approvati con DGR 291/2014, per i corsi di cui all'art. 11 della l.r. 2/2003 |
| | | | | | | | Totale Capitolo 25010 | 40.000,00 | 0,00 | 0,00 | |

13 - Variazione generica

| SPESA | | | | | | | | | | | |
|-------|-------|------|--|-------|---|---|---|-------------------|-------------|-------------|--|
| UPB | Cap. | Tit. | Descrizione capitolo | Rich. | Descrizione Richiesta | Struttura Dirigenziale | Obiettivo Gestionale | importo richiesta | | | Motivazione |
| | | | | | | | | 2014 | 2015 | 2016 | |
| | 25011 | 01 | Contributi per attività di formazione professionale in materia di artigianato locale e/o artistico svolte da istituzioni scolastiche | 4332 | (nuova istituzione) Contributi per attività di formazione professionale svolte in istituzioni scolastiche di ogni ordine e grado funzionanti nel territorio della Valle d'Aosta | 31.02.00 ATTIVITA' PROMOZIONALI E INDUSTRIALI E ARTIGIANATO | (nuova istituzione) 31020008 Interventi di formazione professionale a valere sul fondo per le politiche del lavoro - 1.11.08.11 | 13.000,00 | 0,00 | 0,00 | Lo stanziamento è necessario per finanziare i contributi approvati con DGR 291/2014, per i corsi di cui alla l.r. 51/1994. |
| | | | | | | | Totale Capitolo 25011 | 13.000,00 | 0,00 | 0,00 | |
| | 25013 | 01 | Spese per il corso di abilitazione venatoria e per la realizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di gestione faunistico-venatoria e relativi esami | 15673 | (nuova istituzione) Corso abilitazione venatoria | 22.02.00 FLORA, FAUNA, CACCIA E PESCA | (nuova istituzione) 22020011 Interventi di formazione professionale a valere sul fondo per le politiche del lavoro - 1.11.08.11 | 8.000,00 | 0,00 | 0,00 | Lo stanziamento è necessario per finanziare il corso di abilitazione venatoria approvato con DGR 291/2014. |

13 - Variazione generica

| SPESA | | | | | | | | | | | |
|-------|-------|------|---|-------|---|---|---|-------------------|-------------|-------------|--|
| UPB | Cap. | Tit. | Descrizione capitolo | Rich. | Descrizione Richiesta | Struttura Dirigenziale | Obiettivo Gestionale | importo richiesta | | | Motivazione |
| | | | | | | | | 2014 | 2015 | 2016 | |
| | | | | 15674 | (nuova istituzione) Spese per la realizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di gestione faunistico-venatoria e relativi esami ivi compresi quelli per conduttori e ausiliari abilitati al recupero di ungulati feriti e all'effettuazione delle girate | 22.02.00 FLORA, FAUNA, CACCIA E PESCA | (nuova istituzione) 22020011 Interventi di formazione professionale a valere sul fondo per le politiche del lavoro - 1.11.08.11 | 31.000,00 | 0,00 | 0,00 | Lo stanziamento è necessario per finanziare corsi di formazione e aggiornamento, approvati con DGR 291/2014, in materia di gestione faunistico-venatoria e relativi esami, ivi compresi quelli per i conduttori e ausiliari abilitati al recupero di ungulati feriti e all'effettuazione delle girate. |
| | | | | | | | Totale Capitolo 25013 | 39.000,00 | 0,00 | 0,00 | |
| | 25016 | 01 | (nuova istituzione) Cod.: 01 01 01 04 01 02 10 005 Spese per la realizzazione di corsi teorici e pratici di acconciatura | 19686 | (nuova istituzione) Spese per la realizzazione di corsi teorici e pratici di acconciatura | 31.05.00 RICERCA, INNOVAZIONE E QUALITA' | 31050007 Interventi di formazione professionale a valere sul fondo per le politiche del lavoro - 1.11.08.11 | 216.800,00 | 0,00 | 0,00 | Lo stanziamento è necessario per finanziare i corsi teorici e pratici di acconciatura approvati con DGR 291/2014. |
| | | | | | | | Totale Capitolo 25016 | 216.800,00 | 0,00 | 0,00 | |

13 - Variazione generica

| SPESA | | | | | | | | | | | |
|-------|-------|------|--|-------|--|---|---|-------------------|-------------|-------------|---|
| UPB | Cap. | Tit. | Descrizione capitolo | Rich. | Descrizione Richiesta | Struttura Dirigenziale | Obiettivo Gestionale | importo richiesta | | | Motivazione |
| | | | | | | | | 2014 | 2015 | 2016 | |
| | 26030 | 01 | Spese per iniziative di formazione, informazione ed orientamento professionale | 12888 | Spese per iniziative formative e borse lavoro per fasce deboli e marginali | 32.01.00 POLITICHE PER L'IMPIEGO | 32010003 Interventi di formazione professionale a valere sul fondo per le politiche del lavoro - 1.11.08.11 | 70.000,00 | 0,00 | 0,00 | Lo stanziamento delle risorse è necessario per finanziare le iniziative formative e le borse lavoro per le fasce deboli e marginali approvate con DGR 291/2014 |
| | | | | | | | Totale Capitolo 26030 | 70.000,00 | 0,00 | 0,00 | |
| | 30151 | 01 | Spese per corsi di qualificazione professionale per operatori agrituristici | 14310 | (nuova istituzione) Spese per corsi di qualificazione professionale per operatori agrituristici | 21.03.00 PRODUZIONE VEGETALI E SERVIZI FITOSANITARI | (nuova istituzione) 21030008 Interventi di formazione professionale a valere sul fondo per le politiche del lavoro - 1.11.08.11 | 25.000,00 | 0,00 | 0,00 | Lo stanziamento è necessario per finanziare il corso di base rivolto ai soggetti che intendono avviare un'attività agrituristica, ai sensi dell'articolo 7 della l.r. 29/2006, approvato con DGR 291/2014 |
| | | | | | | | Totale Capitolo 30151 | 25.000,00 | 0,00 | 0,00 | |

13 - Variazione generica

| SPESA | | | | | | | | | | | |
|--|-------|------|---|-------|--|---|---|----------------------|-------------|-------------|--|
| UPB | Cap. | Tit. | Descrizione capitolo | Rich. | Descrizione Richiesta | Struttura Dirigenziale | Obiettivo Gestionale | importo richiesta | | | Motivazione |
| | | | | | | | | 2014 | 2015 | 2016 | |
| | 47560 | 01 | (nuova istituzione) Cod.: 01 01 01 04 01 02 01 001 Spee per il pagamento della quota associativa annuale di iscrizione a Tecnostruttura delle Regioni prevista dal Piano triennale di politichedel lavoro | 12889 | (nuova istituzione) Quota associativa annuale di iscrizione a Tecnostruttura delle Regioni prevista dal PPL | 32.02.00 POLITICHE DELLA FORMAZIONE E DELL'OCCUPA ZIONE | 32020003 Interventi di formazione professionale a valere sul fondo per le politiche del lavoro - 1.11.08.11 | 40.000,00 | 0,00 | 0,00 | Lo stanziamento delle risorse, approvato con DGR 291/2014, è necessario per il pagamento della quota associativa, annualità 2014, a tecnostruttura delle Regioni. |
| | | | | | | | Totale Capitolo 47560 | 40.000,00 | 0,00 | 0,00 | |
| | | | | | | | UPB 01.11.008.11 | 508.800,00 | 0,00 | 0,00 | |
| 01.11.008.20 FONDO PER LE POLITICHE DEL LAVORO E LA FORMAZIONE PROFESSIONALE | 26010 | 02 | Fondo per il finanziamento del piano triennale di politica del lavoro | 17743 | Fondo per il finanziamento del piano triennale di politica del lavoro | 32.03.00 POLITICHE DEL LAVORO | 32030005 Fondo per le politiche del lavoro e la formazione professionale - 1.11.08.20 | -2.608.800,00 | -0,00 | -0,00 | Si rende necessario ripartire le risorse attualmente disponibili del Fondo per il finanziamento annuale del piano triennale di politica del lavoro, annualità 2014, approvato con DGR 291/2014 |
| | | | | | | | Totale Capitolo 26010 | -2.608.800,00 | 0,00 | 0,00 | |

13 - Variazione generica

| SPESA | | | | | | | | | | | |
|-------|-------|------|---|-------|--|-------------------------------|---|----------------------|-------------|-------------|---|
| UPB | Cap. | Tit. | Descrizione capitolo | Rich. | Descrizione Richiesta | Struttura Dirigenziale | Obiettivo Gestionale | importo richiesta | | | Motivazione |
| | | | | | | | | 2014 | 2015 | 2016 | |
| | 26060 | 02 | Contributi di sostegno alle nuove imprenditorialità | 16566 | (nuova istituzione) Contributi per la creazione d'impresa | 32.03.00 POLITICHE DEL LAVORO | 32030005 Fondo per le politiche del lavoro e la formazione professionale - 1.11.08.20 | 385.000,00 | 0,00 | 0,00 | Lo stanziamento è necessario per finanziare i contributi per la creazione d'impresa approvati con DGR 291/2014 |
| | | | | 16569 | (nuova istituzione) Contributi per l'avvio di attività professionale | 32.03.00 POLITICHE DEL LAVORO | 32030005 Fondo per le politiche del lavoro e la formazione professionale - 1.11.08.20 | 215.000,00 | 0,00 | 0,00 | Lo stanziamento è necessario per finanziare i contributi per l'avvio di attività professionale approvati con DGR 291/2014 |
| | | | | | | | Totale Capitolo 26060 | 600.000,00 | 0,00 | 0,00 | |
| | | | | | | | UPB 01.11.008.20 | -2.008.800,00 | 0,00 | 0,00 | |
| | | | | | | | Totale Generale | 0,00 | 0,00 | 0,00 | |

Deliberazione 28 marzo 2014, n. 376.

Valutazione positiva condizionata sulla compatibilità ambientale del progetto di realizzazione impianto idroelettrico sul torrente Urtier in loc. Cretaz, nel comune di COGNE, proposto dal sig. GIORGIS Cristiano Francesco di VERZUOLO (CN).

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

delibera

1. di esprimere una valutazione positiva condizionata sulla compatibilità ambientale del progetto di realizzazione di un impianto idroelettrico sul Torrente Urtier in loc. Cretaz, nel Comune di COGNE, proposto dal Sig. Cristiano Francesco GIORGIS di VERZUOLO (CN);
2. di subordinare la presente valutazione positiva all'osservanza delle seguenti prescrizioni:
 - a seguito delle esigenze di tutela espresse dalle varie Strutture regionali competenti, a valle dell'opera di presa vengano rilasciate le seguenti portate di deflusso minimo vitale:

| Mese | DMV [l/s] |
|-----------|-----------|
| Gennaio | 680 |
| Febbraio | 680 |
| Marzo | 680 |
| Aprile | 680 |
| Maggio | 1770 |
| Giugno | 3350 |
| Luglio | 3000 |
| Agosto | 2210 |
| Settembre | 1350 |
| Ottobre | 930 |
| Novembre | 680 |
| Dicembre | 680 |

Nel caso in cui, nel periodo invernale, le portate defluenti nel corso d'acqua risultassero inferiori al valore di 680 l/s la derivazione non dovrà essere attivata;

- per quanto riguarda la realizzazione dei manufatti relativi all'opera di presa e al locale centrale siano ottemperate le prescrizioni indicate nel parere della Struttura organizzativa tutela beni paesaggistici e architettonici dell'Assessorato istruzione e cultura;

Délibération n° 376 du 28 mars 2014,

portant avis positif, sous condition, quant à la compatibilité avec l'environnement du projet déposé par M. Cristiano Francesco GIORGIS de VERZUOLO (CN), en vue de la réalisation d'une installation hydroélectrique sur l'Urtier, à Crétaz, dans la commune de COGNE.

LE GOUVERNEMENT RÉGIONAL

Omissis

délibère

1. Un avis positif, sous condition, est prononcé quant à la compatibilité avec l'environnement du projet déposé par M. Cristiano Francesco GIORGIS de VERZUOLO (CN), en vue de la réalisation d'une installation hydroélectrique sur l'Urtier, à Crétaz, dans la commune de COGNE;
2. Le présent avis positif est subordonné au respect des prescriptions suivantes:
 - compte tenu des exigences de protection formulées par les différentes structures régionales compétentes, le débit minimum biologique ci-après doit être assuré en aval de la prise:

| Mois | Débit minimum biologique (l/s) |
|-----------|--------------------------------|
| Janvier | 680 |
| Février | 680 |
| Mars | 680 |
| Avril | 680 |
| Mai | 1770 |
| Juin | 3350 |
| Juillet | 3000 |
| Août | 2210 |
| Septembre | 1350 |
| Octobre | 930 |
| Novembre | 680 |
| Décembre | 680 |

Au cas où, pendant la période hivernale, le débit serait inférieur à 680 l/s, aucune dérivation ne peut être effectuée;

- pour ce qui est de la réalisation des ouvrages relatifs à la prise d'eau et du local de la centrale, il y a lieu de respecter les prescriptions figurant dans l'avis de la structure «Protection des biens paysagers et architecturaux» de l'Assessorat de l'éducation et de la culture;

- siano rispettate tutte le mitigazioni, da effettuarsi in fase esecutiva, riportate nella valutazione previsionale di impatto acustico;
 - con riferimento alla tutela della fauna ittica e dei relativi ambienti di vita, vengano attuate le prescrizioni operative indicate nel parere della Struttura organizzativa flora, fauna, caccia e pesca, dell'Assessorato agricoltura e risorse naturali, e del Consorzio regionale per la tutela, l'incremento e l'esercizio della pesca in Valle d'Aosta, concertando gli interventi indicati con i suddetti soggetti;
 - nelle successive fasi progettuali, e preliminarmente alla richiesta di deroga ai sensi dell'art. 40 del P.T.P., gli interventi dovranno essere oggetto di ulteriore approfondimento e concertazione con il Comune di COGNE, anche in considerazione di quanto osservato dal Comune in sede di Conferenza dei Servizi;
 - le lavorazioni per la realizzazione delle opere interferenti con il collettore fognario posto a servizio dell'impianto comunale di depurazione delle acque reflue così come lo spostamento dello scarico del depuratore vengano preventivamente e dettagliatamente concordate, prima dell'acquisizione dell'autorizzazione unica, con l'ente gestore del suddetto impianto e con il Comune di COGNE. Si fa presente, in ogni caso, che il servizio pubblico di fognatura non deve essere mai interrotto e non devono essere attivati scarichi dei reflui non depurati nel torrente, seppure temporanei, al fine di non causare l'inquinamento del corpo idrico;
3. di rammentare i seguenti obblighi normativi:
- l'intervento, per quanto riguarda il locale centrale, insiste su un'area vincolata ai sensi dell'art. 40 delle NT del PTP, dovrà essere pertanto attivata la procedura di richiesta di deroga ai sensi di legge;
 - ai fini del rilascio della subconcessione di derivazione vengano presentati alla Struttura organizzativa affari generali, demanio e risorse idriche, dell'Assessorato opere pubbliche, difesa del suolo e edilizia residenziale pubblica, i progetti degli organi deputati al controllo delle portate di cui al punto 2 del deliberato, ed i calcoli idraulici relativi al loro dimensionamento;
 - la realizzazione delle opere interferenti con l'alveo del torrente Urtier sia subordinata alla preventiva acquisizione dell'autorizzazione di cui al R.D. n. 523/1904 rilasciata dalla Struttura organizzativa affari generali, demanio e risorse idriche, dell'Assessorato
- toutes les mesures de mitigation prévues par l'évaluation prévisionnelle de l'impact sonore doivent être adoptées pendant la phase d'exécution des travaux ;
 - pour ce qui est de la protection de la faune piscicole et de ses milieux de vie, il y a lieu de respecter les prescriptions opérationnelles indiquées dans l'avis de la structure « Flore, faune, chasse et pêche » de l'Assessorat de l'agriculture et des ressources naturelles et du Consortium régional pour la protection, la promotion et la pratique de la pêche en Vallée d'Aoste et d'établir de concert avec ceux-ci les travaux à réaliser ;
 - pendant les phases suivantes et avant la présentation de la demande de dérogation au sens de l'art. 40 du PTP, les travaux visés au projet doivent faire l'objet d'un approfondissement et d'une concertation avec la Commune de COGNE, compte tenu, entre autres, des observations formulées par celle-ci lors de la conférence des services ;
 - les travaux de réalisation des ouvrages qui croisent le collecteur d'égout desservant l'installation communale d'épuration des eaux usées, ainsi que de déplacement de la décharge de l'épurateur doivent être décidés, dans le détail et avant de demander l'autorisation unique, de concert avec l'établissement gestionnaire de l'installation susmentionnée et avec la Commune de COGNE. En tout état de cause, le service d'égouts ne doit jamais être interrompu et il est interdit de déverser, ne serait-ce qu'à titre temporaire, des eaux usées non traitées dans le torrent, pour éviter toute pollution de celui-ci ;
3. Les obligations normatives suivantes doivent être respectées :
- étant donné que les travaux de réalisation du local de la centrale concernent une zone protégée au sens de l'art. 40 des dispositions d'application du PTP, il y a lieu d'engager la procédure de dérogation prévue par la loi ;
 - aux fins de l'obtention de l'autorisation, par sous-concession, de dérivation des eaux en cause, il y a lieu de présenter à la structure « Affaires générales, domaine et ressources hydriques » de l'Assessorat régional des ouvrages publics, de la protection des sols et du logement public les projets des dispositifs de contrôle du débit minimum biologique fixé au point 2, ainsi que les calculs hydrauliques de dimensionnement y afférents ;
 - la réalisation des ouvrages qui touchent le lit de l'Urtier est subordonnée à l'obtention de l'autorisation visée au décret du roi n° 523/1904, qui doit être délivrée par la structure « Affaires générales, domaine et ressources hydriques » de l'Assessorat régional des

- to opere pubbliche, difesa del suolo e edilizia residenziale pubblica sulla base del progetto esecutivo delle opere;
- la vasca di carico venga posizionata ad una distanza non inferiore a 10 metri dalle arginature al fine di temperare alle disposizioni dell'articolo 41 della l.r. 11/1998; la condotta forzata venga posizionata alla massima distanza possibile dalle arginature del torrente Urtier, compatibilmente con i vincoli fisici presenti lungo il tracciato delle tubazioni; l'autorizzazione per la realizzazione delle opere a distanza inferiore ai 10 metri dalle sponde, avente carattere derogatorio rispetto alla norma generale, venga rilasciata previa sottoscrizione da parte del beneficiario di apposita convenzione che:
 - impegni il beneficiario stesso nei confronti dell'Amministrazione regionale nella tutela del manufatto arginale durante l'esecuzione dei lavori di costruzione dell'impianto idroelettrico;
 - sollevi l'Amministrazione regionale da qualsiasi pretesa di risarcimento, anche parziale, in caso di danneggiamento della condotta da parte di fenomeni a carattere torrentizio del corso d'acqua;
 - impegni il beneficiario stesso nei confronti dell'Amministrazione regionale ad effettuare a propria cura e spese eventuali lavori di spostamento della condotta forzata qualora si rendesse necessario eseguire degli interventi sulle difese spondali;
 - sollevi l'Amministrazione regionale da qualsiasi pretesa di risarcimento in caso di mancata produzione per effetto del fermo impianto dovuto all'esecuzione dei lavori di cui sopra;
4. di rammentare che dovrà essere dato avviso con comunicazione scritta della data di inizio dei lavori alle seguenti Strutture regionali:
- Struttura organizzativa pianificazione e valutazione ambientale dell'Assessorato territorio e ambiente (al quale dovrà essere comunicato anche il termine dei lavori);
 - Struttura organizzativa restauro e valorizzazione, dell'Assessorato istruzione cultura, con avviso scritto con anticipo di almeno 10 giorni a proposito dei lavori relativi alle operazioni di scavo, onde consentire eventuali attività di sorveglianza relativamente al sottosuolo interessato e alle sezioni di deposito archeologico esposte;
5. di limitare l'efficacia della presente valutazione positiva di compatibilità ambientale a cinque anni decorrenti dalla data della presente decisione di compatibilità ambientale;
- ouvrages publics, de la protection des sols et du logement public sur la base du projet définitif;
- la chambre de mise en charge doit être située à une distance d'au moins 10 mètres des berges de l'Urtier, aux fins du respect des dispositions de l'art. 41 de la LR n° 11/1998; la conduite forcée doit être placée le plus loin possible desdites berges, pour autant que les entraves physiques présentes le long du tracé de la canalisation le permettent. L'autorisation de réaliser les travaux à une distance inférieure à 10 m des berges ayant un caractère dérogatoire, elle est accordée à condition que le bénéficiaire signe une convention dans laquelle:
 - il s'engage, vis-à-vis, de l'Administration régionale, à assurer la protection des berges pendant la réalisation des travaux de construction de l'installation hydroélectrique;
 - il renonce à toute prétention de dédommagement, même partiel, de la part de l'Administration régionale en cas de dégâts causés à la conduite par des phénomènes torrentiels;
 - il s'engage, vis-à-vis de l'Administration régionale, à effectuer, à ses soins et à ses frais, les éventuels travaux de déplacement de la conduite forcée, au cas où des travaux sur les berges s'avèreraient nécessaires;
 - il renonce à toute prétention de dédommagement de la part de l'Administration régionale en cas d'arrêt de l'installation pendant la réalisation des travaux en cause;
4. La date d'ouverture de chantier doit être communiquée par écrit aux structures régionales suivantes :
- «Planification et évaluation environnementale» de l'Assessorat du territoire et de l'environnement (qui doit également être informé de la date de fermeture de chantier);
 - «Restauration et valorisation» de l'Assessorat de l'éducation et de la culture, qui doit être informée 10 jours au moins auparavant du début des travaux d'excavation, pour qu'elle puisse procéder aux contrôles du sous-sol concerné et des parties de la couche archéologique mises à nu;
5. La validité du présent avis positif quant à la compatibilité avec l'environnement est limitée à une période de cinq ans à compter de la date de la présente délibération;

6. di disporre la pubblicazione, per estratto, della presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale della Regione.

Deliberazione 28 marzo 2014, n. 378.

Nomina, ai sensi della l.r. 11/1997, dei rappresentanti della Regione in seno agli organi sociali di “Società Autostrade Valdostane S.p.A.”, per un triennio.

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

delibera

di nominare, ai sensi della L.R. 11/1997:

- i sigg. Andrea BALDUCCI, Paolo CONTOZ, Massimo GAUDIO e Luca ZUCCOLOTTO in qualità di consiglieri,
- il sig. Jean-Claude FAVRE in qualità di sindaco effettivo,
- il sig. Corrado FERRIANI in qualità di sindaco supplente,

rappresentanti della Regione in seno a “Società autostrade valdostane s.p.a.”, per un triennio.

Deliberazione 4 aprile 2014, n. 417.

Preso d'atto delle risultanze delle misure di messa in sicurezza e di recupero ambientale della concessione mineraria di magnetite denominata “Cogne” in comune di COGNE, accettazione, ai sensi dell'art.69, comma 1, della L.R. 5/2008, della domanda di rinuncia, presentata da Fintecna finanziaria per i settori industriali e dei servizi S.p.A e contestuale rimozione del vincolo minerario.

LA GIUNTA REGIONALE

Omissis

delibera

- 1) di dare atto, in coerenza di quanto previsto dalla deliberazione della Giunta regionale n. 2042, del 2 settembre 2011, concernente “Preso d'atto dell'incoltivabilità tecnico-economica del giacimento di magnetite della concessione mineraria “Cogne” e determinazione delle misure di messa in sicurezza e di recupero ambientale del compendio minerario a seguito dell'istanza di rinuncia con contestuale rimozione del vincolo minerario presentata da Fintecna finanziaria per i settori industriali e dei servizi s.p.a., ai sensi

6. La présente délibération est publiée par extrait au Bulletin officiel de la Région.

Délibération n° 378 du 28 mars 2014,

portant nomination, au sens de la LR n° 11/1997, des représentants de la Région au sein des organes sociaux de Société Autostrade Valdostane SpA, pour trois ans.

LE GOUVERNEMENT REGIONAL

Omissis

délibère

1. Les personnes indiquées ci-après sont appelées à représenter la Région, pour trois ans, au sein des organes sociaux de Société Autostrade Valdostane SpA :

- MM. Andrea BALDUCCI, Paolo CONTOZ, Massimo GAUDIO et Luca ZUCCOLOTTO, en qualité de membres du Conseil d'administration,
- M. Jean-Claude FAVRE, en qualité de membre titulaire du Conseil de surveillance,
- M. Corrado FERRIANI, en qualité de membre suppléant du Conseil de surveillance,

et ce, aux termes de la LR n° 11/1997.

Délibération n° 417 du 4 avril 2014,

portant constatation des résultats des mesures de sécurisation et de réhabilitation environnementale du site de la concession minière de magnétite dénommée «Cogne», dans la commune de COGNE, acceptation, au sens du premier alinéa de l'art. 69 de la LR n° 5/2008, de la demande de renonciation présentée par Fintecna financière per i settori industriali e dei servizi SpA et suppression de la servitude minière grevant ledit site.

LE GOUVERNEMENT REGIONAL

Omissis

délibère

- 1) Conformément aux dispositions de la délibération du Gouvernement régional n° 2042 du 2 septembre 2011 (Constatation de la non-exploitabilité technique et économique du gisement de magnétite de la concession minière dénommée «Cogne» et établissement des mesures de sécurisation et réhabilitation du site minier, à la suite de la demande de renonciation et de suppression de la servitude minière présentée par Fintecna financière per i settori industriali e dei servizi SpA, au sens du premier

- dell'art. 69, comma 1, della l.r. 5/2008." ed in esecuzione della legge regionale 13 marzo 2008, n. 5 recante "Disciplina delle cave, delle miniere e delle acque minerali naturali, di sorgente e termali", dell'avvenuta sottoscrizione in data 7 marzo 2014 del Verbale, che in allegato forma parte integrante della presente deliberazione, contenente le risultanze delle verifiche sulle opere di messa in sicurezza eseguite da Fintecna finanziaria per i settori industriali e dei servizi S.p.A., con sede in ROMA, Via Versilia, 2, nonché riportante le ulteriori attività che la stessa deve assicurare durante il successivo periodo di tre anni relativo monitoraggio post operam e delle eventuali misure correttive nel caso in cui emergano criticità nella fase di monitoraggio, così come specificato nella deliberazione della Giunta regionale n. 2042/2011;
- 2) di accettare, in considerazione dell'avvenuta sottoscrizione del Verbale di cui al precedente punto 1), e della costituzione, con polizza n. 1673.00.27.2799643652 in data 19 marzo 2014, la garanzia assicurativa della garanzia assicurativa, di cui al punto 3) lettera c), della deliberazione della Giunta regionale n. 2042/2011, di euro 300.000, 00, per il programma di monitoraggio post operam e delle eventuali misure correttive nel caso in cui emergano criticità nella fase di monitoraggio, la domanda di rinuncia alla concessione mineraria di magnetite denominata "COGNE" in comune di COGNE, presentata con nota prot. n. 10343/MCS del 21 settembre 2010, da Fintecna finanziaria per i settori industriali e dei servizi S.p.A. con sede in Roma, Via Versilia, 2 con contestuale rimozione del vincolo minerario;
 - 3) di disporre, in esecuzione di quanto previsto dall'articolo 69, della citata l.r. 5/2008, la pubblicazione della deliberazione della Giunta regionale n. 2042, del 2 settembre 2011, nonché della presente deliberazione sul Bollettino Ufficiale della Regione, dando atto che l'accettazione della rinuncia alla concessione mineraria di magnetite denominata "COGNE" in comune di COGNE, con contestuale rimozione del vincolo minerario, decorre dalla data di detta pubblicazione;
 - 4) di stabilire che, ai sensi di quanto previsto dall'art. 42 del regio decreto 1443/1927, a seguito della pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione della deliberazione della Giunta regionale n. 2042/2011 e della presente deliberazione, le stesse dovranno essere trascritte presso la Conservatoria dei registri immobiliari a cura ed onere di Fintecna finanziaria per i settori industriali e dei servizi S.p.A.;
 - 5) di stabilire che sono fatte salve tutte le altre disposizioni contenute nella deliberazione della Giunta regionale n. 2042/2011;
 - 6) di dare atto che la presente deliberazione non comporta oneri a carico del bilancio della Regione.

Allegati Omissis.

alinéa de l'art. 69 de la LR n° 5/2008) et en application de la loi régionale n° 5 du 13 mars 2008 (Réglementation en matière de carrières, de mines et d'eaux minérales naturelles, de source et thermales), il est pris acte de la signature, le 7 mars 2014, du procès-verbal versé au dossier par la structure «Activités extractives et déchets», contenant les résultats des contrôles sur les mesures de sécurisation mises en œuvre par Fintecna financière per i settori industriali e dei servizi SpA, dont le siège est à ROME (via Versilia, 2) et précisant les activités ultérieures que celle-ci est tenue d'assurer pendant les trois années de suivi après travaux, ainsi que les éventuelles mesures de correction qui s'avèreraient nécessaires en cas de survenue de problèmes pendant la phase de suivi, comme le prévoit la DGR susmentionnée;

- 2) Étant donné que le procès-verbal visé au point 1 a été signé et que la caution de 300 000,00 euros visée à la lettre c) du point 3 de la DGR n° 2042/2011 a été fournie le 19 mars 2014 par la police d'assurance n° 1673.00.27.2799643652 au titre du suivi après travaux et des éventuelles mesures de correction qui s'avèreraient nécessaires en cas de survenue de problèmes pendant la phase de suivi, la demande de renonciation à la concession minière de magnétite dénommée «Cogne», dans la commune de COGNE, présentée le 21 septembre 2010 (réf. 10343/MCS) par Fintecna financière per i settori industriali e dei servizi SpA, dont le siège est à Rome (via Versilia, 2) est acceptée et la servitude minière grevant le site en cause est supprimée;
- 3) En application de l'art. 69 de la LR n° 5/2008, la DGR n° 2042/2011 et la présente délibération sont publiées au Bulletin officiel de la Région. La demande de renonciation à la concession minière dénommée «Cogne», dans la commune de COGNE, est acceptée et la servitude minière grevant le site en cause est supprimée à compter de la date de ladite publication;
- 4) Aux termes de l'art. 42 du décret du roi n° 1443/1927, la DGR n° 2042/2011 et la présente délibération doivent être transcrites, après leur publication au Bulletin officiel de la Région, au Service de la publicité foncière, par les soins et aux frais de Fintecna financière per i settori industriali e dei servizi SpA;
- 5) Toutes les autres dispositions de la DGR n° 2042/2011 demeurent applicables;
- 6) La présente délibération n'entraîne aucune dépense à la charge du budget de la Région.

L'annexe n'est pas publiée.

AVVISI E COMUNICATI

ASSESSORATO TERRITORIO E AMBIENTE

Avviso di deposito studio di impatto ambientale (L.R. n° 12/2009, art. 20).

L'Assessorato territorio e ambiente – Servizio valutazione impatto ambientale – informa che la Società BKW Hydro Valle d'Aosta s.r.l. di LA SALLE, in qualità di proponente, ha provveduto a depositare lo studio di impatto ambientale relativo al progetto di sfruttamento idroelettrico della portata irrigua derivata dal torrente Lenteney mediante il Ru Gontier in località Mont Falcon, nel comune di LA SALLE.

Ai sensi del comma 5 dell'art. 20 della legge regionale n. 12/2009, chiunque può prendere visione del sopraccitato studio di impatto ambientale e presentare, entro il termine di 60 giorni dalla data della presente pubblicazione sul Bollettino ufficiale della Regione e/o dalla data di affissione all'Albo Pretorio del Comune territorialmente interessato, proprie osservazioni scritte al Servizio valutazione impatto ambientale, Assessorato territorio e ambiente, ove la documentazione è depositata.

N.D.R.: La traduzione del presente atto è stata redatta a cura dell'inserzionista.

ASSESSORATO TURISMO, SPORT, COMMERCIO E TRASPORTI

Dipartimento turismo, sport e commercio.

Elenco professionale regionale dei gestori di rifugi alpini.

L'Assessorato del turismo, sport, commercio e trasporti, ai sensi dell'articolo 22 della legge regionale 20 aprile 2004, n. 4, informa che l'elenco professionale regionale, aggiornato ad aprile 2014, è costituito dai seguenti nominativi:

AVIS ET COMMUNIQUÉS

ASSESSORAT DU TERRITOIRE ET DE L'ENVIRONNEMENT

Avis de dépôt d'une étude d'impact sur l'environnement (L.R. n° 12/2009, art. 20).

L'Assessorat du territoire et de l'environnement – Service d'évaluation d'impact sur l'environnement – informe que BKW Hydro Valle d'Aosta s.r.l. de LA SALLE, en qualité de proposant, a déposé une étude d'impact concernant le projet de exploitation hydroélectrique de débit d'irrigation dérivé du torrent Lenteney par le Ru Gontier en lieu-dit Mont Falcon, dans la Commune de LA SALLE.

Aux termes du 5e alinéa de l'art. 20 de la loi régionale n. 12/2009, toute personne est en droit de prendre vision de l'étude d'impact précitée et de présenter, dans les 60 jours à dater de la publication du présent avis au Bulletin officiel de la Région et/ou de l'affichage au tableau de la commune intéressée, ses propres observations écrites au Service d'évaluation d'impact sur l'environnement de l'Assessorat du territoire et de l'environnement, où la documentation est déposée.

N.D.R.: Le présent acte a été traduit par les soins de l'annonceur.

ASSESSORAT DU TOURISME, DES SPORTS, DU COMMERCE ET DES TRANSPORTS

Département du tourisme, des sports et du commerce.

Registre régional des gardiens de refuges.

L'Assessorat du tourisme, des sports, du commerce et des transports donne avis du fait qu'au sens de l'art. 22 de la loi régionale n. 4 du 20 avril 2004, le Régistre régional des gardiens de refuge figurant ci - après, mis à jour au mois de avril 2014, est le suivant:

| <i>Prog.</i> | <i>Cognome</i> | <i>Nome</i> | <i>Specializzazioni</i> |
|--------------|----------------|-------------------|-------------------------|
| 1 | AGUETTAZ | ANDREA | |
| 2 | ALESSI | NICOLA | |
| 3 | ASZKIELOWICZ | AGNIESZKA JUSTYNA | |
| 4 | BADO | ALESSANDRO | |
| 5 | BARMASSE | MARIA LUISA | |
| 6 | BARREL | JEAN-PAUL | |
| 7 | BARREL | PIERGIORGIO | |
| 8 | BASTRENTAZ | MIRELLA | |
| 9 | BECQUET | ELENA | |

| | | | |
|----|------------|-------------------|--|
| 10 | BELOTTI | WALTER | |
| 11 | BENEDETTI | ANDREA | |
| 12 | BERGAGNINI | MARCO LUIGI | |
| 13 | BERTHOD | TIZIANA | |
| 14 | BERTINETTI | FABRIZIO | |
| 15 | BERTOLOTTI | FRANCO | |
| 16 | BIANCHI | MAURO | |
| 17 | BICH | FLAVIO | |
| 18 | BIONAZ | PATRIZIO | |
| 19 | BLANC | REMO | |
| 20 | BLANC | RENZO | |
| 21 | BO | FAUSTA | |
| 22 | BOCHE | MICOL | |
| 23 | BOMBINO | MAURIZIO | |
| 24 | BONIN | CHIARA MARIA | |
| 25 | BOVI | MICOL | |
| 26 | BULGARELLI | LUCA | |
| 27 | CALABA | ALBERTO | |
| 28 | CALOSI | GIACOMO | |
| 29 | CAMBIOLO | ALDO | |
| 30 | CARCERERI | EZIO | |
| 31 | CARREL | ANTONIO | |
| 32 | CARREL | SABRINA | |
| 33 | CHAMPION | MARCO | |
| 34 | CHANOINE | ARMANDO | |
| 35 | CHATRIAN | GEMMA | |
| 36 | COLLE' | CLELIA | |
| 37 | COLLI | LIVIO | |
| 38 | COME' | REMO | |
| 39 | COMUNE | ALESSANDRO | |
| 40 | COMUNE | PAOLO | |
| 41 | COSSON | ILARIA | |
| 42 | COSSON | LORENZINO | |
| 43 | COVOLO | LAVINIA | |
| 44 | CRESTA | GIOVANNI BATTISTA | |
| 45 | DAYNE' | ANGELA | |
| 46 | DECAROLIS | MAURO GIUSEPPE | |
| 47 | DOMAINE | BRUNO | |
| 48 | FAVRE | ADRIANO | |
| 49 | FAVRE | ALFREDO | |
| 50 | FAVRE | CORINNE | |
| 51 | FAVRE | FEDERICO | |
| 52 | FAVRE | YANICK | |
| 53 | FERRARO | MARINA | |

| | | | |
|----|----------------|------------------------|--|
| 54 | FINCO | CHIARA | |
| 55 | FINCO | NALDO | |
| 56 | FOSSON | SARAH | |
| 57 | FRACHEY | GIAN ANDREA | |
| 58 | GAMBARETTO | MASSIMO | |
| 59 | GAMONDI | ROBERTO | |
| 60 | GANIS | ROBERTO | |
| 61 | GERBELLE | DARIO | |
| 62 | GERBELLE | IVO | |
| 63 | GONELLA | DAVIDE | |
| 64 | GONTIER | JEAN CLAUDE | |
| 65 | GUICHARDAZ | FLAVIO | |
| 66 | GUIGLIA | ELENA | |
| 67 | HENRIET | MOIRA | |
| 68 | IMPERIAL | EUSEBIO | |
| 69 | JOYEUSAZ | IRIS | |
| 70 | JOYEUSAZ | ORNELLA | |
| 71 | JUGLAIR | SANDRO EZIO | |
| 72 | KAUFFMAN | ROBERTA MARIA FERNANDA | |
| 73 | LANTERMOZ | ADOLFO | |
| 74 | LAURENT | DANILA | |
| 75 | LINTY | ELENA | |
| 76 | LOMBARD | FABRIZIO ROBERTO | |
| 77 | LUBOZ | BARBARA | |
| 78 | LUCOT | ARMAND | |
| 79 | MACCHIA | GIULIO | |
| 80 | MANELLA | SHEILA | |
| 81 | MAPPELLI | JEAN | |
| 82 | MAPPELLI | MAURIZIO | |
| 83 | MAQUIGNAZ | GIUSEPPE MARIA | |
| 84 | MAQUIGNAZ | JEAN-ANTOINE | |
| 85 | MARGUERET | VALTER | |
| 86 | MARTIN | VILMA | |
| 87 | MASCHI | LAURA MARIA | |
| 88 | MASONI BOTTONE | GIULIANO | |
| 89 | MERLET | GIUSEPPE | |
| 90 | MERLI | LORIS | |
| 91 | MESERE | LIVIO | |
| 92 | MILANESI | NICOLA | |
| 93 | MILONE | SARA | |
| 94 | MONTICONE | SONIA | |
| 95 | MORO | ALESSANDRO | |
| 96 | MORTARA | DARIO | |
| 97 | MORTARA | MANUELA | |

| | | | |
|-----|------------------|-------------------|--|
| 98 | MUNIER | CLAIRE | |
| 99 | MURACHELLI | MICOL | |
| 100 | MUSSO | LORENZO | |
| 101 | NICOLETTA | LAURENT | |
| 102 | PAGANI | ANNA | |
| 103 | PEDERCINI | FEDERICO CAMILLO | |
| 104 | PELLISSIER | DAVID | |
| 105 | PELLISSIER | PAOLO | |
| 106 | PERRON | ILENIA | |
| 107 | PESTARINO | SERGIO MATTEO | |
| 108 | PETITJACQUES | MARINA | |
| 109 | PETITJACQUES | ROSANNA | |
| 110 | PEZZALDI | MATTIA | |
| 111 | PIELLER | DANIELE | |
| 112 | PIFFARI | MAURIZIO | |
| 113 | PLAVAN | LEONARDO | |
| 114 | PRAMOTTON | VALERIE | |
| 115 | PROMENT | CAROLINA | |
| 116 | REBOULAZ | PIERMAURO | |
| 117 | REGRUTO TOMALINO | GUIDO | |
| 118 | RIZZO | MARA | |
| 119 | ROSSI | MARCO | |
| 120 | RUSCONI | ALEX MARCO | |
| 121 | SIGNETTO | SILVIA | |
| 122 | SQUINOBAL | MARTA | |
| 123 | STEVENIN | CRISTINA PATRIZIA | |
| 124 | STOCCHI | ROBERTO | |
| 125 | TRUCCO | GIULIANO | |
| 126 | TRUCCO | LUCIO | |
| 127 | VALLET | CLETO | |
| 128 | VALLET | MATHIEU | |
| 129 | VENTRICE | FRANCESCA | |
| 130 | VEVEY | AUGUSTO | |
| 131 | VICQUERY | LAURENT | |
| 132 | VIERIN | FRANCOIS | |
| 133 | VOYAT | JEAN-PAUL | |
| 134 | WELF | ARNOLDO | |
| 135 | ZANIVAN | FRANCESCA | |
| 136 | ZAVATTARO | CLAUDIO | |

N.D.R.: la traduzione del presente atto è stata redatta a cura dell'inserzionista.

N.D.R. : le présent act a été traduit par les soins de l'annonceur.

**ATTI
EMANATI
DA ALTRE AMMINISTRAZIONI**

Comune di ARVIER. Decreto 3 aprile 2014, n. 1.

Esproprio dei beni immobili occorrenti per le opere di razionalizzazione e telecontrollo della rete acquedottistica comunale - sistemazione sorgenti e opere varie nel territorio comunale.

IL DIRIGENTE
DELL'UFFICIO ESPROPRIAZIONI

Omissis

decreta

Art. 1.
Esproprio

In favore del Comune di ARVIER è disposto il trasferimento del diritto di proprietà delle aree sotto indicate ed interessate dall'esproprio, per l'esecuzione dei lavori di Razionalizzazione e telecontrollo della rete acquedottistica comunale - sistemazione sorgenti e opere varie nel territorio comunale, determinando, come indicato appresso, la misura dell'indennità provvisoria di esproprio da corrispondere alle ditte sottoriportate:

Espropriazione di aree non edificabili

- 1) SAGE Elide Maria (Propr. 1/1)
Nata ad AOSTA il 07/02/1955
C.F.: SGALMR55B47A326Y
Da espropriare: Comune di ARVIER
FG. 34 mapp. 642 (ex 31b) di mq. 260 - C.T.
Indennità €. 1.300,00
FG. 34 mapp. 650 (ex 75b) di mq. 94 - C.T.
Indennità €. 470,00
- 2) PERRON Salvina (Propr. 1/1)
Nata a ARVIER il 11/12/1955
C.F.: PRRSVN55T51A452V
Da espropriare: Comune di ARVIER
FG. 34 mapp. 644 (ex 38b) di mq. 84 - C.T.
Indennità €. 420,00
FG. 34 mapp. 646 (ex 39b) di mq. 238 - C.T.
Indennità €. 1.190,00

Al proprietario deve essere notificato un invito del Responsabile del Procedimento a voler dichiarare nel termine di 30 giorni successivi, al ricevimento dell'invito, come stabilito dall'articolo 25, comma 1, della L.R. 11/2004, l'eventuale accettazione delle somme offerte, nonché la disponibilità alla cessione volontaria e a voler predisporre in tempo utile la documentazione da esibire per ottenere il pagamento delle stesse.

**ACTES
ÉMANANT
DES AUTRES ADMINISTRATIONS**

Commune d'ARVIER. Acte n° 1 du 3 avril 2014,

portant expropriation des biens immeubles nécessaires aux travaux de réalisation des ouvrages de rationalisation et de télécontrôle du réseau communal d'adduction d'eau ainsi que de réaménagement de sources et d'ouvrages divers situés sur le territoire communal.

LE DIRIGEANT
DU BUREAU DES EXPROPRIATIONS

Omissis

décide

Art. 1^{er}
Expropriation

Le transfert du droit de propriété des biens immeubles indiqués ci-après, expropriés en vue des travaux de réalisation des ouvrages de rationalisation et de télécontrôle du réseau communal d'adduction d'eau ainsi que de réaménagement de sources et d'ouvrages divers situés sur le territoire communal, est prononcé en faveur de la Commune d'ARVIER et les indemnités provisoires y afférentes figurent ci-après, en regard desdits biens :

Expropriation de terrains inconstructibles :

- FG. 34 mapp. 648 (ex 74b) di mq. 201 - C.T.
Indennità €. 1.005,00
- 3) ROLLET Anna (Propr. 1/1)
Nata ad ARVIER il 30/12/1947
C.F.: RLLNNA47T70A452J
Da espropriare: Comune di ARVIER
FG. 34 mapp. 652 (ex 76b) di mq. 83 - C.T.
Indennità €. 415,00
- 4) PONTAL Franca (Propr. 1/1)
Nata a ARVIER il 22/09/1947
C.F.: PNTFNC47P62A452C
Da espropriare: Comune di ARVIER
FG. 34 mapp. 654 (ex 77b) di mq. 512 - C.T.
Indennità €. 2.560,00

Aux termes du premier alinéa de l'art. 25 de la LR n° 11/2004, le responsable de la procédure invite les propriétaires à déclarer, sous 30 jours, s'ils acceptent ou non l'indemnité proposée et s'ils entendent ou non céder volontairement leurs biens, et à réunir en temps utile la documentation nécessaire en vue du recouvrement de ladite indemnité.

Art. 2
Esecuzione del Decreto

L'esecuzione del Decreto di Esproprio ha luogo con la redazione del verbale sullo Stato di Consistenza e del Verbale di Immissione nel Possesso dei beni espropriati. Ai sensi dell'art. 20 comma 3 della L.R. 11/2004 un avviso contenente l'indicazione dell'ora e del giorno in cui è prevista l'esecuzione del presente provvedimento, sarà notificato all'espropriato almeno sette giorni prima.

Art. 3
*Registrazione, Trascrizione
e Volturazione*

Il Decreto di esproprio, a cura e a spese del Comune di ARVIER, è registrato in termini di urgenza, trascritto presso l'Ufficio per la tenuta dei Registri Immobiliari e volturato nei registri catastali.

Art. 4
Effetti dell'espropriazione per i terzi

Dopo la trascrizione del Decreto di esproprio, tutti i Diritti relativi al bene espropriato possono essere fatti valere unicamente sull'indennità.

Art. 5
Notifiche

Il presente Decreto viene notificato, al proprietario del bene espropriato, nelle forme previste per gli atti processuali civili, come disciplinato dall'Art. 7 comma 2 della L.R. 11/2004.

Art. 6
Pubblicazioni

Un estratto del presente decreto è trasmesso, entro cinque giorni dalla data di adozione, al Bollettino Ufficiale della Regione per la pubblicazione e all'Ufficio Regionale per le Espropriazioni.

Art. 7
Ricorso amministrativo

Avverso il presente Decreto può essere opposto ricorso al competente Tribunale Amministrativo Regionale entro i termini di legge.

Arvier, 3 aprile 2014.

Il Dirigente dell'Ufficio Espropriazioni
Leonardo PATRUCCO

Comune di ISSOGNE. Deliberazione 31 marzo 2014, n. 2.

Approvazione variante non sostanziale generale al PRGC

Art. 2
Exécution de l'acte d'expropriation

Lors de l'exécution du présent acte, il est dressé procès-verbal de la consistance des biens à exproprier et de leur prise de possession. Aux termes du troisième alinéa de l'art. 20 de la LR n° 11/2004, un avis indiquant le jour et l'heure de l'exécution du présent acte est notifié aux propriétaires sept jours au moins auparavant.

Art. 3
*Enregistrement, transcription
et transfert du droit de propriété*

Le présent acte est enregistré, avec procédure d'urgence, et transcrit au Service de la publicité foncière et le transfert du droit de propriété est inscrit au cadastre, aux frais et par les soins de la Commune d'ARVIER.

Art. 4
Effets de l'expropriation vis-à-vis des tiers

À compter de la date de transcription du présent acte, tous les droits relatifs aux biens expropriés sont reportés sur les indemnités y afférentes.

Art. 5
Notification

Aux termes du deuxième alinéa de l'art. 7 de la LR n° 11/2004, le présent acte est notifié aux propriétaires des biens expropriés dans les formes prévues pour les actes de procédure civile.

Art. 6
Publication

Dans les cinq jours qui suivent l'adoption du présent acte, un extrait de celui-ci est transmis au Bulletin officiel de la Région en vue de sa publication, ainsi qu'au bureau régional chargé des expropriations.

Art. 7
Recours administratif

Un recours peut être introduit contre le présent acte auprès du tribunal administratif régional compétent dans les délais prévus par la loi.

Fait à Arvier, le 3 avril 2014.

Le dirigeant du Bureau des expropriations,
Leonardo PATRUCCO

Commune de ISSOGNE. Deliberation n° 2 du 31 mars 2014.

Approbation de la variante non substantielle générale

inerente l'ampliamento di un'area a servizi SP - parti di territorio destinate a pubbliche attrezzature e le zone di rispetto.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Omissis

delibera

1. Di dare atto che, a seguito del deposito in pubblica visione degli atti della variante, della quale è stata data adeguata informazione ai cittadini, non sono pervenute osservazioni né da cittadini, né dalla Direzione Urbanistica Regionale;
2. Di approvare la variante n. 14 "non sostanziale" al P.R.G.C., inerente l'ampliamento di un'area a servizi SP - parti di territorio destinate a pubbliche attrezzature e le zone di rispetto, illustrata negli elaborati progettuali, redatti dall'Arch. FERRARI Cesare di IVREA, allegati alla presente deliberazione per formarne parte integrante e sostanziale, per le motivazioni sopra riportate che s'intendono qui richiamate ed approvate, ai sensi dell'art. 16 della Legge Regionale 6 aprile 1998, n. 11;
3. Di disporre la pubblicazione per estratto della presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale della Regione e di trasmettere la stessa con gli atti della variante alla Struttura Regionale competente in materia urbanistica, ai sensi del comma terzo dell'art. 16 della L.R. n. 11/1998.

N.D.R.: La traduzione del presente atto è stata redatta a cura dell'inserzionista.

Comune di SAINT-CHRISTOPHE. Deliberazione 31 marzo 2014, n. 13.

Disciplina inerente le zone agricole, di definizione e correzioni di errori materiali nonché eliminazione di contrasti - esame delle osservazioni e approvazione della variante non sostanziale n. 21.

IL CONSIGLIO COMUNALE

Omissis

delibera

Di dare atto che non sono pervenute note di osservazioni da parte di privati cittadini;

Di accogliere le osservazioni espresse con nota dell'Assessorato opere pubbliche - Assetto del territorio, del 4 dicembre 2013, prot. 11824/DDS, come indicate nelle premesse;

du PRGC concernant la prolongation d'une zone de service SP - pièces de terrain à installations publiques et domaines de respect.

LE CONSEIL COMMUNAL

Omissis

délibère

1. A l'issue de la période de mise à la disposition du public des actes de la variante en cause, dont les citoyens avaient été dûment informés, il est constaté qu'aucune observation n'a été déposée par ceux-ci, ni par la Direction Régionale de l'urbanisme;
2. D'approuver la variante n° 14 "non substantielle" du P.R.G.C., concernant la prolongation d'une zone de service SP - pièces de terrain à installation publiques et domaines de respect, comme indiqué dans les documents de conception, préparés par l'architecte FERRARI César de IVREA, annexé à la présente résolution pour en faire partie intégrante, pour les raisons exposées ci-dessus que visé au présent paragraphe ne peut être interprétée, au sens de l'art. 16 de Loi Régionale 6 avril 1998, n. 11;
3. Aux termes du troisième alinéa de l'art. 16 de la L.R. n° 11/98, la présente délibération est publiée par extrait au Bulletin Officiel de la Région et est transmise, avec les actes de la variante, à la structure régionale compétente en matière d'urbanisme.

N.D.R.: Le présent acte a été traduit par les soins de l'annonceur.

Commune de SAINT-CHRISTOPHE. Délibération n° 13 du 31 mars 2014,

portant examen des observations au sujet de la variante non substantielle n° 21 du PRGC relative à la réglementation en matière de zones agricoles, à l'identification et à la correction d'erreurs matérielles et à l'élimination de incohérences, ainsi qu'approbation de ladite variante.

LE CONSEIL COMMUNAL

Omissis

délibère

Il est pris acte que les citoyens n'ont déposé aucune observation;

Les observations exprimées par la structure «Aménagement du territoire» de l'Assessorat des ouvrages publics dans sa lettre du 4 décembre 2013, réf. n° 11824/DDS, sont accueillies telles qu'elles sont indiquées au préambule;

Di approvare la variante non sostanziale al P.R.G.C. ai sensi dell'art. 16 della Legge Regionale 06.04.1998, n. 11, già adottata con deliberazione del Consiglio Comunale n. 64 del 29 novembre 2013;

Di pubblicare, ai sensi dell'art. 16 comma 3 della L.R. 11/1998 copia della presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Autonoma Valle d'Aosta;

Di trasmettere, ai sensi dell'art. 16, comma 3, della L.R. 11/1998, copia della presente con gli atti relativi alla variante alla struttura regionale competente in materia urbanistica;

Di individuare l'Arch Pietro Raffaele Giovanni GUALTIERI, quale responsabile del procedimento connesso alla presente deliberazione.

Istituto Regionale A. GERVASONE. Delibera 28 novembre 2013, n. 37.

Approvazione del bilancio di previsione per l'anno finanziario 2014.

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Omissis

delibera

di approvare il bilancio di previsione per l'anno finanziario 2014 nelle seguenti risultanze:

ENTRATE

| | | |
|---|------|------------|
| AVANZO DI AMMINISTRAZIONE | Euro | 100.000,00 |
| TITOLO I - ENTRATE ORDINARIE | Euro | 255.520,00 |
| TITOLO II - ENTRATE DERIVANTI DA TRASFERIMENTI CORRENTI DELLA REGIONE | Euro | 180.000,00 |
| TITOLO III - ENTRATE DERIVANTI DA RENDITE PATRIMONIALI ED ALTRE ENTRATE | Euro | 300,00 |
| TITOLO IV - ENTRATE IN CONTO CAPITALE | Euro | — |
| TITOLO V - ENTRATE PER PARTITE DI GIRO | Euro | 32.200,00 |

TOTALE GENERALE DELLE ENTRATE **Euro 568.020,00**

SPESE

| | | |
|--|------|------------|
| TITOLO I - SPESE CORRENTI | Euro | 435.500,00 |
| TITOLO II - SPESE IN CONTO CAPITALE | Euro | 100.120,00 |
| TITOLO III - SPESE PER PARTITE DI GIRO | Euro | 32.200,00 |
| FONDO DI RISERVA | Euro | 200,00 |

TOTALE GENERALE DELLE SPESE **Euro 568.020,00**

Aux termes de l'art. 16 de la loi régionale n° 11 du 6 avril 1998, la variante non substantielle du PRGC en cause, adoptée par la délibération du Conseil communal n° 64 du 29 novembre 2013, est approuvée;

Aux termes du troisième alinéa de l'art. 16 de la LR n° 11/1998, la présente délibération est publiée au Bulletin officiel de la Région autonome Vallée d'Aoste;

Aux termes du troisième alinéa de l'art. 16 de la LR n° 11/1998, la présente délibération, assortie des actes de la variante, est transmise en copie à la structure régionale compétente en matière d'urbanisme;

L'architecte Pietro Raffaele Giovanni GUALTIERI est désigné comme responsable de la procédure relative à la présente délibération.

Institut Régional A. GERVASONE. Délibération n° 37 du 28 novembre 2013,

portant approbation du budget prévisionnel 2014.

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Omissis

délibère

Est approuvé le budget prévisionnel 2014 dont les recettes et les dépenses se résument comme suit:

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA
ISTITUTO REGIONALE "A. GERVASONE"
11024 CHATILLON
Legge reg.le 30 luglio 1986 n° 36



REGION AUTONOME VALLEE D'AOSTE
INSTITUT REGIONAL "A. GERVASONE"
11024 CHATILLON
Loi rég.le 30 juillet 1986 n° 36

Tel. 0166 61454 - Fax 0166 563051
C.F. e P.I. 00495190076

BILANCIO DI PREVISIONE ANNO 2014

| PARTE I^a - ENTRATE | | RESIDUI PRESUNTI PER L'ANNO 2013 | PREVISIONE FINALE PER L'ANNO 2013 | VARIAZIONE +/- | PREVISIONE DI COMPETENZA PER L'ANNO 2014 |
|---|--|--|---|-------------------|--|
| TITOLO I° - ENTRATE ORDINARIE | | | | | |
| AVANZO DI AMMINISTRAZIONE | | 0,00 | 106.000,00 | -6.000,00 | 100.000,00 |
| Categoria: Proventi derivanti dalle rette ed altre entrate | | | | | |
| Cap. 5 | Proventi derivanti dalle rette dei convittori | 23.500,00 | 100.950,00 | 2.850,00 | 103.800,00 |
| Cap. 6 | Proventi derivanti dall'ospitalità agli studenti dell'I.P.R.A. | 6.720,00 | 33.520,00 | -15.600,00 | 17.920,00 |
| Cap. 9 | Ricavi per gestione mensa | 36.800,00 | 202.300,00 | -68.500,00 | 133.800,00 |
| Cap. 10 | Ricavi per ospitalità gruppi | 0,00 | 15.001,00 | -15.001,00 | 0,00 |
| Cap. 11 | Rimborsi spesa della Regione | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cap. 12 | Contributi per organizzazione corsi vari | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cap. 13 | Altri proventi | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TITOLO II° - ENTRATE DERIVANTI DA TRASFERIMENTI CORRENTI DELLA REGIONE | | | | | |
| Categoria: Trasferimenti correnti della Regione | | | | | |
| Cap. 15 | Contributo ordinario | 0,00 | 180.000,00 | 0,00 | 180.000,00 |
| Cap. 20 | Contributo straordinario | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |

| PARTE I^a - ENTRATE | | RESIDUI PRESUNTI PER L'ANNO 2013 | PREVISIONE FINALE PER L'ANNO 2013 | VARIAZIONE +/- | PREVISIONE DI COMPETENZA PER L'ANNO 2014 |
|---|--|--|---|--------------------|--|
| TITOLO III° - ENTRATE DERIVANTI DA RENDITE PATRIMONIALI ED ALTRE ENTRATE | | | | | |
| Categoria: Interessi attivi e rimborsi | | | | | |
| Cap. 25 | Interessi attivi | 15,00 | 700,00 | -400,00 | 300,00 |
| Cap. 30 | Ricuperi e rimborsi diversi | 0,00 | 23.316,17 | -23.316,17 | 0,00 |
| TITOLO IV° - ENTRATE IN CONTO CAPITALE | | | | | |
| Categoria: Alienazione di beni patrimoniali | | | | | |
| Cap. 35 | Proventi derivanti da alienazione di beni mobili | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TITOLO V° - ENTRATE PER PARTITE DI GIRO | | | | | |
| Categoria: Partite di giro | | | | | |
| Cap. 45 | Ritenute erariali, previdenziali e di quiescenza | 1.700,00 | 29.000,00 | 0,00 | 29.000,00 |
| Cap. 50 | Reintegro anticipazioni per fondo di economato | 0,00 | 1.200,00 | 0,00 | 1.200,00 |
| Cap. 55 | Altre partite di giro | 0,00 | 2.000,00 | 0,00 | 2.000,00 |
| TOTALE GENERALE DELLE ENTRATE | | 68.735,00 | 693.987,17 | -125.967,17 | 568.020,00 |

| PARTE I^a - ENTRATE | | RESIDUI PRESUNTI PER L'ANNO 2013 | PREVISIONE FINALE PER L'ANNO 2013 | VARIAZIONE +/- | PREVISIONE DI COMPETENZA PER L'ANNO 2014 |
|---|---|--|---|--------------------|--|
| RIEPILOGO DEI TITOLI DELLA PARTE I^a - ENTRATE | | | | | |
| AVANZO DI AMMINISTRAZIONE | | 0,00 | 106.000,00 | -6.000,00 | 100.000,00 |
| TITOLO I° | ENTRATE ORDINARIE | 67.020,00 | 351.771,00 | -96.251,00 | 255.520,00 |
| TITOLO II° | ENTRATE DERIVANTI DA TRASFERIMENTI CORRENTI DELLA REGIONE | 0,00 | 180.000,00 | 0,00 | 180.000,00 |
| TITOLO III° | ENTRATE DERIVANTI DA RENDITE PATRIMONIALI ED ALTRE ENTRATE | 15,00 | 24.016,17 | -23.716,17 | 300,00 |
| TITOLO IV° | ENTRATE IN CONTO CAPITALE | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| TITOLO V° | ENTRATE PER PARTITE DI GIRO | 1.700,00 | 32.200,00 | 0,00 | 32.200,00 |
| TOTALE GENERALE DELLE ENTRATE | | 68.735,00 | 693.987,17 | -125.967,17 | 568.020,00 |

| PARTE II^a - SPESE | | RESIDUI PRESUNTI PER L'ANNO 2013 | PREVISIONE FINALE PER L'ANNO 2013 | VARIAZIONE +/- | PREVISIONE DI COMPETENZA PER L'ANNO 2014 |
|--|--|--|---|-------------------|--|
| TITOLO I^o - SPESE CORRENTI | | | | | |
| Categoria: Spese per il funzionamento degli organi Amministrativi | | | | | |
| Cap. 5 | Indennità di carica ai componenti il Consiglio di Amministrazione | 6.230,00 | 6.300,00 | 0,00 | 6.300,00 |
| Cap. 10 | Compensi ai componenti il Collegio dei Revisori dei Conti | 6.450,00 | 6.980,00 | -80,00 | 6.900,00 |
| Cap. 11 | Rimborso spese di viaggio ai componenti il Consiglio di Amministrazione e il Collegio dei Revisori dei conti | 0,00 | 1.000,00 | -1.000,00 | 0,00 |
| Categoria: Spese per il personale e consulenze professionali | | | | | |
| Cap. 15 | Spese per la retribuzione del Direttore e contributi assistenziali, previdenziali e di quiescenza | 5.400,00 | 58.200,00 | 0,00 | 58.200,00 |
| Cap. 16 | Spese per il trattamento di fine rapporto di lavoro | 4.400,00 | 4.400,00 | -400,00 | 4.000,00 |
| Cap. 20 | Spese per assunzione di personale a tempo determinato | 0,00 | 2.200,00 | -1.400,00 | 800,00 |
| Cap. 25 | Spese per missioni e viaggi del Direttore | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cap. 30 | Spese per prestazioni, consulenze e incarichi a professionisti | 3.200,00 | 4.500,00 | -500,00 | 4.000,00 |
| Cap. 35 | Spese di rappresentanza | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cap. 36 | Spese per aggiornamento personale | 0,00 | 1.600,00 | -1.000,00 | 600,00 |
| Categoria: Spese per il funzionamento generale | | | | | |
| Cap. 39 | Spese per l'attivazione di servizi | 32.793,28 | 140.000,00 | 7.600,00 | 147.600,00 |
| Cap. 40 | Spese per acquisto generi alimentari | 14.700,00 | 165.000,00 | -51.000,00 | 114.000,00 |
| Cap. 45 | Spese per acquisto beni di consumo | 200,00 | 2.000,00 | -1.000,00 | 1.000,00 |
| Cap. 46 | Spese per acquisto vestiario e DPI per il personale | 200,00 | 1.200,00 | -300,00 | 900,00 |

| PARTE II^a - SPESE | | RESIDUI PRESUNTI PER L'ANNO 2013 | PREVISIONE FINALE PER L'ANNO 2013 | VARIAZIONE +/- | PREVISIONE DI COMPETENZA PER L'ANNO 2014 |
|---|--|--|---|-------------------|--|
| TITOLO I^o - SPESE CORRENTI | | | | | |
| Categoria: Spese per il funzionamento generale | | | | | |
| Cap. 50 | Spese per acquisto medicinali ed altre spese sanitarie | 0,00 | 300,00 | -100,00 | 200,00 |
| Cap. 55 | Spese per acquisto giornali e riviste | 0,00 | 550,00 | 0,00 | 550,00 |
| Cap. 60 | Attività culturali e ricreative | 650,00 | 6.500,00 | -4.000,00 | 2.500,00 |
| Cap. 65 | Spese per il riscaldamento | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cap. 70 | Acquisto materiale pulizia locali | 2.000,00 | 22.000,00 | -3.500,00 | 18.500,00 |
| Cap. 75 | Spese postali e telegrafiche | 200,00 | 1.500,00 | -200,00 | 1.300,00 |
| Cap. 76 | Spese telefoniche | 484,00 | 3.000,00 | -200,00 | 2.800,00 |
| Cap. 77 | Spese bancarie | 15,00 | 300,00 | -100,00 | 200,00 |
| Cap. 80 | Spese per consumo acqua | 0,00 | 3.200,00 | 1.300,00 | 4.500,00 |
| Cap. 81 | Spese per consumo energia elettrica | 3.300,00 | 31.000,00 | -3.000,00 | 28.000,00 |
| Cap. 82 | Spese per consumo gas | 0,00 | 1.200,00 | -1.200,00 | 0,00 |
| Cap. 85 | Spese per stampati, modulistica e varie d'ufficio | 1.500,00 | 2.500,00 | -500,00 | 2.000,00 |
| Cap. 90 | Spese per oneri di assicurazione | 0,00 | 6.000,00 | -500,00 | 5.500,00 |
| Cap. 95 | Noleggio attrezzature varie | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cap. 100 | Spese per la manutenzione ordinaria e la gestione mobili, attrezzature ed arredi | 4.000,00 | 22.000,00 | -12.300,00 | 9.700,00 |
| Cap. 105 | Spese per acquisto carburante e manutenzione autovettura | 90,00 | 1.200,00 | 0,00 | 1.200,00 |

| PARTE II^a - SPESE | | RESIDUI PRESUNTI PER L'ANNO 2013 | PREVISIONE FINALE PER L'ANNO 2013 | VARIAZIONE +/- | PREVISIONE DI COMPETENZA PER L'ANNO 2014 |
|--|---|--|---|--------------------|--|
| TITOLO I° - SPESE CORRENTI | | | | | |
| Categoria : Spese per il funzionamento generale | | | | | |
| Cap. 110 | Interessi passivi | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cap. 120 | Spese per imposte e tasse | 1.300,00 | 25.000,00 | -11.000,00 | 14.000,00 |
| Cap. 125 | Restituzione rette erroneamente versate | 0,00 | 500,00 | -250,00 | 250,00 |
| Cap. 130 | Fondo di riserva | 0,00 | 0,00 | 200,00 | 200,00 |
| TITOLO II° - SPESE IN CONTO CAPITALE | | | | | |
| Cap. 133 | Spese per interventi straordinari | 2.000,00 | 50.157,17 | -19.537,17 | 30.620,00 |
| Cap. 134 | Spese per consulenze tecniche connesse alla sistemazione dell'edificio | 0,00 | 29.000,00 | -1.000,00 | 28.000,00 |
| Cap. 135 | Spese per acquisto beni mobili, macchine ed attrezzature durevoli | 0,00 | 39.000,00 | -9.000,00 | 30.000,00 |
| Cap. 136 | Acquisto software | 0,00 | 3.000,00 | -1.000,00 | 2.000,00 |
| Cap. 140 | Acquisto biancheria e utensili di cucina | 12.000,00 | 19.000,00 | -11.000,00 | 8.000,00 |
| Cap. 145 | Acquisto libri per la biblioteca | 0,00 | 1.500,00 | 0,00 | 1.500,00 |
| TITOLO III° - SPESE PER PARTITE DI GIRO | | | | | |
| Cap. 150 | Spese per ritenute erariali, previdenziali, assistenziali e di quiescenza | 3.200,00 | 29.000,00 | 0,00 | 29.000,00 |
| Cap. 155 | Fondo di economato | 0,00 | 1.200,00 | 0,00 | 1.200,00 |
| Cap. 160 | Spese per altre partite di giro | 0,00 | 2.000,00 | 0,00 | 2.000,00 |
| TOTALE GENERALE DELLE SPESE | | 104.312,28 | 693.987,17 | -125.967,17 | 568.020,00 |

| PARTE II^a - SPESE | | RESIDUI PRESUNTI PER L'ANNO 2013 | PREVISIONE FINALE PER L'ANNO 2013 | VARIAZIONE +/- | PREVISIONE DI COMPETENZA PER L'ANNO 2014 |
|--|---------------------------|--|---|--------------------|--|
| RIEPILOGO DEI TITOLI DELLA PARTE II^a - SPESE | | | | | |
| TITOLO I° | SPESE CORRENTI | 87.112,28 | 520.130,00 | -84.630,00 | 435.500,00 |
| TITOLO II° | SPESE IN CONTO CAPITALE | 14.000,00 | 141.657,17 | -41.537,17 | 100.120,00 |
| TITOLO III° | SPESE PER PARTITE DI GIRO | 3.200,00 | 32.200,00 | 0,00 | 32.200,00 |
| | FONDO DI RISERVA | 0,00 | 0,00 | 200,00 | 200,00 |
| TOTALE GENERALE DELLE SPESE | | 104.312,28 | 693.987,17 | -125.967,17 | 568.020,00 |

REGIONE AUTONOMA VALLE D'AOSTA
ISTITUTO REGIONALE "A. GERVASONE"
11024 CHATILLON
Legge regionale 30 luglio 1986 n° 36



REGION AUTONOME VALLEE D'AOSTE
INSTITUT REGIONAL "A. GERVASONE"
11024 CHATILLON
Loi régionale 30 juillet 1986 n° 36

Tel. 0166 61454 - Fax 0166 563051
C.F. e P.I. 00495190076

**RELAZIONE AL BILANCIO DI PREVISIONE
ANNO 2014**

ENTRATE

L'importo relativo al cap. 5 "Proventi derivanti dalle rette dei convittori" è stato determinato con riferimento alla retta in vigore ed al numero di convittori iscritti presso l'Istituto per l'anno scolastico in corso, formulando altresì, per quanto concerne il periodo da settembre a dicembre, l'ipotesi che lo stesso numero di studenti confermi la propria iscrizione per il prossimo anno scolastico. Relativamente alle entrate derivanti dall'ospitalità fornita agli studenti dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero, l'importo previsto è stato calcolato tenendo conto che il numero di utenti che frequentano attualmente il collegio rimanga invariato anche per il periodo da gennaio a giugno, mese in cui scadrà la convenzione con l'Istituto Alberghiero.

Al cap. 9 "Ricavi per gestione mensa" la previsione di 133.800,00 Euro è stata calcolata sulla base delle somme che si prevede di introitare per il servizio di refezione scolastica e di mensa dei dipendenti comunali e degli anziani come da convenzione stipulata con il Comune di Châtillon in data 31.08.2013 e valida sino al 31.08.2014. Inoltre si è tenuto conto della fornitura dei pasti ai volontari del soccorso di Châtillon (convenzione valida fino al 30.04.2014), agli studenti della scuola Media "Abbé Prosper Duc" (convenzione valida fino al 30.11.2014), ai dipendenti regionali in servizio presso l'Istituto "A. Gervasone", agli insegnanti della scuola primaria di Châtillon e al personale e agli utenti del servizio pasti a domicilio della Comunità Montana Monte Cervino.

Al cap. 15 "Contributo ordinario" del Titolo II° "Entrate derivanti da trasferimenti correnti della Regione", sentito l'Assessorato regionale dell'Istruzione e della Cultura che eroga detto contributo, si è previsto di introitare per il 2014 la somma di Euro 180.000,00 corrispondente al contributo annuo di gestione che l'Amministrazione regionale destina

all'Istituto ai sensi dell'art. 3 della L.R. 36/1986 e alla somma che la stessa amministrazione ha disposto di trasferire all'Istituto con il vincolo di destinazione all'esternalizzazione di alcuni servizi.

USCITE

Nell'individuazione delle previsioni di spesa alcuni capitoli riportano dei valori che riflettono i limiti previsti nella Legge 30.07.2010, n° 122, pur sussistendo alla data attuale, come negli anni precedenti, diverse incertezze nella concreta obbligatorietà applicativa alla realtà del nostro Istituto. In particolare al cap. 5 "Indennità di carica ai componenti il Consiglio di Amministrazione" e al cap. 10 "Compensi ai componenti il Collegio dei Revisori dei conti" si è applicata la riduzione del 10% agli importi in essere alla data del 30.04.2010.

Nel cap. 30 "Spese per prestazioni, consulenze e incarichi a professionisti" si è prevista la somma di Euro 4.000,00 per far fronte all'incarico che annualmente viene conferito ad uno studio di commercialisti per la tenuta dei registri contabili, la redazione della dichiarazione dei redditi e del bilancio fiscale e per la consulenza in materia di lavoro.

Al cap. 105 "Spese per acquisto carburante e manutenzione autovettura", si è prevista la somma di Euro 1.200,00, corrispondente all'80% delle spese sostenute nel 2009 per la manutenzione e la gestione delle autovetture dell'Istituto.

Infine per la determinazione degli importi previsti nelle altre singole voci di spesa del Titolo I° "Spese correnti", si è fatto riferimento alla disponibilità finanziaria derivante dalle entrate precedentemente descritte, tenendo conto delle spese sostenute dal 1° gennaio ad oggi e quelle preventivate fino al 31.12.2013. Per quanto riguarda il cap. 39 "Spese per l'attivazione di servizi" è stata prevista la somma di Euro 147.600,00, tenuto conto del costo relativo al servizio attivato per il periodo 01.01.2014/14.06.2014, presupponendo che la spesa sostenuta per il periodo settembre/dicembre 2013 rimanga invariata nello stesso periodo del 2014. Al cap. 40 "Spese per acquisto generi alimentari" si è prevista una minore spesa rispetto al 2013 per Euro 51.000,00 dovuta a minori uscite per l'acquisto di derrate alimentari conseguente ad una diminuzione dei pasti da confezionare; tale diminuzione è dovuta al fatto che, entro il 31.08.2014, scadranno le convenzioni attive con enti vari per la fornitura del servizio di mensa e, al momento, non è possibile sapere se tali convenzioni verranno rinnovate; inoltre il 31.12.2013 scadrà il contratto per il servizio pasti al Centro Educativo Assistenziale di Châtillon e pertanto tale fornitura non è prevista per il 2014. Relativamente ai capitoli di spesa in conto capitale, sono state formulate delle previsioni di spesa

utilizzando anche parte della somma di Euro 100.000,00 di avanzo di amministrazione presunto per il 2013. Nel corso dell'anno, dopo l'approvazione del conto consuntivo, con l'accertamento dell'effettivo avanzo di amministrazione, si procederà all'applicazione dello stesso al bilancio per far fronte alle spese che dovranno essere sostenute per l'acquisto di attrezzature durevoli e per l'apporto di migliorie all'Istituto.

Châtillon, 22.11.2013

Il Presidente
del Consiglio di Amministrazione
(Prof. Alberto LUBOZ)



A handwritten signature in black ink, appearing to read "Alberto Luboz", written over the stamp.

**VERIFICA DEL COLLEGIO DEI REVISORI DEI CONTI
DEL GIORNO 28 NOVEMBRE 2013**

Si dà atto che in data 23 novembre 2013 è stata trasmessa informalmente ai componenti del Collegio dei Revisori la documentazione inerente la proposta per il bilancio di previsione 2014.

In conseguenza di ciò, l'anno 2013 il giorno 28 novembre alle ore 16.30 si è riunito il Collegio dei Revisori dei Conti nelle persone di:

- Corrado Caputo;
- Federica Paesani;
- Benjamin Visini.

per esaminare la documentazione di supporto.

Vengono acquisiti:

- la proposta di bilancio preventivo – anno 2014
- la relazione al bilancio di previsione – anno 2014

La proposta di bilancio di previsione è riassunta nei prospetti di seguito riportati:

| PARTE I - ENTRATE | | PREVISIONE DI COMPETENZA PER L'ANNO 2014 |
|---|---|---|
| RIEPILOGO DEI TITOLI DELLA PARTE I - ENTRATE | | |
| AVANZO DI AMMINISTRAZIONE | | 100.000,00 |
| TITOLO I° | ENTRATE ORDINARIE | 255.520,00 |
| TITOLO II° | ENTRATE DERIVANTI DA TRASFERIMENTI CORRENTI DELLA REGIONE | 180.000,00 |
| TITOLO III° | ENTRATE DERIVANTI DA RENDITE PATRIMONIALI ED ALTRE ENTRATE | 300,00 |
| TITOLO IV° | ENTRATE IN CONTO CAPITALE | === |

| | | |
|--------------------------------------|------------------------------------|-------------------|
| TITOLO V° | ENTRATE PER PARTITE DI GIRO | 32.200,00 |
| TOTALE GENERALE DELLE ENTRATE | | 568.020,00 |

| | | |
|--|----------------------------------|---|
| PARTE II - SPESE | | PREVISIONE DI COMPETENZA PER L'ANNO 2014 |
| RIEPILOGO DEI TITOLI DELLA PARTE II - SPESE | | |
| TITOLO I° | SPESE CORRENTI | 435.500,00 |
| TITOLO II° | SPESE IN CONTO CAPITALE | 100.120,00 |
| TITOLO III° | SPESE PER PARTITE DI GIRO | 32.200,00 |
| FONDO DI RISERVA | | 200,00 |
| TOTALE GENERALE DELLE SPESE | | 568.020,00 |

Da quanto sopra emerge che sono rispettati gli equilibri di bilancio.

In riferimento alla L. 135/2012 non risulta iscritto nel bilancio di previsione un fondo svalutazione crediti in quanto non sono stati accertati residui attivi aventi anzianità superiore ai cinque anni.

Sono presenti alcune riduzioni di previsione relative ad alcuni capitoli di entrata, in quanto le convenzioni stipulate sono tutte in scadenza entro il mese di agosto 2014; in merito alle spese per il funzionamento generale, si rilevano previsioni di minori uscite per acquisto di generi alimentari, per lo stesso motivo di cui sopra, e per le spese relative alla manutenzione ordinaria, in quanto negli ultimi esercizi sono state sostituite diverse attrezzature, con minori necessità di interventi manutentivi.

In merito alle spese in conto capitale, nel corso del 2014 si prevedono minori interventi straordinari, essendo già stati effettuati la maggior parte degli interventi previsti.

Tutto quanto sopra considerato, il Collegio nulla rileva e dà parere favorevole all'approvazione della previsione di bilancio per l'esercizio 2014 e della relazione al bilancio di previsione 2014.

La seduta viene tolta alle ore 17.30

Letto, confermato e sottoscritto.

- Corrado Caputo
- Federica Paesani
- Benjamin Visini

