



Bollettino ECEPA

N° 13 - OTTOBRE 2005

In questo numero:

1	Accreditamento SINCERT.....	1
1.1	Lo scopo dell'accREDITamento.....	1
1.2	L'accREDITamento SINCERT UNI 10939 di ECEPA.....	1
2	Le aziende certificate	2
2.1	Salumi piacentini DOP	2
2.2	Altri schemi di certificazione.....	3
3	Estensione della certificazione DOP ai prodotti affettati.....	3
4	Nuovi soci ECEPA.....	4
5	Giudizio sull'attività di certificazione.....	4
5.1	Questionario per la valutazione della soddisfazione dei clienti.....	4
5.2	Giudizio sul servizio offerto	4
5.3	Giudizio sulla competenza professionale degli ispettori	5
5.4	Giudizio di sintesi sui servizi dell'Ente	6
5.5	Benefici della certificazione	6
5.5.1	Miglioramento dell'immagine aziendale	6
5.5.2	Miglioramento nei rapporti con i clienti	7
5.5.3	Miglioramento nella posizione di mercato.....	7
5.5.4	Miglioramento della qualità del prodotto.....	7
5.5.5	Diminuzione dei reclami dei clienti	7
5.6	Altre considerazioni	7
5.7	Conclusioni	8

ECEPA

Via dell'Anselma, 5
29100 – Piacenza (PC) Italy

sito internet:

e mail

tel. 0523/609662

fax 0523/644447

www.ecepa.it

amministrazione@ecepa.it

A cura di: prof. G.P. Molinari, dott.ssa C. Calza, dott.ssa A. Scansani

1 Accreditamento SINCERT.

1.1 Lo scopo dell'accREDITamento.

L'accREDITamento SINCERT è il livello ultimo di controllo delle attività di valutazione, a garanzia dell'imparzialità, dell'indipendenza e della corretta gestione di un ente di certificazione.

L'accREDITamento SINCERT è fondamentale per :

- Il corretto funzionamento di un mercato della valutazione della conformità trasparente e guidato dalla qualità;
- l'industria che necessita di un servizio adeguato per poter essere pienamente competitiva;
- le autorità pubbliche, sia nazionali che europee, per poter avere un livello appropriato di fiducia nei certificati rilasciati ovunque in Europa e, in questo modo, facilitare la libera circolazione dei prodotti;
- gli stessi organismi di valutazione della conformità, per aiutarli a dimostrare in modo imparziale la loro competenza tecnica, assicurando tra gli stessi una concorrenza trasparente e di qualità.

Scopo di SINCERT è quello di dare e rafforzare la credibilità, a livello sia nazionale che internazionale, degli Organismi operanti nel settore della certificazione, qualunque essa sia: di prodotto, di sistemi qualità aziendali, di personale.

1.2 L'accREDITamento SINCERT UNI 10939 di ECEPA.

ECEPA nel corso del 2001 ha iniziato l'iter di accREDITamento SINCERT per lo schema di certificazione UNI 10939, adattando il suo sistema qualità alle prescrizioni previste dal regolamento SINCERT.

Il 26 ottobre 2004 ha concluso l'iter ottenendo l'accREDITamento SINCERT (certificato n. 075B) per lo schema UNI 10939:2001 "Sistemi di rintracciabilità nelle filiera agro-alimentari".

Nel corso del 2005 SINCERT ha effettuato due verifiche, una presso la sede operativa di ECEPA ed una in accompagnamento in azienda per il mantenimento dell'accREDITamento per lo schema UNI 10939.

2 Le aziende certificate

2.1 Salumi piacentini DOP

ECEPA, in qualità di Ente di certificazione dei prodotti agro-alimentari, ha ricevuto il riconoscimento dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, decreto ministeriale del 12 marzo 1999, ad effettuare i controlli sulle denominazioni di origine protetta coppa piacentina, pancetta piacentina e salame piacentino, svolgendo la sua attività di controllo ai sensi del Regolamento CE 2081/1992 che riconosce le denominazioni d'origine dei prodotti alimentari.

Attualmente le aziende certificate per i prodotti piacentini DOP sono riportate nelle tabelle seguenti.

Tabella 1: Aziende produttrici di coppa piacentina DOP certificate da ECEPA:

azienda	indirizzo
Salumificio San Bono	Via Vaccari, 28/30-Ponte dell'Olio (PC) e-mail: Nicolas@sanbono.it tel. 0523877625
Salumificio Gagliardi	Via Verdi, 26-San Giorgio P.no (PC) e-mail: salumi.gagliardi@tin.it tel. 0523371131
Salumificio Alsenese	Via Marconi, 1-Alseno (PC) e-mail: alsenese@alsenese.it tel. 0523949381
Salumificio Val d'Ongina	Via Po, 1-San Nazzaro-Monticelli d'Ongina (PC) e-mail: info@valdongina.com tel 0523827448
Salumificio La Coppa	Via Emilia Parmense, 336-Fiorenzuola (PC) e-mail: la.coppa@lacoppa.it tel 0523983756
Salumificio Fiocchi	Via Roma, 133-Podenzano (PC) e-mail: sal.fiocchi@albaclick.com tel 0523550335
Salumificio La Rocca	Loc. Caneto-Castell'arquato (PC) e-mail: salumifiolarocca@tin.it tel 0523805139
Salumificio Valnure	Via Ormellina, 3-Ponte dell'Olio (PC) e-mail: info@salumivalnure.it tel 0523877517
Salumificio Montepenice	Via Roma, 72-Rivergaro (PC) tel 0523958730
Salumificio Peveri	Loc. Chiaravalle, 232-Alseno (PC) tel 0523940156
Salumificio San Carlo	Loc. San Pellegrino-Ziano P.no (PC) e-mail: s.montanari@lepancettesancarlo.it tel 0523863865
Salumificio Girodano	Via Provinciale, 28-loc. Case Grandi-Carpaneto (PC) e-mail: giordmi@tin.it tel 0523246056
Salumificio Grossetti	Via della Fornace-Trevozzo di Nibbiano (PC) tel 0523998856

azienda	indirizzo
Salumificio Sarmatese	Via Emilia Pavese-Sarmato (PC) tel 0523887267
Salumificio Il Colle	Loc. Creta-Vicobarone di Ziano P.no (PC) e-mail: il.colle@salumificioilcolle.com tel 0523868121
Salumificio Bobbiese	Via IV Novembre, 23-Bobbio (PC) e-mail: salumificiobobbiese@salumificiobobbiese.com tel 0523936548
Piace Salumi	San Gregorio, 2/D-Pontenure (PC) e-mail: info@piacesalumi.com tel 0523519986

Tabella 2: aziende produttrici di pancetta piacentina DOP certificate da ECEPA:

azienda	indirizzo
Salumificio San Bono	Via Vaccari, 28/30-Ponte dell'Olio (PC) e-mail: Nicolas@sanbono.it tel. 0523877625
Salumificio Gagliardi	Via Verdi, 26-San Giorgio P.no (PC) e-mail: salumi.gagliardi@tin.it tel. 0523371131
Salumificio Alsenese	Via Marconi, 1-Alseno (PC) e-mail: alsenese@alsenese.it tel. 0523949381
Salumificio Val d'Ongina	Via Po, 1-San Nazzaro-Monticelli d'Ongina (PC) e-mail: info@valdongina.com tel 0523827448
Salumificio La Coppa	Via Emilia Parmense, 336-Fiorenzuola (PC) e-mail: la.coppa@lacoppa.it tel 0523983756
Salumificio Fiocchi	Via Roma, 133-Podenzano (PC) e-mail: sal.fiocchi@albaclick.com tel 0523550335
Salumificio La Rocca	Loc. Caneto-Castell'arquato (PC) e-mail: salumifiolarocca@tin.it tel 0523805139
Salumificio Valnure	Via Ormellina, 3-Ponte dell'Olio (PC) e-mail: info@salumivalnure.it tel 0523877517
Salumificio Montepenice	Via Roma, 72-Rivergaro (PC) tel 0523958730
Salumificio Peveri	Loc. Chiaravalle, 232-Alseno (PC) tel 0523940156
Salumificio San Carlo	Loc. San Pellegrino-Ziano P.no (PC) e-mail: s.montanari@lepancettesancarlo.it tel 0523863865
Salumificio Girodano	Via Provinciale, 28-loc. Case Grandi-Carpaneto (PC) e-mail: giordmi@tin.it tel 0523246056
Salumificio Grossetti	Via della Fornace-Trevozzo di Nibbiano (PC) tel 0523998856
Salumificio Il Colle	Loc. Creta-Vicobarone di Ziano P.no (PC) e-mail: il.colle@salumificioilcolle.com tel 0523868121
Piace Salumi	San Gregorio, 2/D-Pontenure (PC) e-mail: info@piacesalumi.com tel 0523519986

Tabella 3: aziende produttrici di salame piacentino DOP certificate da ECEPA:

azienda	indirizzo
Salumificio San Bono	Via Vaccari, 28/30-Ponte dell'Olio (PC) e-mail: Nicolas@sanbono.it tel. 0523877625
Salumificio Gagliardi	Via Verdi, 26-San Giorgio P.no (PC) e-mail: salumi.gagliardi@tin.it tel. 0523371131
Salumificio Alsenese	Via Marconi, 1-Alseno (PC) e-mail: alsenese@alsenese.it tel. 0523949381
Salumificio Val d'Ongina	Via Po, 1-San Nazzaro-Monticelli d'Ongina (PC) e-mail: info@valdongina.com tel 0523827448
Salumificio La Coppa	Via Emilia Parmense, 336-Fiorenzuola (PC) e-mail: la.coppa@lacoppa.it tel 0523983756
Salumificio Fiocchi	Via Roma, 133-Podenzano (PC) e-mail: sal.fiocchi@albackick.com tel 0523550335
Salumificio La Rocca	Loc. Caneto-Castell'arquato (PC) e-mail: salumificiolarocca@tin.it tel 0523805139
Salumificio Valnure	Via Ormellina, 3-Ponte dell'Olio (PC) e-mail: info@salumivalnure.it tel 0523877517
Salumificio Montepenice	Via Roma, 72-Rivergaro (PC) tel 0523958730
Salumificio San Carlo	Loc. San Pellegrino-Ziano P.no (PC) e-mail: s.montanari@lepancettesancarolo.it tel 0523863865
Salumificio Girodano	Via Provinciale, 28-loc. Case Grandi-Carpaneto (PC) e-mail: giordmi@tin.it tel 0523246056
Salumificio Grossetti	Via della Fornace-Trevozzo di Nibbiano (PC) tel 0523998856
Salumificio Sarmatese	Via Emilia Pavese-Sarmato (PC) tel 0523887267
Salumificio Chiarone	Loc. Chiarone- Pianello V.T. (PC9) E mail salumificiochiarone@interfree.it Tel: 0523998872
Piace Salumi	San Gregorio, 2/D-Pontenure (PC) e-mail: info@piacesalumi.com tel 0523519986

2.2 Altri schemi di certificazione

ECEPA ha inoltre ampliato il suo ambito di certificazione anche alla certificazione volontaria secondo le seguenti norme:

- UNI 10939:2001 "Sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari",
- UNI 10854:1999 "Linee guida per la progettazione e realizzazione di un sistema di autocontrollo basato sul metodo HACCP",
- NT-PR.INT. "Norma tecnica per la coltivazione-trasformazione di produzioni integrate",

- NT-SALUMI "Norma tecnica per la produzione di salumi con caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche definite".

Attualmente le aziende certificate secondo la UNI 10939 sono le seguenti:

azienda	indirizzo
Salumificio San Carlo	Loc. San Pellegrino-Ziano P.no (PC) e-mail: s.montanari@lepancettesancarolo.it tel 0523863865
Consorzio Agrario Provinciale di Piacenza	Via Colombo, 35-Piacenza e-mail: info@cappiacenza.it tel 0523366746
Cantina Sociale di Vicobarone	Via Creta, 60-Vicobarone-Ziano P.no (PC) e-mail: cantvicobarone@mclink.it tel 0523868428

Attualmente l'azienda certificata secondo la UNI 10854 è la seguente

azienda	indirizzo
Piace Salumi	San Gregorio, 2/D-Pontenure (PC) e-mail: info@piacesalumi.com tel 0523519986

3 Estensione della certificazione DOP ai prodotti affettati.

A cinque anni dall'inizio delle certificazione dei prodotti DOP piacentini, nel 2004 le aziende produttrici hanno iniziato ad intravedere la possibilità di occupare fette di mercato fino ad allora non esplorate, introducendo sul mercato il prodotto affettato in atmosfera modificata.

Sfruttando i contenuti del disciplinare di produzione, che prevede la possibilità di affettare il prodotto, i salumifici interessati hanno contattato ECEPA per ricevere indicazioni in merito alla procedura da seguire per dare il via a tale produzione mantenendo l'uso della DOP.

A seguito di tali richieste, ECEPA ha avvitato la procedura per il rilascio dell'autorizzazione ad affettare, che prevede una richiesta formale da parte dell'azienda interessata, completa della documentazione esplicativa del processo tecnologico e logistico di affettamento.

In questa documentazione è obbligatoria la chiara descrizione delle modalità con cui l'azienda garantisce la rintracciabilità dei lotti, mantenendo l'informazione relativa alla data di produzione in quanto questo è l'unico dato che si fa garante del rispetto dei tempi di stagionatura dei prodotti, previsti dal disciplinare.

alcune aziende hanno evidenziato nel questionario, nella parte dedicata ai suggerimenti per il miglioramento del servizio reso.

I grafici 5.2.2, 5.2.3, 5.2.4. e 5.2.5 evidenziano nel complesso, un buon giudizio dei clienti sul servizio offerto da ECEPA. La metà ha giudicato ottimi (O) tutti gli aspetti relativi al servizio di ECEPA, e il 42% le ha valutate adeguate (AD). Solo un 8% (un'azienda) lamenta carenze in questi ambiti (S).

Grafico 5.2.1

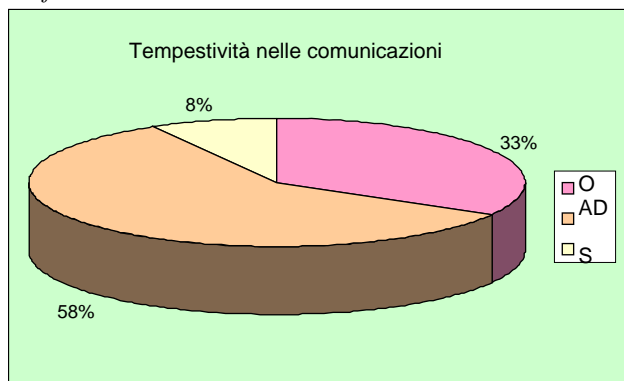


Grafico 5.2.2

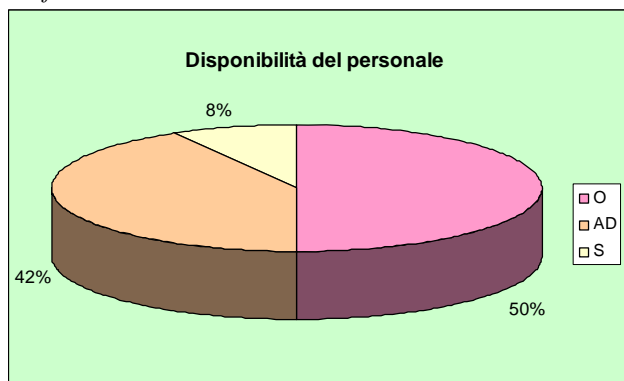


Grafico 5.2.3

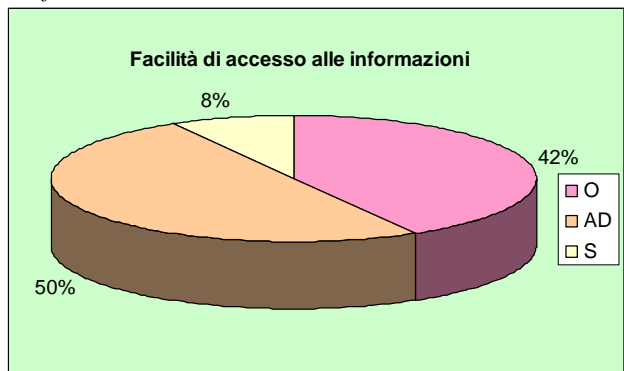


Grafico 5.2.4

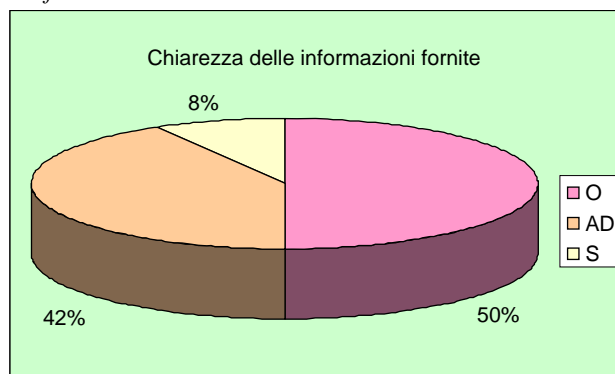
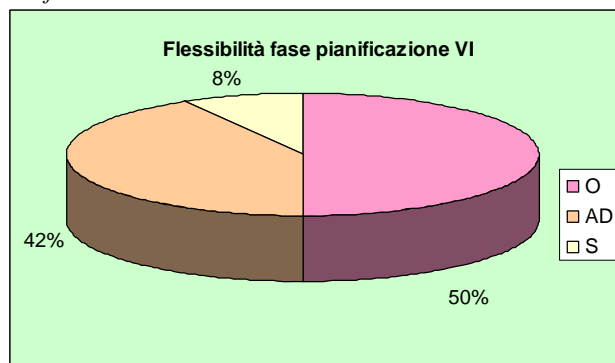


Grafico 5.2.5



5.3 Giudizio sulla competenza professionale degli ispettori

Dai grafici dal 5.3.1 al 5.3.6, si evince che i clienti hanno valutato molto positivamente il lavoro svolto dagli ispettori. In tutti gli ambiti, dalla competenza al comportamento personale, il giudizio è ottimo (O) oppure adeguato (AD). In un solo ambito, il rispetto dei tempi di esecuzione delle verifiche, l'8% (un'azienda) lamenta carenze (S).

Grafico 5.3.1

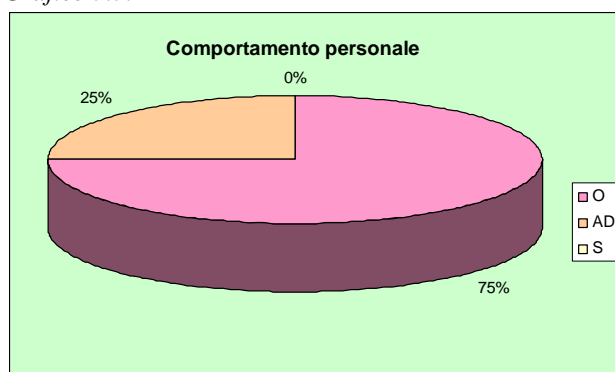
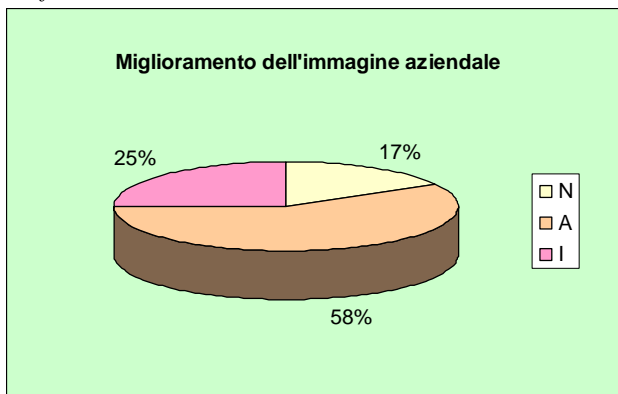


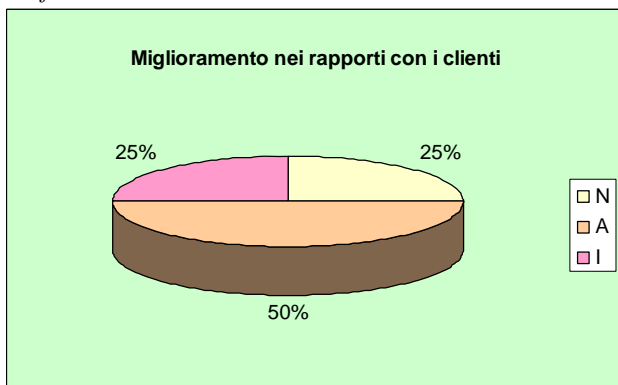
Grafico 5.5.1.1



5.5.2 Miglioramento nei rapporti con i clienti

Dal grafico 5.5.2.1 si evince che la maggior parte delle aziende hanno rilevato un miglioramento importante (T) (25%) o apprezzabile (A) (50%) dei rapporti con il clienti. Questo dato è molto positivo, in quanto evidenzia l'importanza della certificazione, e quindi della garanzia dei controlli sui prodotti, per i clienti.

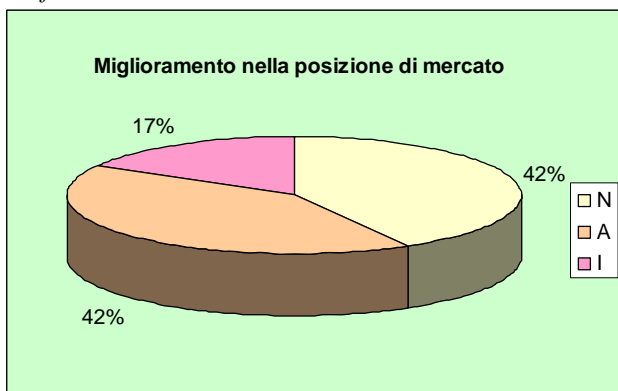
Grafico 5.5.2.1



5.5.3 Miglioramento nella posizione di mercato

Dal grafico 5.5.3.1 si può notare che il miglioramento della posizione dei mercato è stata apprezzabile (A) per il 42% e importante (I) per il 17%. Tuttavia un altro 42% non ha rilevato alcun miglioramento di questo aspetto (N).

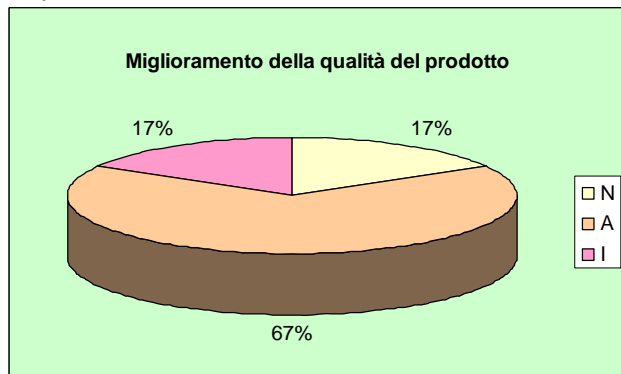
Grafico 5.5.3.1



5.5.4 Miglioramento della qualità del prodotto

E' molto incoraggiante, osservando il grafico 5.5.4.1, notare che attraverso la certificazione, si è avuto anche un miglioramento per il 17% importante (I) e per il 67% apprezzabile (A) della qualità del prodotto. Ciò fa presumere una maggiore attenzione da parte della aziende, nella cura del prodotto che dovrà portare il marchio DOP.

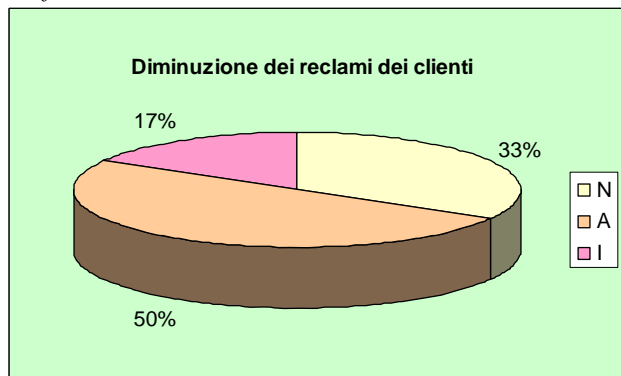
Grafico 5.5.4.1



5.5.5 Diminuzione dei reclami dei clienti

La diminuzione dei reclami dei clienti che si evince dal grafico 5.5.5.1 può ragionevolmente essere correlata al miglioramento del prodotto evidenziato dal grafico precedente. Il 17% ha avuto una diminuzione importante dei reclami (I), il 50% apprezzabile (A) ed il 33% nulla (N). Anche se la diminuzione non è stata osservata sul total delle aziende, in generale il risultato è certamente da considerarsi positivo.

Grafico 5.5.5.1



5.6 Altre considerazioni

Dai commenti liberi riportati nell'apposito spazio sul questionario, emerge che alcune aziende certificate lamentano una non adeguata tempestività nel fornire i risultati delle analisi chimico-fisiche dei campioni raccolti.

Da un'indagine interna effettuata dall'Assicurazione Qualità di ECEPA, è tuttavia emerso che ciò è causato in larga parte dai tempi tecnici di esecuzione delle analisi e di

