

IMPRESE & CONTROLLO UFFICIALE

LA FILIERA DEL CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

ADEMPIMENTI, RESPONSABILITÀ, AZIONI DI TUTELA E GARANZIE DIFENSIVE
dall'autocontrollo al controllo ufficiale, dalle attività ispettive FSIS alle garanzie per la sicurezza alimentare

*"... migliaia, milioni di individui lavorano, producono e risparmiano
nonostante tutto quello che noi possiamo inventare
per molestarli, incepparli, scoraggiarli ..."*
[L. Einaudi]



Parma, 23 Maggio 2016

LA FILIERA DEL CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

ADEMPIMENTI, RESPONSABILITÀ, AZIONI DI TUTELA E GARANZIE DIFENSIVE

INTRODUZIONE

Le norme sull'export e le problematiche gestionali di una comune azienda alimentare, anche se priva del bollo CE, impongono un'innumerabile quantità di regole, norme e balzelli che portano spesso allo sfinimento per "eccesso di burocrazia" di dette strutture, sia in ambito pubblico che privato.

I recenti fatti di cronaca giudiziaria evidenziano in varie aree del Paese irregolarità operative da parte degli operatori del Controllo Ufficiale per procedure non conformi, che sovente sono dettate da abitudini o da consuetudini operative errate.

Le metodiche di campionamento sono disciplinate da specifiche norme la cui inosservanza inficia le prove e pone il produttore ad essere oggetto di provvedimenti e sanzioni a volte "illegittimi".

L'attuale sistema normativo riconosce e distribuisce responsabilità giuridiche penali, civili e risarcitorie non solo in capo alla P.A. ma soprattutto in capo agli operatori del Controllo Ufficiale a causa di interventi non conformi o arbitrari.

Magistrati, veterinari, esperti della DG Sanco, avvocati e rappresentanti di ACCREDIA approfondiranno in questo incontro formativo tutte le tematiche giuridiche e operative collegate all'operato di tutte le figure del sistema, dalle aziende agli addetti al campionamento, dal personale ispettivo del settore alimentare al personale veterinario e tecnici della prevenzione dei vari settori del Dipartimento di Prevenzione delle ASL e Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

RELATORI

- *Andrea Zanlari (Presidente SSICA e Camera di Commercio di Parma)*
- *Silvia Tramontin (ACCREDIA - Direttore Dip. Laboratori di prova)*
- *Sandra Zanchetta (Ispettore ACCREDIA)*
- *Antonio Petteni (Resp. Assicurazione Qualità - Istituto Zooprofilattico Lombardia-Emilia Romagna)*
- *Manlio della Ciana (Dirigente Veterinario ASL Ravenna)*
- *Rappresentante DG Sanco - Bruxelles*
- *Vincenzo Pacileo (Magistrato - Pubblico Ministero presso la Procura della Repubblica di Torino)*
- *Mauro Franchi (Avvocato)*
- *Teresina Procopio (Avvocato)*



Ulteriori informazioni:

IRVEA, Istituto per la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali / Feder Quality

Via Verdi, 2 - C.C.I.A.A. - 43100 Parma (PR) - Italy

Tel. +39 05211841531 - Fax. +39 05211480029 - E-mail: info@federquality.org - Website: www.federquality.org - www.irvea.org



DOVE E QUANDO

23 Maggio 2016
presso la Sala convegni Camera di Commercio Via Verdi, 2 - Parma

ORGANIZZAZIONE

Il corso è Ideato e organizzato da IRVEA - Istituto per la Ricerca e la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari, unitamente a S.S.I.C.A.- Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari di Parma con la collaborazione di ACCREDIA e della C.C.I.A.A. di Parma

DESTINATARI

Il corso è aperto a tutti e particolarmente indicato per:

- aziende di produzione, addetti e responsabili qualità aziendale, operatori e tecnici dei laboratori di analisi, liberi professionisti, consulenti e operatori delle varie filiere agroalimentari;
- operatori del Controllo Ufficiale con qualifica di Ufficiali e Agenti di Polizia Giudiziaria e di Pubblica Sicurezza;
- medici e veterinari delle ASL, Tecnici della Prevenzione delle ASL, ispettori, tecnici e operatori delle varie IZZSS;
- biologi, tecnologi alimentari, chimici, avvocati, studi professionali e consulenti operanti nelle varie filiere dell'industria agroalimentare;
- personale tecnico e ispettivo dei consorzi di tutela e degli Organismi di Controllo e di Vigilanza sulla certificazione dei prodotti di Qualità Regolamentata (DOP-IGPBIO-DOC-DOCG);
- ispettori ed auditor per le certificazioni BRC - IFS - ISO - altre certificazioni volontarie;
- studenti e neolaureati di qualunque Facoltà.

ATTESTATI

Alla fine del corso ai partecipanti sarà rilasciato attestato di partecipazione.

Il corso è valido per l'iscrizione e/o l'aggiornamento delle competenze professionali degli iscritti al Registro Nazionale Professionisti, Ispettori ed Operatori della Qualità.

È facoltà dei singoli ordini professionali riconoscere eventuali crediti formativi.



Camera di Commercio
Parma

IRVEA
ISTITUTO RICERCA E VALORIZZAZIONE
ECCellenze AGROALIMENTARI E AMBIENTALI



SSICA

ACCREDIA
L'ENTE ITALIANO DI ACCREDITAMENTO



Ulteriori informazioni:

IRVEA, Istituto per la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali / Feder Quality

Via Verdi, 2 - C.C.I.A.A. - 43100 Parma (PR) - Italy

Tel. +39 05211841531 - Fax. +39 05211480029 - E-mail: info@federquality.org - Website: www.federquality.org - www.irvea.org



Sessione mattutina 9:00 – 13:00

Registrazione partecipanti

Presentazione del corso (A. Zanlari e S. Tramontin)

Il Campionamento nell'autocontrollo e nel controllo ufficiale (A. Zanchetta)

- *La manipolazione dei campioni ai sensi delle metodiche operative di campionamento in ambito UE (Reg. CE 2073/2005, Linea Guida Conferenza Stato Regioni, norma ISO 17604:2015; ISO 18593:2004)*
- *La gestione del campione per la garanzia dei procedimenti: ambiti, prelievo, confezionamento, sigillatura, registrazione, trasporto e consegna*
- *I punti nevralgici e le problematiche comuni*
- *Question Time*

Criteri e modalità di verifica dei prodotti alimentari per l'esportazione (M. Della Ciana)

- *Ambiti e competenze per l'applicazione delle circolari per l'export USA dei prodotti alimentari e di Qualità*
- *Le metodiche/i piani di campionamento alla luce delle recenti innovazioni*
- *Question Time*

I laboratori per l'autocontrollo e i laboratori deputati al controllo ufficiale (A. Petteni)

- *Gli aspetti normativi (regolamenti, leggi, Conferenza Stato Regioni, UNI CEI EN ISO/IEC 17025): problematiche comuni e problematiche specifiche*
- *Requisiti del campione e relativi controlli all'accettazione*
- *I risultati delle prove: ricadute sugli operatori*
- *Question Time*

Sessione pomeridiana 14:30 – 17:30

Il futuro quadro legislativo tra il mercato e la sicurezza alimentare: l'apporto della DG Sanco (rappresentante DG Sanco)

- *L'attuale quadro normativo EU, a distanza di un decennio, e la sua prossima evoluzione relativa a:*
 - » *i controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali (Reg. 882/2004);*
 - » *la responsabilità degli Operatori del settore Alimentare.*
- *Possibili e principali cambiamenti nei ruoli/attività dell'Autorità Competente, degli Operatori del settore Alimentare e dei laboratori di prova*
- *Question Time*

Responsabilità giuridiche, garanzie difensive e azioni di tutela (V. Pacileo)

- *Funzioni, adempimenti e responsabilità giuridiche penali degli Ufficiali e Agenti di P.G., di Pubblica Sicurezza e degli operatori deputati al Controllo Ufficiale e campionamento*
- *Profili di legittimità dell'attività di campionamento: vizi procedurali, atti illegittimi, nullità degli atti, conflitti di interesse*
- *Cause e provvedimenti di sospensione e revoca delle autorizzazioni e qualifiche di Polizia e relative qualifiche (UPG, PG, PS)*
- *Question Time*

L'attività di campionamento fra illecito e tutele giuridiche (M. Franchi e T. Procopio)

- *Conseguenze in tema di formazione della prova*
- *Rimedi a tutela di aziende ed operatori economici: la responsabilità civile della Pubblica Amministrazione*
- *Responsabilità degli Operatori ed azioni risarcitorie pubbliche e private*
- *La professionalità dell'operatore e gli strumenti di garanzia complessiva*
- *Question Time*

Sessione pomeridiana 17:30 – 17:45

Verifica apprendimento e consegna attestati

Ulteriori informazioni:

IRVEA, Istituto per la Valorizzazione delle Eccellenze Agroalimentari e Ambientali / Feder Quality

Via Verdi, 2 - C.C.I.A.A. - 43100 Parma (PR) - Italy

Tel. +39 05211841531 - Fax. +39 05211480029 - E-mail: info@federquality.org - Website: www.federquality.org - www.irvea.org

Modulo di iscrizione



Parma, 23 Maggio 2016

LA FILIERA DEL CAMPIONAMENTO DEI PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

ADEMPIMENTI, RESPONSABILITÀ, AZIONI DI TUTELA E GARANZIE DIFENSIVE

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome	C.F.	
Via	Città	Cap
Mob.	Ph.	E-mail
Ente/Azienda	Professione	

EVENTUALI DATI AZIENDALI

Ragione Sociale/Nome e Cognome
Partita Iva/Codice Fiscale
Sede Legale/Indirizzo e città

Il corso prevede un contributo di partecipazione al netto delle spese di transazione di **Euro 150,00 complessive**.

- La richiesta d'iscrizione, compilata in ogni sua parte e sottoscritta, unitamente alla copia del bonifico attestante il pagamento del contributo previsto comprensivo della quota associativa ad IRVEA e al netto delle spese di transazione dovrà essere inviata via fax al numero +39 0521 148 0029 o via e-mail all'indirizzo segreteria@federquality.org entro e non oltre il 30 Aprile 2016.
- La Segreteria Organizzativa invierà un e-mail all'indirizzo di posta indicato nel modulo di iscrizione a conferma della ricezione del modulo di iscrizione alla quale seguirà una e-mail di conferma di avvio del corso prima dell'inizio dello stesso.
- Considerato il **numero di posti limitati** l'assegnazione degli stessi avverrà in base all'ordine cronologico di arrivo delle domande.
- **Modalità di pagamento:** Il pagamento dovrà essere effettuato all'atto dell'iscrizione tramite bonifico bancario intestato a:

Banca: Banca CARIPARMA
ABI 06230 - CAB 12707 - C/C 355964/15
IBAN IT 46 T 06230 12707 00003 5596 415
Intestato a: ISTITUTO IRVEA
Causale: **Contributo iscrizione IRVEA 2016**

- Tempi e modalità di recesso: E' possibile richiedere la restituzione della quota di iscrizione versata se il recesso avviene entro 30 giorni solari precedenti l'inizio dell'evento. Dopo tale termine non è previsto alcun rimborso.
- Variazioni di programma: IRVEA si riserva la facoltà di modificare il programma, sostituire l'aula, la sede e i relatori indicati con altri relatori di pari livello professionale; rinviare od annullare l'evento programmato dandone comunicazione via fax o e-mail ai partecipanti entro tre giorni prima della data di inizio, provvedendo al rimborso dell'importo ricevuto senza ulteriori oneri e obbligazioni al riguardo.
- Foro competente: Il Foro esclusivo competente per l'interpretazione ed esecuzione del contratto è quello di Parma
- Privacy: Il/La sottoscritto/a in qualità di interessato/a con l'apposizione della firma alla presente, dichiara di conoscere i diritti di cui all'art. 7 D. Lgs. 196/2003 e attesta il proprio libero consenso affinché IRVEA proceda al trattamento dei dati e alla loro comunicazione nell'ambito dei soggetti indicati nell'informativa e per le finalità indicate.

DATA

FIRMA