



SSICA

STAZIONE Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari

IMPRESE & MERCATI

LE INNOVAZIONI TECNOLOGICHE E IL CONTROLLO QUALITÀ NEL SETTORE ITTICO

LA GARANZIA DEL CREDITO E LA TUTELA DEI PRODOTTI, DELLE IMPRESE E DEL CONSUMATORE

22 MAGGIO 2017
ROMA, UNIONCAMERE

*Obblighi, criticità, adempimenti
e tutele legali
nei luoghi di produzione,
pesca, lavorazione
e commercializzazione*



Borsa Merci
Telematica Italiana

CONSORZIO DELLE
CAMERE DI COMMERCIO



CON IL PATROCINIO E LA PARTECIPAZIONE DI



Camera di Commercio
Parma



www.irvea.org | www.ssica.it | www.federquality.org

ROMA, 22 MAGGIO 2017

INTRODUZIONE

Le numerose norme che a livello europeo regolamentano il settore della pesca, l'acquacoltura e la trasformazione dei prodotti ittici, hanno contribuito ad un netto miglioramento per il settore ittico, sia per quanto attiene tracciabilità, rintracciabilità che controllo igienico sanitario, pur evidenziando una serie di carenze e criticità, tra le quali, una mancanza generale di norme e metodiche utili per la verifica di alcune informazioni obbligatorie per legge.

Anche le attività di controllo e campionamento sono disciplinate da specifiche norme e pratiche operative la cui inosservanza, oltre ad inficiare la validità delle prove, pone gli operatori/aziende ad essere oggetto di provvedimenti e sanzioni a volte "illegittimi" con grave danno economico e di immagine per tutto il comparto. Un insieme di regole e norme giuridiche sempre più stringenti che talvolta pongono le aziende del settore ittico in una situazione di "sfinimento per eccesso di burocrazia".

Con l'obiettivo di supportare le aziende nella soluzione delle problematiche tecniche, scientifiche, giuridiche e commerciali, S.S.I.C.A. - Stazione Sperimentale dell'Industria delle Conserve Alimentari di Parma, con B.M.T.I. - Borsa Merci telematica Italiana e FederQuality, in collaborazione con UnionCamere organizzano un incontro formativo-informativo a supporto di imprese e operatori tecnici e commerciali del settore ittico.

Durante l'incontro, ricercatori, avvocati ed esperti delle diverse discipline scientifiche, tecniche e giuridiche illustreranno:

- le più recenti innovazioni tecnologiche messe a punto dalla S.S.I.C.A. nella trasformazione, conservazione e packaging dei prodotti ittici;
- le innovazioni e le tecnologie in ambito di prevenzione, controllo e sanificazione nei luoghi di produzione, lavorazione e commercializzazione;
- le principali problematiche relative l'etichettatura e le normative comunitarie che disciplinano la materia e i punti critici della stessa per la riduzione del contesto sanzionatorio;
- il supporto offerto agli operatori dal Mercato Telematico regolamentato per la contrattazione dei prodotti ittici e l'accesso all'assicurazione del credito;
- Il nuovo ruolo e la figura professionale regolamentata del S.A.I. - Soggetti Abilitati all'Intermediazione per gli operatori della filiera dell'ittico;
- Il Controllo Ufficiale e le azioni a tutela delle aziende e degli operatori economici: azioni a rimedio e responsabilità civile della P.A. e degli operatori del controllo.

RELATORI

Introducono l'evento:

A. Zanlari (Presidente S.S.I.C.A.)

R. Moncalvo (Presidente Coldiretti Nazionale)

Relatori:

V. Tepedino - Direttrice del periodico Eurofishmarket Magazine

A. Montanari - Dip. Imballaggi S.S.I.C.A. Parma

M. P. Previdi - Dip. Microbiologia S.S.I.C.A. Parma

I. Orlando - Dip. Ittico S.S.I.C.A. , Sezione di Angri

A. Sellitto - S.S.I.C.A. , Sezione di Angri

P. Caricato - Vice Capo Unità DG SANTE - Igiene Alimentare

G. Fortini e C.C. Cardoso - Dip. Ambiente S.S.I.C.A. Parma

F. Ponti- MET srl - San Lazzaro di Savena (BO)

B. Paolucci - B.M.T.I.- Borsa Merci Telematica Roma - Assicurazione e garanzia sul credito

M. Franchi - Avvocato in Parma

ORGANIZZAZIONE

S.S.I.C.A.- Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari con B.M.T.I. - Borsa Merci Telematica Italiana e FederQuality

EVENTO ORGANIZZATO DA



SSICA

STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI



Borsa Merci
Telematica Italiana

CONSORZIO DELLE
CAMERE DI COMMERCIO



CON IL PATROCINIO E LA PARTECIPAZIONE DI



Camera di Commercio
Parma



UNIONCAMERE
CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA



EUROFISHMARKET
UNA RISPOSTA AL SETTORE ITTICO • AN ANSWER TO THE FISH SECTOR



DOVE E QUANDO

PROGRAMMA

Mattina 9:30 – 13:00

Lunedì 22 Maggio - Sala Danilo Longhi - UnionCamere piazza Sallustio, 21 - ROMA (a pochi passi da Stazione Termini)

dalle ore 9:00 - Registrazione partecipanti

Presentazione del corso (A. Zanlari e R. Moncalvo)

Presentazione del progetto FISH Pack (R. Moncalvo)

Allarmi reali, allarmismi mediatici e non conformità principali rilevate nel settore del commercio: (V. Tepedino)

- I sistemi di controllo nazionale per il settore ittico e principali non conformità segnalate dal sistema R.A.S.F.F., dai sistemi di controllo veterinario e della Guardia Costiera
- L'allarmismo mediatico, dall'informazione alla disinformazione in materia di prodotti ittici
- GDO e ristorazione: problematiche gestionali e non conformità emergenti e sottovalutate: esempi pratici relativi alla vendita di prodotto decongelato per fresco, additivato per naturale, ecc.

Film attivi edibili nel confezionamento di prodotti ittici freschi (A. Montanari)

L'impiego del chitosano nel prolungamento della shelf life di prodotti ittici freschi (M. P.Previdi)

Le attività per il controllo qualità del prodotto fresco e del prodotto trasformato (I.Orlando)

- I punti critici di controllo sui principali processi di lavorazione del pescato
- La catena del freddo: surgelazione e congelamento
- Analisi e servizi a supporto del controllo di qualità sensoriale, chimico - fisica e microbiologica
- L'applicazione del calore: la sanitizzazione e la sterilizzazione
- Tecnologie innovative ed analisi specifiche per la determinazione del rapporto selenio/mercurio in conserve di tonno commerciali.

L'etichettatura dei prodotti alimentari: focus ittico (A. Sellitto)

- Normativa generale: Reg. UE n. 1169/2011
- Fornitura di informazioni sugli alimenti al consumatore finale
- Normativa verticale: Reg. UE n. 1379/2013 in particolare le Informazioni obbligatorie dei prodotti della pesca e dell'acquacoltura
- Recenti novità: decreti applicativi e circolari interpretative.

Pomeriggio 14:30 - 18:00

Gli strumenti di prevenzione e controllo della reale conformità dei prodotti ittici (P. Caricato)

- La normativa europea in materia di prodotti ittici tra punti di forza e criticità
- Principali quesiti rivolti dalle aziende e dalle autorità di controllo in materia di prodotti ittici.

Le innovazioni tecnologiche nell'impiego dell'ozono nel settore ittico (G. Fortini - C.C. Cardoso)

- L'utilizzo dell'ozono in campo alimentare con particolare riferimento al settore ittico
- Direttive ministeriali e norme legislative per il settore alimentare
- Campi di applicazione, utilizzi e vantaggi economici nei diversi segmenti
- Disinfezione/sanificazione dell'ozono: dall'acquacoltura alla lavorazione, dalla conservazione alla vendita
- Formazione,aggiornamento e certificazione delle competenze professionali a tutela dell'operatore.

Applicazioni pratiche e tolleranze nell'utilizzo dell'ozono da parte degli Enti di controllo preposti al controllo (F. Ponti)

- Normativa, criticità e tolleranze in ambito nazionale e comunitario
- Sanificazione degli ambienti di lavorazione, delle attrezzature, dei contenitori e degli indumenti
- Il trattamento per l'eliminazione dei cattivi odori e abbattimento della carica batterica sugli indumenti impiegati nella lavorazione del pescato.

Il Mercato telematico regolamentato per la contrattazione dei prodotti ittici: opportunità per gli operatori della filiera e nuove figure professionali (Soggetti abilitati all'intermediazione-SAI) (B. Paolucci)

L'attività di controllo fra illecito e tutele giuridiche (M. Franchi)

- Azioni risarcitorie pubbliche e private: responsabilità degli operatori del Controllo Ufficiale
- Rimedi a tutela di aziende ed operatori economici: la responsabilità civile della Pubblica Amministrazione
- Collegamenti ed interrelazioni con i controlli fiscali
- Riflessi penali dei controlli tributari
- Il sequestro preventivo per equivalente
- Strategie di difesa del contribuente.

Chiusura lavori e consegna attestati

Modulo per candidatura

Comitato Tecnico - Consultivo per lo studio delle criticità del “nuovo sistema controlli”

INFORMAZIONI PERSONALI

Nome e Cognome	C.F.
Data di nascita	Luogo di Nascita
Indirizzo di residenza	Città Cap
Mob.	Ph.
E-mail	Professione
Ente/Azienda	Iscritto all'Ordine

NORME PROCEDURALI

Il Comitato Tecnico Consultivo per lo studio delle criticità del Nuovo Sistema Controlli è istituito nell'ambito dello Sportello Informativo Legale di S.S.I.C.A. /IRVEA-FederQuality a supporto delle aziende e degli operatori dell'autocontrollo e del Controllo Ufficiale.

La candidatura e partecipazione è regolamentata, volontaria e gratuita ed i nominativi selezionati, a insindacabile giudizio del Comitato Scientifico all'uopo istituito, formeranno i “tavoli di lavoro” tecnico-consultivi per la valutazione delle criticità, lo studio delle soluzioni e l'armonizzazione tra le varie figure/competenze operanti. I risultati dei lavori vengono trasmessi con cadenza tri/quadrimestrale alla DG SANTE della Commissione Europea.

Saranno selezionati 10/15 membri di ciascuna delle seguenti categorie professionali, rappresentative di:

CONTROLLO UFFICIALE

- ☐ Istituti Zooprofilattici Sperimentali
- ☐ Veterinari
- ☐ Tecnici della Prevenzione
- ☐ ARPA- sett. Alimenti
- ☐

AZIENDE

- ☐ Controllo Qualità e laboratori aziendali
- ☐ Consulenti aziendali (liberi professionisti)
- ☐ Laboratori Esterni per autocontrollo
- ☐ Operatori e Ispettori ACCREDIA
- ☐

SI ALLEGA C.V.AGGIORNATO

☐ SI

☐ NO

EVENTUALI PROPOSTE (Facoltativo)

.....
.....
.....

Il modulo di candidatura, compilato e sottoscritto, dovrà essere inviato via fax al numero +39 0521 148 0029 o via e-mail all'indirizzo segreteria@federquality.org.

DATA

FIRMA

Modulo di iscrizione

LE INNOVAZIONI TECNOLOGICHE E IL CONTROLLO QUALITÀ NEL SETTORE ITTICO

ROMA, 22 MAGGIO 2017

INFORMAZIONI PERSONALI

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

dirizzo segreteria@federquality.org entro e non oltre
il **17/05/17**.

2. 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.

3. **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 2017**

4. Saranno accettate unicamente le iscrizioni complete della documentazione di cui al punto "1".

5. 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.

6. 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.

7. Foro competente: Il Foro esclusivo competente per l'interpretazione ed esecuzione del contratto è quello di Parma

8. 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.

EVENTUALI DATI FISCALI

Il documento fiscale emesso riporterà i seguenti dati

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

La partecipazione all'evento prevede un contributo di partecipazione, al netto delle spese di transazione, di **Euro 150,00 complessive** (comprensivo della quota associativa IRVEA 2017)

1. 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'in-

Si richiede attestato di partecipazione

☐ SI

☐ NO

Saranno raccolte le firme in entrata e in uscita per l'inoltro agli Ordini professionali per l'eventuali riconoscimento dei crediti

Sono interessato a far parte al Comitato Tecnico - Consultivo Multidisciplinare per lo studio delle criticità del "nuovo sistema controlli"

☐ SI

☐ NO

In caso di risposta affermativa si prega di compilare l'allegato modulo