



ENTE PARCO NAZIONALE DELLA MAJELLA

INVITO

a presentare domande di manifestazione d'interesse per la creazione di una graduatoria di ristoranti, agriturismi e aziende autorizzate, al fine di alienare capi di cinghiale provenienti da attività di cattura e abbattimento, in attuazione del Piano di Gestione approvato con Deliberazione del Consiglio Direttivo del Parco Nazionale della Majella n. 22 del 26 Novembre 2015.

1. PREMESSA

Il presente invito è rivolto a ristoranti, agriturismi e aziende autorizzate, ricadenti nel territorio dei Comuni del Parco Nazionale della Majella (Abbatteggio, Ateleta, Bolognano, Campo di Giove, Cansano, Caramanico Terme, Civitella Messer Raimondo, Corfinio, Fara San Martino, Gamberale, Guardiagrele, Lama dei Peligni, Lettomanoppello, Lettopalena, Manoppello, Montenerodomo, Pacentro, Palena, Palombaro, Pennapedimonte, Pescocostanzo, Pettorano sul Gizio, Pizzoferrato, Popoli, Pratola Peligna, Pretoro, Rapino, Rivisondoli, Roccacasale, Roccamorice, Roccapia, Roccaraso, S. Eufemia a Maiella, Salle, San Valentino in A. C., Serramonacesca, Sulmona, Taranta Peligna, Tocco da Casauria) che intendono acquisire i capi derivanti dalle attività di prelievo, in esecuzione del Piano di Gestione approvato con Deliberazione del Consiglio Direttivo del Parco Nazionale della Majella n. 22 del 26 Novembre 2015 e delle successive autorizzazioni e determinazioni assunte dall'Ente Parco. L'Ente Parco ha infatti avviato le attività di cattura e prelievo di cinghiali dalle aree critiche come individuate nel suddetto Piano, nelle modalità previste dalla legge ed approvate con apposito parere ISPRA.

Sono a tal proposito richiamati i Regg. CEE n. 852/2004 e 853/2004 del Parlamento Europeo che stabiliscono norme in materia specifica di igiene per gli alimenti di origine animale.

In caso di numero insufficiente di ditte interessate, rispetto al numero di capi disponibili, l'Ente Parco si riserva la possibilità di accettare anche richieste di ristoranti, agriturismi o aziende agro alimentari site in altri comuni del territorio regionale e nazionale.

2. OGGETTO DELLA MANIFESTAZIONE

L'Ente Parco Nazionale della Majella intende verificare la disponibilità di ristoranti, agriturismi e aziende autorizzate dei Comuni dell'area protetta interessati alla procedura di alienazione di cinghiali abbattuti ovvero catturati e macellati presso un mattatoio autorizzato, ai sensi della vigente normativa sanitaria.

3. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALL'AVVISO E FORMAZIONE DELLA GRADUATORIA

Gli interessati dovranno presentare domanda esclusivamente utilizzando i moduli allegati al presente avviso:

ALLEGATO A - Modulo domanda di partecipazione per alienazione di capi di cinghiale derivanti da attività di abbattimento ovvero di cattura e macellazione.

L'apposito modulo, adeguatamente compilato e firmato, dovrà essere spedito a mezzo PEC all'indirizzo parcomajella@legalmail.it, raccomandata a.r., o consegnato a mano presso gli Uffici Protocollo del Parco Nazionale della Majella:

✓ SEDE LEGALE

Via Occidentale, 6 - Guardiagrele - 66016 - (CH)

✓ SEDE OPERATIVA

Via Badia n. 28 - Sulmona - 67039 - (AQ)

✓ SEDE SCIENTIFICA

Via del Vivaio - Caramanico Terme - 65023 - (PE)

nei consueti orari di apertura, **entro e non oltre lunedì 8 Ottobre 2018.**

Indirizzo per la presentazione delle domande via raccomandata a.r.:

Ente Parco Nazionale della Majella

Via Badia, 28

67039 Sulmona (Aq)

Centralino 0864.25701 Fax 0864.2570450

Per le domande inviate per posta, non farà fede il timbro dell'ufficio postale di spedizione bensì il protocollo di entrata dell'Ente Parco.

Non verranno prese in considerazione le domande pervenute oltre i termini prestabiliti.

La graduatoria verrà stilata sulla base della data e dell'ora del protocollo d'entrata.

Potranno presentare domanda di partecipazione, compilando in ogni sua parte l'**ALLEGATO A**, i soggetti che posseggano i seguenti requisiti:

- a) Essere titolari di un ristorante, agriturismo o azienda agro alimentare autorizzata, sita in uno dei Comuni del Parco Nazionale della Majella. Per i ristoranti e gli agriturismi, nell'assegnazione dei capi, sarà data priorità alle aziende che hanno aderito al progetto "Coltiviamo la diversità" e/o "Cuciniamo la diversità" promosso dall'Ente Parco Nazionale della Majella.
- b) In caso di numero insufficiente di attività interessate, rispetto al numero di capi disponibili, l'Ente Parco si riserva la possibilità di accettare anche richieste di ristoranti, agriturismi o aziende agro alimentari site in altri comuni del territorio regionale e nazionale.

4. TEMPI DI ISTRUTTORIA

La graduatoria verrà formata entro 7 gg dalla scadenza dei termini per la presentazione delle domande.

La graduatoria verrà stilata sulla base della data e dell'ora del protocollo d'entrata.

L'assegnazione dei capi sarà effettuata, per i ristoranti e gli agriturismi, con priorità alle aziende che hanno aderito ai progetti "Coltiviamo la diversità" e/o "Cuciniamo la diversità" promossi dall'Ente Parco Nazionale della Majella e, successivamente, alle altre attività disponibili site nei comuni del Parco.

In caso di numero insufficiente di attività interessate, rispetto al numero di capi disponibili, si provvederà ad effettuare assegnazioni ai ristoranti, agriturismi o aziende agro alimentari site in altri comuni del territorio regionale e nazionale che avranno dichiarato la propria disponibilità.

L'Ente Parco comunicherà la data di inizio delle attività di prelievo e della consecutiva alienazione dei capi, rilevando, di volta in volta e secondo le modalità sopra indicate, le disponibilità delle ditte in graduatoria.

5. PROCEDURA PER L'ALIENAZIONE DEI CAPI

Una volta catturati mediante l'impiego di chiusini, ovvero abbattuti mediante attività di controllo selettivo, i capi verranno trasportati, nel minor tempo possibile e con automezzi autorizzati, presso l'azienda individuata per la macellazione e la trasformazione delle carni:

Centro Macellazione Di Tomo Mattatoio - Carni – Macelleria

Ctr. Elcine, 64

66010 Miglianico (CH)

tel: 0871 950594 fax: 0871 958594

e-mail info@aziendaditomo.it

I ristoratori verranno avvisati della consistenza dei capi eventualmente disponibili seguendo l'ordine della graduatoria e delle suddette modalità di assegnazione, per via telefonica, e-mail o fax. Sarà, a tal proposito, comunicato il peso morto dei capi.

Una volta comunicata la disponibilità dei capi da alienare, il ristoratore interessato dovrà, senza ritardo, effettuare il versamento della somma dovuta. La quota da versare, da intendersi come rimborso spese per

le attività di cattura, rimozione e trasporto dei cinghiali, a favore dell'Ente Parco, è stabilita in € 1,00 (uno/00) /kg peso morto.

La quota dovrà essere versata sul conto corrente dell'Ente Parco Nazionale della Majella, **IBAN IT30F0760115500000019576651** indicando come causale **"Alienazione di capi di cinghiale: rimborso spese"**. Il mancato pagamento entro le 24 h successive alla comunicazione è da intendersi come una rinuncia.

Il prezzo euro/kg peso morto indicato per l'alienazione dei capi è da intendersi come rimborso spese per le attività di abbattimento, ovvero cattura, rimozione e trasporto di cinghiali dai siti di cattura al mattatoio con automezzo autorizzato, a favore dell'Ente Parco.

La quota derivante dall'alienazione dei capi verrà destinata dall'Ente per la gestione della specie e la prevenzione dei danni causati dalla specie all'interno dell'area protetta.

Il ristoratore, una volta pagato il bollettino, può disporre del/i capo/i e, tramite accordo per le vie brevi con il Centro Macellazione Di Tomo, può decidere:

- a) di ritirare la carne in mezzene o pezzi inferiori, qualora in possesso dei necessari requisiti normativi inerenti il trasporto di carni;
- b) di richiedere eventuali lavorazioni di sezionamento e/o di trasformazione delle carni, nonché il trasporto delle carni in mezzi autorizzati e refrigerati presso il ristorante/agriturismo.

Sarà cura del Centro di Macellazione di Tomo emettere il certificato "Art. 17" definito dal R.D. 20-12-1928 N.3298, in copia al ristorante destinatario ed all'Ente Parco.

Tutte le altre spese eventuali, relative a lavorazioni diverse dalla mezzena, alle attività di trasporto carni ecc. saranno concordate con il centro Di Tomo e a carico dei ristoratori interessati.

Si precisa che il numero di capi di cinghiale complessivamente consegnati dall'Ente al centro di lavorazione dipenderà, comunque, da numerosi fattori, non dipendenti dall'organizzazione, che possono condizionare l'andamento e l'entità del prelievo. L'Ente Parco si riserva di interrompere le attività di prelievo in qualsiasi momento, senza che le ditte interessate abbiano nulla a che pretendere.

6. ALLEGATI

ALLEGATO A - MODULO DOMANDA DI PARTECIPAZIONE PER ALIENAZIONE DI CAPI DI CINGHIALE DESTINATI ALLA MACELLAZIONE

MODULO DOMANDA DI PARTECIPAZIONE PER ALIENAZIONE DI CAPI DI CINGHIALE DERIVANTI DA ATTIVITA' DI ABBATTIMENTO OVVERO DI CATTURA E MACELLAZIONE

Ente Parco Nazionale della Majella
Via Badia, 28
67039 Sulmona (Aq)
PEC parcomajella@legalmail.it

Manifestazione d'interesse per la creazione di una graduatoria di ristoranti, agriturismi e aziende autorizzate, al fine di alienare capi di cinghiale provenienti da attività di cattura e abbattimento, in attuazione del Piano di Gestione approvato con Deliberazione del Consiglio Direttivo del Parco Nazionale della Majella n. 22 del 26 Novembre 2015.

La/Il sottoscritto/a Sig.ra/Sig. _____ Nata/o a _____ il _____
 Residente a _____ Via, Frazione, Loc. _____
 Tel. _____ Cellulare _____ Codice fiscale _____
 P.IVA _____ Posta elettronica/PEC _____
 in qualità di titolare del ristorante/agriturismo (nome) _____
 in qualità di titolare dell'azienda agro alimentare (nome) _____
 sita in località/via _____ del Comune di _____ ()

CON LA PRESENTE

manifesta l'interesse all'inserimento della propria ditta nella graduatoria per l'alienazione di capi macellati, della specie cinghiale provenienti dalle attività in oggetto

DICHIARA (barrare le caselle)

- di essere titolare di ristorante, agriturismo, o azienda agro alimentare sita in uno dei Comuni del Parco
- di aver aderito al Progetto del Parco "Coltiviamo la diversità" e/o "Cuciniamo la diversità"
- di essere titolare di ristorante, agriturismo, o azienda agro alimentare sita fuori Parco
- di aver preso visione dell'invito in ogni sua parte e di accettarne tutte le condizioni, nonché di essere disposto/a a ricevere i capi che saranno a disposizione di volta in volta, così come appositamente comunicato dai tecnici dell'Ente Parco.

Allega alla presente copia fotostatica del documento di identità tipo _____ n. _____
 rilasciato da _____ scadenza il _____

_____, li _____.

Firma _____

Legge sulla privacy

Il trattamento e diffusione dei Suoi dati personali verrà realizzato ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo n. 196/2003, recante disposizioni sul nuovo "Codice in materia di protezione dei dati personali" e Reg. UE 2016/679. Si informa che i dati da Lei forniti formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata. In relazione ai predetti trattamenti Lei potrà esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.lgs. n. 196/2003 (cancellazione, modifica, opposizione al trattamento).

Data: _____

Firma: _____