



ECEPA  
P.zza Cavalli, 35  
29100 – Piacenza (PC)  
Italia

tel. 0523/599445  
fax 0523/599445  
e-mail [ltm@pc.unicatt.it](mailto:ltm@pc.unicatt.it)  
e-mail [gpb\\_ecepa@virgilio.it](mailto:gpb_ecepa@virgilio.it)

## Bollettino ECEPA

N° 9 Maggio 2002

In questo numero

### 1. PRODOTTI ED AZIENDE CHE HANNO SUPERATO LA VALUTAZIONE PER LA CERTIFICAZIONE ECEPA

- 1.1. Certificazioni DOP
- 1.2. Certificazione secondo norme tecniche specifiche

### 2. PRODUZIONI MARCHIATE DOP: CONFRONTO 1999-2001

### 3. NUOVO REGOLAMENTO PER L'USO DEI MARCHI COMUNITARI E DEL MARCHIO ECEPA

- 3.1 Marchio ECEPA
- 3.2 Marchio ECEPA associato a Marchi Comunitari DOP, IGP STG, ecc
- 3.3 Estensione della certificazione
- 3.4 Rinnovo della certificazione

### 4. DIRITTI E DOVERI DELL'AZIENDA IN POSSESSO DI CERTIFICAZIONE

### 5. PIANO DI CONTROLLO PREVISTO DAL MIPAF PER LE CARNI TRASFORMATE

- 5.1 Stato attuale

## 1. Prodotti ed aziende che hanno superato la valutazione per la certificazione ECEPA

Dall'inizio della propria attività, ECEPA ha emesso certificazioni di prodotto nell'ambito dei prodotti DOP (secondo l'incarico del MIPAF Decreto 12-03-99) e per produzioni specifiche rispondenti a particolari norme tecniche volontarie scelte dall'azienda.

Le aziende che hanno ottenuto la certificazione ECEPA per i diversi prodotti sono riportate nelle seguenti tabelle.

### 1.1. Certificazioni DOP

#### 1.1.1. Coppa Piacentina DOP

Azienda	Indirizzi	Certificato	
		Data di emissione	N°
SALUMIFICIO FIOCCHI LUIGI	v.Roma n.133 29027 Podenzano (PC)	14/09/1999	0012
SALUMIFICIO VALNURE s.n.c.	Via Ormellina, 4 29028 Ponte dell'Olio - Piacenza	20/09/1999	0009
SALUMIFICIO SAN BONO s.r.l.	Via Vaccari, 28/30 - 29028 Ponte dell'Olio	20/09/1999	0001
SALUMIFICIO LA ROCCA s.r.l.	Loc. Caneto 29014 Castell'Arquato (PC)	20/09/1999	0007
SALUMIFICIO ALSENESE s.a.s.	V. Marconi, 1 - 29010 Alseno	20/09/1999	0017
SALUMIFICIO VAL D'ONGINA s.n.c.	V. PO n. 1 29010 S. Nazzaro di Monticelli d' Ongina (PC)	20/09/1999	0004
SALUMIFICIO LA COPPA s.r.l.	V. Emilia Ovest n335 29017 Fiorenzuola d'Arda -Piacenza-	29/02/2000	0022
SALUMIFICIO PEVERI CARLO & C. s.n.c.	Chiaravalle della Colomba 232 29010 Alseno (PC)	29/02/2000	0024
SALUMIFICIO GIORDANO s.n.c.	Loc. Case Draghi, 28 Carpaneto P.no PC	04/04/2000	0027
SALUMIFICIO SAN CARLO s.p.a.	Loc. San Pellegrino, 310 - 310/A 29010 Ziano P.no PC	03/05/2000	0033

Azienda	Indirizzo	Certificato	
		Data di emissione	N°
SALUMIFICIO GROSSETTI ANTONIO	Via Fornace, 15 29010 Trevozzo di Nibbiano PC	12/05/2000	0037
SALUMIFICIO SERAFINI ROBERTO s.r.l.	Stada Agazzana, 59 - 29100 Piacenza	22/05/2000	0047
SALUMIFICIO MONTEPENICE di Marchionni Giulio	Via Roma, 72 - Rivergaro PC	22/05/2000	0045
SALUMIFICIO GAGLIARDI G.P.	V. Verdi, 26 - 29019 S. Giorgio P.no	22/05/2000	0042
SALUMIFICIO PIANELLESE s.r.l.	Via del santuario n. 38 Nibbiano (PC)	22/05/2000	0040
SALUMIFICIO SARMATESE s.a.s.	Via Emilia Pavese, 41	07/06/2000	0050
SALUMIFICIO IL COLLE s.r.l.	Via Creta, 64 Vicobarone PC	19/04/2001	0056
SALUMIFICIO BOBBIESE di Platè Luigi	Via IV Novembre, 23 Bobbio (PC)	22/11/2001	0059

### 1.1.2. Pancetta Piacentina DOP

Azienda	Indirizzo	Certificato	
		Data di emissione	N°
SALUMIFICIO VAL D'ONGINA s.n.c.	V. PO n. 1 29010 S. Nazzaro di Monticelli d' Ongina (PC)	20/09/1999	0005
SALUMIFICIO SAN BONO s.r.l.	Via Vaccari, 28/30 - 29028 Ponte dell'Olio	20/09/1999	0002
SALUMIFICIO VALNURE s.n.c.	Via Ormellina, 4 29028 Ponte dell'Olio - Piacenza	20/09/1999	0010
SALUMIFICIO ALSENESE s.a.s.	V. Marconi, 1 - 29010 Alseno	20/09/1999	0018
SALUMIFICIO FIOCCHI LUIGI	v.Roma n.133 29027 Podenzano (PC)	29/02/2000	0020
SALUMIFICIO PEVERI CARLO & C. s.n.c	Chiaravalle della Colomba 232 29010 Alseno (PC)	29/02/2000	0025
SALUMIFICIO GAGLIARDI G.P.	V. Verdi, 26 - 29019 S. Giorgio P.no	30/03/2000	0036
SALUMIFICIO GIORDANO s.n.c.	Loc. Case Draghi, 28 Carpaneto P.no PC	05/04/2000	0028
SALUMIFICIO LA ROCCA s.r.l.	Loc. Caneto 29014 Castell'Arquato (PC)	05/04/2000	0026
SALUMIFICIO SAN CARLO s.p.a.	Loc. San Pellegrino, 310 - 310/A 29010 Ziano P.no PC	03/05/2000	0034
SALUMIFICIO GROSSETTI ANTONIO	Via Fornace, 15 29010 Trevozzo di Nibbiano PC	12/05/2000	0038
SALUMIFICIO SERAFINI ROBERTO s.r.l.	Stada Agazzana, 59 - 29100 Piacenza	22/05/2000	0048
SALUMIFICIO PIANELLESE s.r.l.	Via del santuario n. 38 Nibbiano (PC)	22/05/2000	0041
SALUMIFICIO LA COPPA s.r.l.	V. Emilia Ovest n335 29017 Fiorenzuola d'Arda -Piacenza-	05/06/2000	0044
SALUMIFICIO SARMATESE s.a.s.	Via Emilia Pavese, 41	07/06/2000	0051
SALUMIFICIO RIVA s.n.c.	Via Po, 131 29019 Boscone di Calendasco PC	14/06/2000	0053
SALUMIFICIO IL COLLE s.r.l.	Via Creta, 64 Vicobarone PC	19/04/2001	0057

### 1.1.3. Salame Piacentino DOP

Azienda	Indirizzo	Certificato	
		Data di emissione	N°
SALUMIFICIO SAN BONO s.r.l.	Via Vaccari, 28/30 - 29028 Ponte dell'Olio	20/09/1999	0003
SALUMIFICIO VAL D'ONGINA s.n.c.	V. PO n. 1 29010 S. Nazzaro di Monticelli d' Ongina (PC)	20/09/1999	0006
SALUMIFICIO VALNURE s.n.c.	Via Ormellina, 4 29028 Ponte dell'Olio - Piacenza	20/09/1999	0011
SALUMIFICIO ALSENESE s.a.s.	V. Marconi, 1 - 29010 Alseno	20/09/1999	0019
SALUMIFICIO LA ROCCA s.r.l.	Loc. Caneto 29014 Castell'Arquato (PC)	20/09/1999	0008
SALUMIFICIO FIOCCHI LUIGI	v.Roma n.133 29027 Podenzano (PC)	29/02/2000	0021
SALUMIFICIO LA COPPA s.r.l.	V. Emilia Ovest n335 29017 Fiorenzuola d'Arda -Piacenza-	29/02/2000	0023
SALUMIFICIO GIORDANO s.n.c.	Loc. Case Draghi, 28 Carpaneto P.no PC	05/04/2000	0029
SALUMIFICIO MONTEPENICE di Marchionni Giulio	Via Roma, 72 - Rivergaro PC	11/04/2000	0032
SALUMIFICIO GROSSETTI ANTONIO	Via Fornace, 15 29010 Trevozzo di Nibbiano PC	12/05/2000	0039
SALUMIFICIO SERAFINI ROBERTO s.r.l.	Stada Agazzana, 59 - 29100 Piacenza	22/05/2000	0049
SALUMIFICIO GAGLIARDI G.P.	V. Verdi, 26 - 29019 S. Giorgio P.no	22/05/2000	0043
SALUMIFICIO PIANELLESE s.r.l.	Via del santuario n. 38 Nibbiano (PC)	25/05/2000	0046
SALUMIFICIO SARMATESE s.a.s.	Via Emilia Pavese, 41	07/06/2000	0052
SALUMIFICIO SAN CARLO s.p.a.	Loc. San Pellegrino, 310 - 310/A 29010 Ziano P.no PC	21/12/2000	0054
Salumificio Chiarone di Oddi Emilio e C. s.n.c.	Loc. Chiarone di Pianello Val Tidone (PC)	22/11/2001	0060

## 1.2. Certificazione secondo norme tecniche specifiche

### 1.2.1 Pancetta Coppata SANCARLO

Azienda	Indirizzo	Certificato	
		Data di emissione	N°
SALUMIFICIO SAN CARLO s.p.a.	Loc. San Pellegrino, 310 - 310/A 29010 Ziano P.no PC	02/05/2001	0055

.....

## 1.2.2 Pomodoro di Qualità STERILTOM

Azienda	Codice di riferimento	Certificato	
		Data di emissione	N°
STERILTOM s.r.l.	Via provinciale, 90 29010 Casaliggio di Gragnano (PC)	22/11/2001	0058

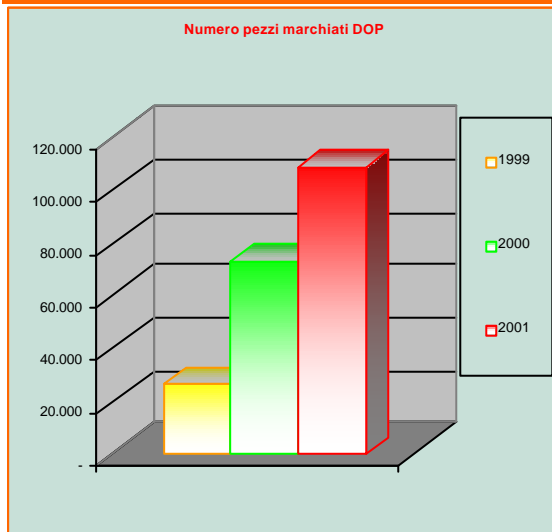
## 2. Produzioni marchiate DOP: confronto 1999-2001

Nel corso del triennio 1999-2001 si è registrato un incremento (500%) delle produzioni di salumi tipici piacentini marchiati DOP Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina e Salame Piacentino.

Nei grafici seguenti sono riportati gli andamenti dei pezzi marchiati in questi tre anni.

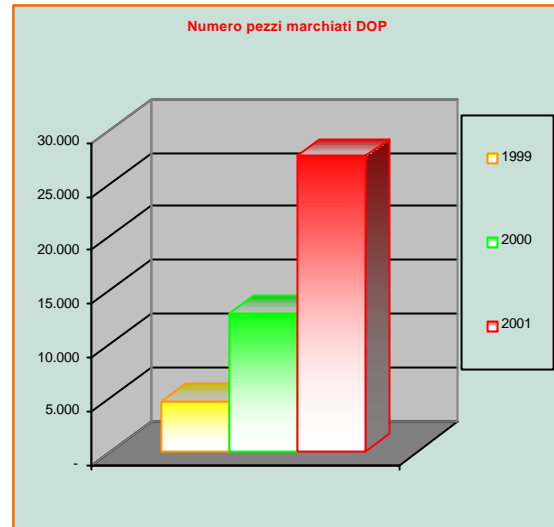
### ➤ Coppa Piacentina

Produzioni marchiate DOP - numero di pezzi -	
1999	26.405
2000	73.129
2001	108.485



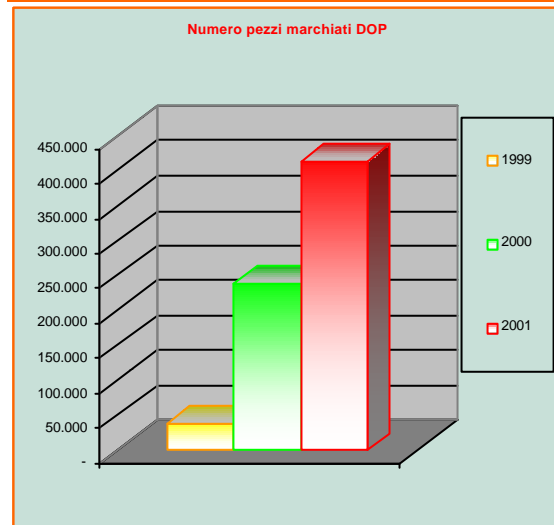
### ➤ Pancetta Piacentina

Produzioni marchiate DOP - numero di pezzi -	
1999	4.698
2000	12.994
2001	27.562



### ➤ Salame Piacentino

Produzioni marchiate DOP - numero di pezzi -	
1999	37.989
2000	238.310
2001	414.487



### 3. Nuovo regolamento per l'uso dei Marchi Comunitari e del Marchio ECEPA

Il MIPAF con circolare del 6/12/2000 (protocollo n° 64338) ha ribadito e modificato le modalità di uso dei marchi sui prodotti DOP. Di seguito si riportano i criteri per l'uso di tali marchi.

#### 3.1 Marchio ECEPA

La concessione d'uso del marchio di certificazione ECEPA è rilasciata da ECEPA ai prodotti delle aziende, che hanno ottenuto la certificazione e non è trasferibile o estensibile, salvo opportuna autorizzazione scritta all'ente stesso.

Di ogni documento riportante il marchio ECEPA, dovrà essere sottoposta una copia ad ECEPA per la valutazione della conformità, prima di essere distribuita (particolari riguardanti le etichette sono riportati di seguito).

L'utilizzo del marchio ECEPA, comporta obbligatoriamente che in prossimità dello stesso sia riportato il nome del prodotto per il quale si è ottenuta la certificazione. Qualora un'azienda abbia ottenuto la certificazione per più prodotti, dovrà riportare una sola volta il marchio ECEPA, specificando il nome di ciascun prodotto certificato, in modo tale da non far nascere dubbi circa l'oggetto della certificazione.

Nelle informazioni destinate all'utilizzatore, il licenziatario deve astenersi dall'indicare funzioni e dal fare illazioni, tali che possano indurre l'utilizzatore stesso a ritenere che le prestazioni di un prodotto o il suo marchio siano coperti da certificazione quando, in effetti non lo sono. In ogni caso il licenziatario deve prendere tutte le precauzioni necessarie affinché nelle sue pubblicazioni e nella sua pubblicità non nasca confusione tra i prodotti certificati e quelli non certificati.

. . . . .

L'eventuale utilizzo del marchio ECEPA in una pubblicazione, deve evitare che la certificazione possa intendersi estesa anche ad altri prodotti non certificati ma citati nella pubblicazione.

In particolare modo è considerato scorretto l'utilizzo del marchio quando:

- a) non sia ancora stato rilasciato il certificato ECEPA;
- b) qualora sia stato fatto decadere dall'azienda;
- c) sia divulgato in modo tale da essere interpretato come certificato-marchio di sistema;

#### 3.1.1 Cessazione della certificazione

Nel caso in cui la certificazione venga revocata, l'azienda deve subito interrompere l'utilizzo del marchio ECEPA e sospendere la distribuzione dei documenti/materiali che lo riproducono associato al prodotto per cui sia stata sospesa la certificazione.

#### 3.1.2 Penali

L'uso non corretto del marchio ECEPA, potrà essere sanzionato da ECEPA con specifiche misure approvate dal consiglio direttivo. Il ripetersi di uso non corretto del marchio ECEPA, comporta la sospensione della certificazione ECEPA. L'uso fraudolento dei marchi ECEPA, sarà perseguito per vie legali.

#### 3.2 Marchio ECEPA associato a Marchi Comunitari DOP, IGP, STG, ecc

I prodotti a denominazione, tutelati dai regolamenti della Comunità Europea (2081/92, 2082/92, ecc), devono essere sempre accompagnati dal logo comunitario e dal numero del regolamento di riconoscimento della denominazione da parte della Comunità Europea.

Ai marchi comunitari indicati in forma estesa oppure con la sigla DOP, IGP, ecc. può essere associato il marchio ECEPA, nel rispetto di quanto riportato nel paragrafo 3.1.

I marchi comunitari "Denominazione di Origine Protetta", "Indicazione Geografica Protetta", ecc. indicati in forma estesa, con la sigla DOP,

IGP, o con il logo comunitario, ecc (Reg. CE 1726/98), devono essere sempre riportati su documenti o etichette o imballaggi che indicano anche il nome del prodotto a denominazione registrata (quella per cui è stata concessa la protezione comunitaria e la registrazione del marchio).

È ammessa qualsiasi dimensione della dicitura “Denominazione di Origine Protetta” o “Indicazione Geografica Protetta” purché sia sempre possibile la lettura delle parole e dei numeri ad essa affiancati.

### **3.2.1 Procedure per l'utilizzo dei marchi comunitari e del marchio ECEPA**

Fatto salvo quanto scritto nei paragrafi precedenti, per ogni prodotto oggetto di certificazione ECEPA provvede alla predisposizione di procedure per l'utilizzo dei marchi comunitari e del marchio ECEPA, sul prodotto stesso. Tali procedure hanno lo scopo di uniformare e regolarizzare l'utilizzo di tali marchi per tutte le aziende produttrici interessate alla certificazione ECEPA.

### **3.3 Estensione della certificazione**

L'estensione della certificazione può essere chiesta da un'azienda per uno o più dei seguenti motivi (lista non esaustiva):

- ✓ Ampliamento del processo produttivo per uno specifico prodotto (es. inclusione anche della produzione oltre alla sola stagionatura dei salumi);
- ✓ Apertura di una nuova sede di produzione;
- ✓ Utilizzo di nuovi processi/tecnologie, significativamente differenti da quelli già verificati da ECEPA.

L'azienda che intende effettuare una richiesta di estensione deve inoltrare ad ECEPA una specifica richiesta, seguendo le indicazioni per la richiesta finale di certificazione.

Alla ricezione della richiesta finale di certificazione per l'estensione, la Commissione Tecnica decide se l'estensione di certificazione può essere concessa all'azienda:

- ✓ senza l'esecuzione di una specifica visita di valutazione (rinviandola tale visita al momento della Verifica ispettiva di sorveglianza);
- ✓ a seguito dell'esito positivo di una Verifica ispettiva suppletiva da parte degli ispettori incaricati.

### **3.4 Rinnovo della certificazione**

Il periodo di certificazione dura per un periodo di 3 anni dopo i quali l'azienda deve procedere al rinnovo della stessa. Il rinnovo della certificazione è effettuato secondo le modalità descritte per la richiesta della certificazione.

ECEPA notifica, con preavviso di almeno 2 mesi, i termini di scadenza della certificazione in vigore ed i termini entro i quali l'azienda deve inviare ad ECEPA la richiesta finale di certificazione.

Alla ricezione della richiesta di rinnovo ECEPA avvia la relativa procedura con le medesime modalità previste per la certificazione. Per la valutazione e sorveglianza dell'azienda ECEPA incarica ispettori diversi da quelli incaricati per la precedente certificazione.

## 4. Diritti e doveri dell'azienda in possesso di certificazione

- a) L'azienda ha il diritto di dare pubblicità all'ottenimento della certificazione ECEPA nei modi che ritiene più opportuni, purché sia sempre fatto corretto riferimento a campo e limiti della certificazione ottenuta.
- b) L'azienda è tenuta ad utilizzare il marchio dell'ente sia su documentazione tecnica che pubblicitaria, purché detto utilizzo non induca la propria clientela ad interpretazioni ingannevoli e soddisfatti i requisiti stabiliti dalla relativa procedura ECEPA sull'utilizzo dei contrassegni e marchi. In modo particolare la certificazione non può essere utilizzata in modo tale da essere ritenuta valida anche per altri prodotti o processi diversi da quelli per i quali è stata rilasciata la certificazione (nel pieno rispetto di quanto riportato al paragrafo 3.1)
- c) La certificazione ECEPA non assolve l'azienda dagli obblighi di legge derivanti dai prodotti, processi, servizi forniti e dagli obblighi contrattuali verso i propri clienti. In particolare nessuna responsabilità può essere imputata all'ente per difetti di prodotti, processi e servizi forniti dall'azienda a terzi, nei casi contemplati dai DPR 24 Maggio 1988 n. 224 e Direttiva CEE 85/374, in materia di responsabilità per danno di prodotti difettosi e per comportamenti non allineati a Leggi e/o Regolamenti.
- d) La certificazione rilasciata all'azienda è limitata ad un determinato prodotto o processo indicato nel certificato stesso e non è trasferibile o estensibile, salvo opportuna autorizzazione scritta all'ente stesso.
- e) L'azienda in possesso di certificazione si deve impegnare a:
  - ✓ mantenere la propria organizzazione rispondente ai requisiti del sistema di gestione e di produzione scelto come riferimento;
  - ✓ attenersi alle norme relative ai prodotti oggetto di certificazione;

. . . . .

- ✓ accettare, a proprie spese, le Verifiche Ispettive che si rendessero necessarie per mantenere valida la certificazione a seguito di modifiche organizzative rilevanti intervenute dopo la data di rilascio della certificazione o dell'ultima visita di sorveglianza;
- ✓ tenere una registrazione di tutti i reclami dei propri clienti e delle relative azioni correttive e preventive intraprese.
- f) L'azienda è tenuta ad informare ECEPA qualora intraprendesse modifiche che influenzano significativamente la progettazione o le specifiche di prodotto come ad esempio:
  - ✓ L'ampliamento del processo produttivo per uno specifico prodotto
  - ✓ L'apertura di una nuova sede di produzione,
  - ✓ L'utilizzo di nuovi processi/tecnologie significativamente differenti da quelli già verificati da ECEPA

o nel caso vi fossero variazioni delle norme di riferimento (anche dei disciplinari di produzione).

La mancata comunicazione ad ECEPA di tali informazioni, potrebbe determinare una sospensione della certificazione così come descritto nei paragrafi seguenti.

- g) L'azienda in possesso di certificazione si impegna a consentire l'accesso ai propri locali agli ispettori ECEPA e ai suoi rappresentanti autorizzati, ad assisterli durante le Verifiche Ispettive e ad attuare le azioni correttive e preventive al proprio sistema a seguito degli scostamenti rilevati.
  - ✓ siano inosservati i requisiti e le prescrizioni dei disciplinari di produzione adottati;
  - ✓ siano inosservati i requisiti e le prescrizioni derivanti dall'applicazione delle procedure ECEPA riportate nel regolamento (ECEPA/Reg.doc).

ECEPA, accertato l'uso scorretto della certificazione, prenderà le misure atte ad impedirne la prosecuzione per salvaguardare i propri interessi.

## 5. Piano di controllo previsto dal MIPAF per le carni trasformate

Il Ministero delle Politiche agricole e Forestali, in occasione del rinnovo di autorizzazione ad ECEPA al controllo dei prodotti DOP Coppa Piacentina, Pancetta Piacentina e Salame Piacentino, in data 12/02/02 ha inviato ad ECEPA le

**istruzioni per la redazione del nuovo Piano per i controlli delle carni trasformate DOP e IGP e lo schema tipo.**

Tale documento è stato predisposto dal MIPAF stesso ed approvato dal Gruppo tecnico di organismi di controllo DOP, IGP, ed STG, e le istruzioni in esso contenute, dovranno essere adottate da ECEPA per il controllo dei salumi DOP piacentini.

In tali istruzioni il MIPAF impone ad ECEPA:

- di individuare tutti i soggetti presenti nella filiera di produzione:
  - allevamenti,
  - macelli,
  - laboratori di sezionamento,
  - trasformatori (salumifici)
  - stabilimenti di lavorazione che eseguono le lavorazioni successive (affettamento, confezionamento, ecc.),
  - stabilimenti di commercializzazione
- di fornire le procedure necessarie per poter riconoscere i suddetti soggetti come idonei a far parte del circuito della produzione tutelata.

Il MIPAF impone dunque ad ECEPA dei controlli minimi che prevedono:

- il riconoscimento iniziale (certificazione) di tutti gli allevamenti, i macelli e i salumifici facenti parte della filiera,

seguito da

- un successivo controllo minimo annuale del:
  - 35% degli allevamenti,
  - 35% dei macelli,
  - 100% dei salumifici.

. . . . .

Il MIPAF precisa inoltre che ciascuno di questi soggetti certificati dovrà:

- operare secondo il soddisfacimento dei requisiti dei Disciplinari di produzione;
- mettere in atto procedure di autocontrollo per ciascuno dei requisiti richiesti dal disciplinare, registrando i controlli dei parametri disciplinati;
- identificare e rintracciare il proprio prodotto durante tutte le fasi della lavorazione.

Il MIPAF enfatizza l'importanza e l'obbligo della rintracciabilità in tutte le fasi della filiera, anche ai sensi della normativa comunitaria (Reg CEE 178 del 20 Gennaio 2002) sui principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, che all'art. 18 relativo alla rintracciabilità, stabilisce che gli operatori del settore alimentare devono:

- essere in grado di individuare i fornitori di qualsiasi sostanza da loro utilizzata per la produzione di un alimento;
- disporre di sistemi e di procedure a tale riguardo che possano essere visionate dalle autorità competenti.

### 5.1 Stato attuale

ECEPA ha predisposto le bozze dei nuovi piani di controllo secondo le suddette disposizioni ed ha provveduto a sottoporle all'attenzione del MIPAF.

Con Decreto ministeriale del 20 Marzo 2002, in corso di pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, il MIPAF ha prorogato di 120 giorni a far data dal 23 marzo 2002, l'autorizzazione rilasciata ad ECEPA con decreto 12 Marzo 1999.

Entro il 23 Luglio 2002 ECEPA dovrà quindi completare la stesura delle suddette procedure, che dovranno essere messe in atto una volta ottenuta l'approvazione del MIPAF.