

I SEMINARI DI FEDERQUALITY



STANDARD, QUALITA', TUTELA, VALORIZZAZIONE E TERRITORIO

Le competenze professionali per il miglioramento dei prodotti e servizi

PROGRAMMA COMPLETO

Sala Conferenze della Camera di Commercio di Parma
5-6-7 e 12-13-14 Marzo 2015

Cultura imprenditoriale, Standard & Qualità

Le strutture produttive, commerciali, ricettive e di ristorazione

I controlli commerciali, igienico-annonari

I reati e gli illeciti in materia Agroalimentare

La tutela delle produzioni dei marchi di qualità regolamentata

Il contrasto alle frodi e contraffazioni agroalimentari

Tecniche e tecnologie anticontraffazione

Tutela legale e garanzie difensive

Organizzato da



e con il Patrocinio di



Quando: 5-6-7 e 12-13-14 marzo 2015

Orario: 9.30 – 13.00 / 14.30 -17.00

Dove : Sala Conferenze della Camera di Commercio I.I.A. di Parma

Organizzazione: FederQuality

Direttore del Corso: Laura La Torre: Direttore Generale FederQuality

Scadenza iscrizioni: 15 Febbraio 2015

I SEMINARI DI FEDERQUALITY

I seminari di FederQuality si prefiggono la formazione ed il perfezionamento tecnico-operativo nei rispettivi ambiti e ruoli giuridici degli operatori della Qualità: ispettori, agenti vigilatori, auditor, consulenti e tecnici con specifiche competenze professionali.

Formazione continua e un mirato aggiornamento professionale sono presupposti fondamentali per rendere efficace l'attività di vigilanza, di controllo e miglioramento della qualità di prodotti e servizi nelle diverse filiere agroalimentari e nei vari ambiti produttivi, commerciali e di valorizzazione territoriale e di prodotto oltretutto per la valutazione ed il controllo degli Standard qualitativi nelle strutture ricettive e della ristorazione.

Professionisti a supporto di aziende, di consorzi di tutela, di organismi pubblici e privati di controllo, di strutture di promozione turistico-ricettiva e di valorizzazione territoriale; esperti anche nelle metodiche e nelle tecniche per la valorizzazione e promozione dei servizi, dei prodotti di qualità, Qualità Regolamentata e dei relativi ambiti territoriali

Durante gli incontri verranno illustrate le competenze, le potenzialità, i ruoli ed i compiti di dette figure, unitamente alle criticità dei vari comparti,



focalizzando l'attenzione sugli aspetti tecnici, normativi e di mercato. Una profonda conoscenza del sistema e delle regole che lo disciplinano consentirà di agire al meglio nell'interesse e per una valida crescita dei vari settori e relativi comparti.

Verranno dibattuti casi pratici con simulazioni operative che permetteranno infine di verificare sul campo le problematiche concrete relative ad un'indagine all'interno di una struttura alimentare.

Un taglio pratico e specifico darà ad adottato per esaminare i reati soprattutto di stampo agroalimentare previsti dal codice penale e dalle leggi speciali con particolare riferimento all'art. 5 L. 283/62. Verranno altresì forniti gli spunti giurisprudenziali di diritto penale e processuale penale per garantire una conoscenza dei principali istituti e categorie penalistiche. Conoscenza necessaria per la redazione della notizia di reato e l'individuazione della fattispecie da applicare nel caso concreto.

Le competenze acquisite saranno spendibili anche nelle attività di controllo e vigilanza in ambito commerciale, igienico e annonario in supporto e affiancamento ai vari Organismi per il Controllo Ufficiale e le Forze di Polizia.

Destinatari

Il Corso è finalizzato alla formazione e perfezionamento di figure professionali con competenze tecniche e tecnico-scientifiche e giuridiche nelle attività di ispezione, controllo e tutela della qualità dei prodotti, dei marchi e dei servizi nei vari ambiti della produzione, commercio, strutture ricettive e di ospitalità.

Il corso è rivolto a Ispettori, agenti vigilatori, auditor e tecnici degli Organismi di controllo e certificazione, con specifiche competenze professionali nei vari ambiti.

Il corso è inoltre indicato per professionisti dei vari Ordini Professionali, quali Agronomi, Biologi, Tecnologi Alimentari, Veterinari, Avvocati, Tecnici della Prevenzione nell'Ambiente e nei Luoghi di Lavoro, Agenti Vigilatori, Auditors ed operatori nel ruolo tecnico e ausiliario, che a vario titolo possono agire o interagire a supporto di aziende, consorzi di tutela, organismi pubblici e privati di controllo e certificazione, strutture di promozione turistica e territoriale o come CTU per l'Autorità Giudiziaria a supporto dei vari Organismi di Controllo, certificazione e di investigazione nel settore agroalimentare a supporto delle Forze di Polizia e dell'Autorità Giudiziaria.

L'incontro è aperto a tutte le figure, pubbliche e private, operanti a qualsiasi titolo nei vari contesti del Controllo Ufficiale, la certificazione e la vigilanza sui prodotti, la consulenza in tema di marchi e sicurezza alimentare. Particolarmente indicato per il perfezionamento delle competenze degli operatori dei vari Corpi di Polizia e degli Agenti Vigilatori dei vari Consorzi di Tutela.

ai partecipanti all'intero programma di 6 giornate verrà rilasciato Attestato di

Partecipazione e "Certificato di Idoneità" valido per l'iscrizione al Registro Nazionale Ispettori e Operatori della Qualità, finalizzato a favorire la ricerca di professionisti con specifiche competenze tecniche di settore.

Il Registro, suddiviso per settori e ambiti operativi, è posto nella disponibilità di aziende, consorzi e organismi di controllo, certificazione e promozione pubblici e privati che intendano avvalersi di professionisti con specifiche competenze nei vari ambiti operativi.



Relatori:

- Laura la Torre: Direttore FederQuality, già Direttore Generale della Vigilanza per la Qualità e Tutela del Consumatore - ICQRF
- Carlo Maria Pellicano: Sostituto Procuratore presso la Procura generale di Torino
- Aldo Natalini: Sostituto Procuratore presso la Procura della Repubblica di Siena
- Stefano Sequino: Ispettore ICQRF - Ispettorato Centrale Qualità e Repressione Frodi
- Claudio Biglia: Veterinario, già responsabile della sez. di Polizia Giudiziaria della Procura della Repubblica di Torino -Sezione Alimenti
- Lorena Timi: Ispettore ICQRF - Ispettorato Centrale Qualità e Repressione Frodi
- Piero Nuciari: esperto nei controlli commerciali, igienico annonari e dei mercati, docente presso la Scuola di formazione Polizia Locale
- Tiziana Zullo: Responsabile Qualità IHG
- Manlio Della Ciana: Medico Veterinario- Dirigente USL Ravenna;
- Fabrizio Balestrini: Mistral Consulting Dubai
- Ulisse Vivarelli: Presidente SOLOS

Oltre ad avvocati, funzionari e ispettori ministeriali ed esperti dell'anticontraffazione e dei mercati

Giovedì 5 Marzo

I PROFILI PROFESSIONALI DEGLI OPERATORI DELLA QUALITÀ

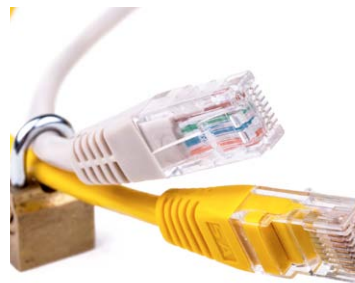
- Le diverse filiere produttive dei prodotti a Qualità Regolamentata e le norme che li disciplinano;
- Formazione, aggiornamento: il Comitato Nazionale di Vigilanza e la valutazione delle competenze professionali del personale tecnico ispettivo e di vigilanza;
- Standard, profili professionali e conflitti di interesse

LE AUTORIZZAZIONI E RICONOSCIMENTO GIURIDICO DEL PERSONALE ADDETTO AL CONTROLLO ISPETTIVO E VIGILANZA

- Il personale addetto al controllo, ispezione, vigilanza e certificazione sulla qualità dei prodotti, dei servizi e dei marchi collettivi e di qualità: Agente e Ufficiale di Polizia Giudiziaria, agente di Pubblica Sicurezza, Pubblico Ufficiale, incaricato di pubblico servizio: qualifiche funzionali, responsabilità giuridiche e limiti operativi;
- Procedure e adempimenti per il riconoscimento giuridico e delle mansioni di servizio per l'emissione del Decreto di nomina;

IL NESSO DOCUMENTALE E LA TRACCIABILITÀ DELLE INFORMAZIONI LUNGO LA FILIERA AGROALIMENTARE

- La necessità di controllare la gestione della tracciabilità documentale come strumento di monitoraggio dei requisiti (qualitativi, merceologici, territoriali, ecc.) e di verifica della conformità delle produzioni agroalimentari (non soltanto regolamentate)
- Il mantenimento (anche in auto-controllo) della tracciabilità documentale come filo conduttore di informazioni atto a garantire (e dimostrare) i requisiti di prodotto, un'adeguata gestione del processo e un elevato livello di conoscenza e di sicurezza
- La tracciabilità delle informazioni. Lo studio di casi pratici



- Il settore vitivinicolo: dal vigneto alla produzione di vini comuni, DOP, IGP e «varietali»
- Il settore lattiero-caseario: materia prima, semilavorato, prodotto finito (fino alla gestione del lotto)

Venerdì 6 marzo

CULTURA IMPRENDITORIALE & STANDARD DI QUALITÀ

Territorio e Ospitalità

- Gli Standard Qualitativi obbligatori e volontari e le tecniche per lo sviluppo, miglioramento e la valutazione dei servizi nelle strutture ricettive

LE NUOVE COMPETENZE PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE

L'organizzazione e la pratica operativa dei controlli ufficiali in materia di produzione, commercio e igiene degli alimenti

- Adempimenti e modalità operative degli operatori, agenti vigilatori, auditor e addetti al controllo per la qualità dei prodotti e dei servizi nelle strutture produttive, logistiche, commerciali e della ristorazione;
- Alterazioni, contraffazioni, truffe commerciali e truffe sanitarie

Sabato 7 Marzo

CONTROLLO ANNONARIO SULLA QUALITÀ DEI PRODOTTI E DEI SERVIZI NELLE STRUTTURE RICETTIVE, COMMERCIALI E NEI PUBBLICI SERVIZI

- Ispezioni e controllo per la verifica delle conformità nei vari reparti di produzione, lavorazione, somministrazione e vendita degli alimenti; pesi, misure, tabelle, ingredienti, etichettatura, conservazione e indicazioni obbligatori



L'ORGANIZZAZIONE DELLE AZIONI DI PIANIFICAZIONE STRATEGICA DI INTERNAZIONALIZZAZIONE E LA PROMOZIONE SUI MERCATI ESTERI

- La scelta dei mercati e le tecniche di ricerca;
- La predisposizione dell'International Strategy Plan;
- Metodologie operative e matrici di riferimento;
- Esportazione marketing oriented; Differenze tra Internazionalizzazione ed Export
- Il ruolo dell'Export Manager per la conquista dei mercati
- La politica del prodotto, del prezzo e della distribuzione

LE TECNOLOGIE ANTICONTRAFFAZIONE A SUPPORTO DELLE AZIENDE, DEGLI ORGANISMI DI CONTROLLO E DEI CONSUMATORI Le garanzie per la tutela dei servizi, dei prodotti e dei marchi collettivi e di qualità nel settore agro-alimentare, alimentare e vitivinicolo.



Giovedì 12 marzo

LA MODULISTICA E GLI ATTI PER L'AUDIT, IL CONTROLLO, L'ACCERTAMENTO E LA CONTESTAZIONE DEGLI ILLECITI AMMINISTRATIVI E DEI FATTI PENALMENTE RILEVANTI

- La redazione degli atti, dei verbali e la predisposizione di check-list
- Casistica, esame, studio e prove pratiche per la redazione degli atti formali:
- Il rapporto informativo; Il verbale di accertamento; L'assicurazione delle fonti di prova; L'identificazione della persona; Procedura e atti per il sequestro amministrativo

TECNICHE DI POLIZIA GIUDIZIARIA ED ISTITUTI PROCESSUALI DI CONTRASTO ALLE FRODI AGROALIMENTARI

- Le responsabilità amministrative da reato agroalimentare ai sensi del D.Lgs 231/2001
 - Criteri di attribuzione della responsabilità amministrativa: l'applicabilità anche ai consorzi di tutela;
 - I reati-presupposto in materia agro-alimentare: delitti contro il commercio (artt. 515, 516, 517, 517 ter e 517 quater c.p.);
 - L'apparato sanzionatorio: le misure interdittive e cautelari;
 - L'accertamento del profitto ricavato dall'ente
 - I modelli organizzativi e la loro idoneità
 - L'attività captativa nell'agro-alimentare: art. 266, lett. f ter) c.p.p. (legge 9/2012 c.d. "salvaolio"):
 - Le intercettazioni telefoniche, telematiche e ambientali: presupposti legittimanti ed ascolto "qualificato"
 - Problematiche particolari: remotizzazione, instradamento, utilizzazione processuale
 - Dissequestro condizionato e restituzione con prescrizione
- Dissequestro e restituzione sotto condizione/con prescrizioni: lo strumento del "declassamento" merceologico (art. 85 disp. att. c.p.p.)

Venerdì 13 marzo

L'ACCERTAMENTO E LA REPRESSIONE DEI REATI E DEGLI ILLECITI IN MATERIA AGRO-ALIMENTARE

- Il pacchetto igiene e il controllo sanitario:
 - Tecniche operative e metodiche di accertamento degli illeciti, delle non conformità amministrative e del fatto penalmente rilevante dalla produzione al consumo di alimenti: il ruolo e l'importanza della formazione degli agenti, degli ufficiali di PG e del personale ispettivo e di vigilanza;
 - Le diverse competenze tecniche e tecnico-scientifiche nelle attività di indagine ed a supporto dell'attività investigativa e processuale
 - Il C.T.U. - Consulente Tecnico del Giudice - Tecnologi alimentari, Medici Veterinari, Biologi, Agronomi Ricercatori, Ispettori della Qualità e



- Agenti Vigilatori
- Ispezione di cose e di luoghi (campionamento/prelevamento)
 - Il campionamento ufficiale, i protocolli operativi e le assicurazioni delle fonti di prova
 - L'accertamento tecnico irripetibile ex art. 360 e la riserva di incidente probatorio (art. 360, co. 4, c.p.p.)
 - Il rapporto di prova dei laboratori chimici: la prova documentale art. 234 c.p.p.
- I reati alimentari:
 - La notizia di reato, e l'obbligatorietà dell'azione penale; I reati alimentari a tutela della salute pubblica e della pubblica fede; L'obbligo di informativa e gli esposti anonimi
- Le fonti di prova:
 - L'acquisizione degli elementi probatori e le c.d. prove illecite,
- Le sommarie informazioni:
 - interrogatorio, assunzione di informazioni, dichiarazioni spontanee;
- Il sequestro del prodotto contraffatto:
 - sequestro probatorio a fini di accertamento quali-quantitativo del prodotto; sequestro preventivo d'iniziativa (c.d. impeditivo); esecuzione del sequestro preventivo disposto dall'A.G.; sequestro amministrativo

Sabato 14 marzo

LA TUTELA LEGALE E LE GARANZIE DIFENSIVE

- motivazione del sequestro;
- vizi procedurali;
- nullità atti;
- Il rapporto di prova dei laboratori
 - La giurisprudenza sulle valenze probatorie nei processi per reati alimentari

11:00 / 12:30 TAVOLA ROTONDA

TURISMO, PRODOTTO, TERRITORIO

Cultura imprenditoriale, professionalità e sinergie per il rilancio dell'immagine sui mercati esteri.

Consegna attestati e cocktail a chiusura lavori



Tavola Rotonda

TURISMO, PRODOTTO, TERRITORIO
*Cultura imprenditoriale, professionalità e sinergie
 per il rilancio dell'immagine sui mercati esteri*

Moderatore

- Giorgio Dell'Orefice – *Giornalista de Il Sole 24 Ore*

Interverranno

- Andrea Zanlari - *Presidente C.C.I.A.A. di Parma*
- Laura La Torre - *Direttore Feder Quality*

I Professionisti della Qualità: la formazione, l'aggiornamento professionale e conflitti di interesse

- Gea Scamardella - *Delegato HSQ- High Standard Quality- Australia*

Quando le stelle non contano: standard di qualità nelle strutture ricettive turistico-alberghiere per la soddisfazione del cliente

- Albino Ivardi Ganapini - *Vice Presidente Musei del Cibo*

La leva attrattiva del turismo eno-gastronomico

Interverranno inoltre:

- Riccardo Cotarella- *Presidente Nazionale AssoEnologi*
- Silvia Magelli - *Avvocato - Ordine degli Avvocati di Parma*
- Serena Pironi - *Presidente Ordine dei Tecnologi Alimentari dell'Emilia-Romagna, Toscana, Marche e Umbria*
- Gloria Minarelli – *Presidente Federazione Regionale Emilia Romagna dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali*
- Giovanni Rossi - *Delegato UNPISI - Parma*
- Marco Antonucci - *Coordinatore Gruppo Interprofessionale Olive Oil Experts*

Interverranno anche rappresentanti delle istituzioni, delle associazioni di categoria e dell'industria

Organizzato da



e con il Patrocinio di



Gli ordini patrocinanti riconoscono crediti formativi ai loro iscritti

Info: Segreteria IRVEA/FederQuality Via G. Verdi, 2- c/o C.C.I.A.A. Parma
 Tel. +39 0521 184 1531 – Fax 0521148 0029 – Mob 338 53 94 663
 e-mail: segreteria@irvea.org Sito web: www.irvea.org