

**CONVENZIONE PER L'ATTIVITA' DI CONTROLLO DI ALLEVAMENTI, IMPIANTI DI MACELLAZIONE E LABORATORI DI SEZIONAMENTO OPERANTI NEL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE DELLE DOP "PROSCIUTTO DI SAN DANIELE" E "PROSCIUTTO DI PARMA"**

La presente scrittura privata interviene tra:

**ISTITUTO PARMA QUALITA'** (di seguito IPQ), in persona del suo legale rappresentante p.t., dott. Ugo Franceschini, con sede in Langhirano (Pr), via Roma 82/b, Cod. Fisc. e P.IVA 02015870344 – C.C.I.A.A. PR 1905/1998 – R.E.A. n. 203591, organismo privato di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo - ai fini del Titolo V del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 53 della Legge n. 128/98 - a svolgere l'attività di controllo e di certificazione anche della DOP "Prosciutto di Parma",

e

**IFCQ CERTIFICAZIONI s.r.l.** a socio unico (di seguito IFCQ), in persona del suo legale rappresentante p.t., dott. Ludovico Picotti, con sede in San Daniele del Friuli (UD), via Rodeano n. 71, Cod. Fisc. e P.IVA e CCIAA UD 02910180302 – REA UD 297316, organismo privato di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo - ai fini già citato Titolo V del Regolamento /UE) n. 1151/2012, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 53 della Legge n. 128/98 - a svolgere, tra l'altro, l'attività di controllo e di certificazione anche della DOP "Prosciutto di San Daniele".

**Premesso che**

- le produzioni delle DOP Prosciutto di Parma e San Daniele approvvigionano la propria materia prima dagli stessi allevamenti, impianti di macellazione e laboratori di sezionamento, eccezion fatta per gli operatori del Friuli Venezia Giulia e del Molise che possono fornire la loro materia prima solo, rispettivamente, alla DOP Prosciutto di San Daniele e alla DOP Prosciutto di Parma;
- ricorre l'esigenza di assicurare lo svolgimento dell'attività di controllo in condizioni di omogeneità presso tutti i soggetti interessati dal sistema e a costi ragionevoli, di razionalizzare i processi certificativi e di verifica, nel pieno rispetto dei Piani di Controllo approvati, delle prescrizioni impartite dall'Autorità competente e dei principi dettati dalla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012, per la quale entrambi gli Istituti sono obbligatoriamente accreditati;
- in forza della Norma ISO 17065:2012, le parti danno atto che:
  - l'attività di valutazione per la parte di filiera comune, è suddivisa tra IPQ e IFCQ secondo quanto previsto dai seguenti articoli 1 e 2;
  - l'attività di riesame viene effettuata da entrambi gli Istituti separatamente;
  - le decisioni su riconoscimenti, recessi e revoche e Non Conformità definite di filiera sono assunte autonomamente dal Comitato di Certificazione di ciascun Istituto, previo il coordinamento previsto dal successivo punto 3.2.

Tutto ciò premesso, Istituto Parma Qualità e IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**convengono e stipulano**

quanto segue.

## 1. Impegni di IPQ

In attuazione della presente convenzione, IPQ si obbliga ad effettuare i seguenti servizi per i fini di cui alla premessa:

1.1) fase di riconoscimento di allevamenti, impianti di macellazione e laboratori di sezionamento, ed accesso al circuito tutelato:

- a) acquisizione delle domande di riconoscimento;
- b) verifiche ispettive presso gli operatori;
- c) gestione e distribuzione delle dotazioni previste dai Disciplinari e Piani di Controllo di entrambe le denominazioni;
- d) tenuta delle relative registrazioni, archiviazione della corrispondente documentazione e sua trasmissione periodica a IFCQ;
- e) tenuta e aggiornamento delle anagrafiche e periodica condivisione delle stesse con IFCQ, che provvederà al caricamento sul SIAN.

1.2) fase di mantenimento dei requisiti relativi ai soggetti riconosciuti della filiera suinicola comune:

- a) organizzazione generale, gestione operativa e svolgimento di:
  - audit di controllo ordinario secondo le previsioni dei Piani di Controllo in vigore;
  - verifiche ispettive mirate (visite ispettive eseguite a seguito di evidenze esterne di potenziali irregolarità), rinforzate e di regolarizzazione assistita per gli allevamenti in tutti i casi in cui tanto si renda necessario e trasmissione della relativa documentazione a IFCQ;
- b) prelievo, codifica e invio a IFCQ dei campioni di razioni alimentari industriali o aziendali destinati alle analisi di laboratorio, con le modalità e frequenza previste dai Piani di Controllo vigenti. Le analisi sulle razioni alimentari facilmente deperibili - per esempio quelli contenenti sostanze lattiero-casearie - sono effettuate da IPQ;
- c) acquisizione dei "cartellini" e dei documenti riportanti la composizione delle razioni alimentari utilizzate negli allevamenti, con le modalità e frequenza previste dai dispositivi vigenti e corrispondente trasmissione a IFCQ per la valutazione;
- d) verifica dei requisiti qualitativi del grasso delle cosce fresche e della presenza del gene alotano;
- e) trasmissione periodica a IFCQ dei verbali e corrispondenti allegati e dei dati relativi alle visite ispettive effettuate negli allevamenti, nei macelli e nei laboratori di sezionamento;
- f) comunicazione periodica a IFCQ del potenziale produttivo degli allevamenti acquisito nel corso degli audit e verifica della conformità del numero di suinetti nati in un dato periodo rispetto ai posti ingrasso esistenti e disponibili e al numero delle scrofe;

g) segnalazione a IFCQ:

- delle irregolarità (che possono o meno divenire Non Conformità) rilevate a carico degli operatori a seguito di visita ispettiva e di evidenze analitiche (“requisiti qualitativi del grasso”);
- del trattamento di Non Conformità accertate a carico dei soggetti riconosciuti nella filiera suinicola comune in esecuzione delle prescrizioni contemplate solo dal Piano di Controllo della DOP Prosciutto di Parma;
- le irregolarità rilevate in relazione alle razioni alimentari facilmente deperibili (per esempio contenenti sostanze lattiero-casearie) durante il controllo della conformità della composizione documentata ed analitica.

## 2. Impegni di IFCQ

In attuazione della presente convenzione, IFCQ si obbliga ad assicurare i seguenti servizi per i fini di cui alla premessa:

2.1) fase di riconoscimento di allevamenti, impianti di macellazione e laboratori di sezionamento, ed accesso al circuito tutelato:

- a) il caricamento sul SIAN delle anagrafiche e degli aggiornamenti delle anagrafiche;

2.2) fase di mantenimento dei requisiti in capo ai soggetti riconosciuti della filiera suinicola comune:

- a) acquisizione, controllo e archiviazione anche informatica di:
  - Certificazioni Intermedie (di seguito CI) emesse dagli allevamenti riconosciuti;
  - Certificazioni Uniche di Conformità (di seguito CUC) emesse dagli allevamenti riconosciuti;
  - Dichiarazioni Cumulative del Macello – base (di seguito DCM-base) emesse dagli stabilimenti di macellazione riconosciuti;
- b) caricamento e aggiornamento del database del “circolante” (prova dell’origine, tracciabilità e provenienza, razze e flussi di suini, corrispondenti attività autocertificate, macellazioni, approvvigionamento ed omologazione delle materie prime) distrettuale e globale per allevamenti, stabilimenti di macellazione e laboratori di sezionamento, unitamente ai riferimenti ed agli esiti delle attività di audit effettuate presso i relativi soggetti. Ai medesimi dati, IPQ ha accesso mediante Rapporti periodici pubblicati sul portale;
- c) monitoraggio dell’attività di controllo della materia prima approvvigionata per le DOP Prosciutto di Parma e San Daniele per la verifica della sussistenza della Non Conformità id.: SNC025, comune ad entrambi i sistemi di controllo e comunicazione a IPQ;
- d) formazione, conservazione e aggiornamento dei dossier aziendali dei soggetti riconosciuti contenenti le registrazioni delle Non Conformità e delle misure conseguentemente adottate nei loro confronti. Ai medesimi dossier IPQ può accedere in ogni tempo per la consultazione. Per quanto stabilito al successivo punto 3.2, ai fini della completezza del fascicolo, per ogni operatore, IPQ provvede ad inoltrare a IFCQ le delibere di Non Conformità assunte;
- e) analisi dei mangimi secchi aziendali e industriali.

Segnalazione ad IPQ:

- f) irregolarità sul "circolante" rilevate durante il controllo effettuato in sede di caricamento dei dati;
- g) irregolarità rilevate in relazione alle razioni alimentari industriali o aziendali per i suini durante il controllo della conformità della composizione documentata ed analitica;
- h) irregolarità rilevate in relazione al tipo genetico autocertificato e/o agli schemi di selezione dei verri impiegati;
- i) trattamento di anomalie, irregolarità e Non Conformità accertate a carico dei soggetti riconosciuti nella filiera suinicola comune in esecuzione delle prescrizioni contemplate dal solo Piano di Controllo della DOP Prosciutto di San Daniele, ossia che non trovano una corrispondente previsione nel Piano di Controllo della DOP Prosciutto di Parma.

### 3. Disposizioni comuni

#### 3.1) Accesso ai dati e ai documenti

Tutti i dati ed i documenti generati dalle attività considerate agli articoli 1 e 2 sono conservati a cura di ciascun Istituto e condivisi ai fini della loro comune consultazione, anche con mezzi informatici.

#### 3.2) Riconoscimenti, recessi/revoche, Non Conformità di filiera e presentazione dei ricorsi alla Giunta d'Appello

IPQ e IFCQ effettuano separatamente il riesame della documentazione acquisita in fase di audit in allevamenti, macelli e laboratori di sezionamento, delle CI, CUC, DCM segnalate non conformi, fermo restando la possibilità di consultare ed acquisire tutta la documentazione digitalizzata ed archiviata, rilevando le irregolarità riscontrate in base rispettivamente al Piano di Controllo della DOP Prosciutto di Parma e al Piano di Controllo della DOP Prosciutto di San Daniele.

Le decisioni sulla certificazione saranno assunte autonomamente dai Comitati di Certificazione di ciascun Istituto che si riuniranno periodicamente, indicativamente una volta al mese, in modo coordinato al fine di deliberare su:

- 1) domande di riconoscimento, recessi e revoche dei soggetti iscritti nel circuito tutelato;
- 2) le Non Conformità rilevate ed il relativo trattamento.

Nel caso in cui entrambi i Comitati abbiano deliberato per uno stesso caso la stessa Non Conformità:

- 1) questa verrà notificata al soggetto interessato, in nome e per conto di entrambi gli Istituti, da IFCQ;
- 2) nella comunicazione della Non Conformità all'interessato devono essere indicati in ogni caso il relativo trattamento e la competente Giunta d'Appello;
- 3) IFCQ cura il caricamento nella Banca Dati di Vigilanza delle informazioni relative alle Non Conformità così deliberate.

Tutte le delibere così assunte, verranno documentate nei verbali di seduta dei Comitati di Certificazione di ciascun Istituto.

#### 3.3) Responsabilità derivanti dalla presente convenzione

IPQ e IFCQ sono responsabili reciprocamente riguardo alle attività derivanti dalla presente convenzione.

IFCQ e IPQ sono singolarmente responsabili nei confronti del Mi.P.A.A.F.T. per tutte le attività previste dai Piani di Controllo rispettivamente della DOP Prosciutto di San Daniele e della DOP Prosciutto di Parma, comprese quindi anche le funzioni demandate in forza della presente Convenzione.

#### 3.4) Controlli reciproci

IFCQ e IPQ vigilano reciprocamente sul mantenimento dei loro requisiti di certificazione ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 e, per l'effetto, programmano e si obbligano ad effettuare, a campione, dei controlli sull'operato delegato all'altro Istituto al fine di verificare la corretta esecuzione delle prestazioni affidate di cui ai punti sub 1 e 2.

#### 3.5) Costi per l'espletamento delle attività previste dalla presente convenzione

Per l'esecuzione dell'attività considerata dalla presente convenzione, IPQ ed IFCQ definiscono separatamente i criteri di copertura e ristoro dei costi sostenuti e delle derivanti competenze economiche, dando atto che quanto convenuto non ingenera presupposti di specifico addebito a carico dei soggetti controllati diverso da quelli già considerati dal sistema di tariffazione in vigore in esecuzione del piano di controllo approvato dal Mi.P.A.A.F.T. per le DOP "Prosciutto di Parma" e "Prosciutto di San Daniele".

#### 3.6) Durata della presente convenzione

La presente Convenzione è valida fino al 14/1/2019.

#### 3.7) Dichiarazione e disposizioni conclusive in ottemperanza alla norma ISO 17065:2012

IFCQ e IPQ dichiarano di avere e di agire in conformità ai requisiti richiesti dalla norma ISO 17065:2012 e, per tutta la durata della presente convenzione, si obbligano a rispettarli.

Langhirano/San Daniele, 25 ottobre 2018.

Istituto Parma Qualità  
il legale rappresentante p.t.  
dott. Ugo Franceschini

IFCQ Certificazioni a socio unico  
l'Amministratore Unico  
dott. Ludovico Picotti