



ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ

PRODUZIONI REGOLAMENTATE

Contratto tra OCQ PR e Imbottigliatore (R775)

CONTRATTO TRA
ORGANISMO CONTROLLO QUALITA' PRODUZIONI REGOLAMENTATE Soc. Coop.
Via Ferruccio Ferrari, 6 Reggio Emilia - (Partita Iva 01789670351)

e

Imbottigliatore _____

con sede legale in _____

Partita IVA _____ e stabilimento ubicato in *(se indirizzo diverso dalla sede legale)*:



In considerazione dei seguenti fatti:

- il Reg. (UE) n. 1151/2012 (e successive revisioni ed integrazioni) e la normativa vigente prevedono specifici regimi di controllo da parte di Organismi appositamente autorizzati per comprovare la conformità delle modalità di produzione/trasformazione e la conformità dei prodotti DOP ai requisiti stabiliti nei rispettivi Disciplinari;
- l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia appartiene alla categoria dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP);
- l'Imbottigliatore intende imbottigliare il prodotto atto a divenire "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP" che ha superato le prove chimiche fisiche e organolettiche previste dal disciplinare;
- Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Soc. Coop. (OCQ PR) è riconosciuto ed autorizzato in esclusiva dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) quale organismo di controllo incaricato della verifica di conformità ai requisiti disciplinati per la DOP "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia" ed agisce in ottemperanza al Piano di controllo di riferimento;
- OCQ PR è accreditato ai sensi della Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 (e successive revisioni), per lo schema Prodotti agricoli di origine animale e vegetale, prodotti dell'industria agroalimentare di origine animale e vegetali in conformità ai seguenti riferimenti normativi e per le seguenti tipologie di prodotti:
 - Reg. CE n. 1151/2012 e seguenti modifiche e integrazioni relativo ai regimi delle Denominazioni di Origine Protette, Indicazioni Geografiche Protette e Specialità Tradizionali Garantite dei prodotti agricoli e alimentari, per la seguente categoria:
 - Altri Prodotti;
- il MIPAAF approva il Piano di controllo di riferimento ed è l'organo che coordina e vigila in merito all'attività di certificazione di OCQ PR;

tra OCQ PR e Imbottigliatore si conviene e stipula quanto segue:

CONDIZIONI GENERALI

Premessa

- OCQ PR effettuerà le proprie verifiche di conformità attenendosi alle specifiche riportate nel Piano di Controllo di riferimento (consultabile sul sito di MIPAAF e di OCQ PR) il cui contenuto si intende conosciuto ed accettato anche mediante la firma del presente documento.
- L'Imbottigliatore è tenuto al completo rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano di controllo accettato, in relazione alle attività effettuate ai fini della DOP.
- L'Imbottigliatore si impegna altresì a collaborare con il personale di OCQ PR nel corso delle verifiche ispettive.
- OCQ PR provvede ad espletare presso l'Imbottigliatore tutte le attività di controllo di sua competenza derivanti dall'applicazione del Piano di Controllo approvato dal MIPAAF ed a rilasciare all'Imbottigliatore, al termine degli esami documentali e delle pertinenti verifiche ispettive previste, il Certificato di Conformità per la DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.
- Il presente contratto ha validità dal momento della sottoscrizione ed ha durata a tempo indeterminato. A meno di estinzione dell'attività produttiva (regolamentata dal Piano di Controllo) ciascuna delle parti potrà recedere dal contratto notificandone l'intenzione all'altra parte con almeno sei mesi di preavviso.
- Il presente Contratto sostituisce ed annulla a tutti gli effetti ogni versione precedentemente stipulata tra le parti.

1. Esecuzione delle prestazioni

OCQ PR è tenuto ad eseguire il lavoro in modo professionale e conforme a quanto stabilito dal presente contratto e dal Piano di controllo di riferimento. Le prestazioni previste sono eseguite presso tutti i soggetti che hanno fatto specifica richiesta di accesso al sistema di controllo della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia e la cui documentazione di accesso risulti preliminarmente accettata.

A tal fine ogni soggetto interessato, non già riconosciuto, deve attuare alcuni passaggi formali, definiti, nel loro insieme, "accesso" al sistema DOP, presentando ad OCQ PR specifica richiesta di adesione al sistema di controllo secondo le modalità, definite nel Piano di controllo di riferimento, pubblicate sul sito web di OCQ PR.

Con l'atto della presentazione ad OCQ PR della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano di controllo ed assumono, previa accettazione della stessa da parte di OCQ PR, la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della DOP; essi sono pertanto tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili le necessarie registrazioni derivanti dall'attività di autocontrollo. Per un'adeguata valutazione del rispetto dei requisiti applicabili si specifica che tali registrazioni devono essere disponibili presso la sede operativa al momento della verifica ispettiva. I soggetti aderenti al sistema DOP sono altresì tenuti a trasmettere, senza indebiti ritardi o riluttanze, sia le registrazioni definite di seguito al paragrafo 2), sia qualsiasi altro documento OCQ PR ritenga necessario per le valutazioni di propria competenza.

Al termine delle attività di riconoscimento, ai fini del mantenimento della certificazione, i soggetti della filiera della DOP sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze evidenziate nel Piano di controllo. Al fine di consentire il mantenimento della certificazione deve essere garantito al personale di OCQ PR l'accesso, anche immediato, a tutti gli ambienti interessati dal processo produttivo sottoposto alla verifica di conformità, garantendo la sicurezza degli ambienti di lavoro ed accordando una adeguata facoltà di indagine per tutto il tempo necessario. Le verifiche ispettive potranno essere effettuate anche a sorpresa, conformemente a quanto previsto dal Piano di controllo.

La verifica ispettiva potrà essere portata a termine anche in assenza del Legale Rappresentante dell'azienda o di un suo delegato. Il verbale risultante dalle evidenze raccolte nell'esecuzione di detta verifica ispettiva sarà

recapitato o trasmesso all'azienda stessa oppure consegnato al personale dell'azienda che ha presenziato accompagnando ed assistendo gli Ispettori di OCQ PR durante la verifica ispettiva, e dovrà intendersi in tal modo notificato ad ogni effetto.

OCQ PR comunica al MIPAAF tutte le Non Conformità gravi attribuite, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia e dal Decreto Legislativo n° 297 del 19 novembre 2004 e successive integrazioni o modifiche.

OCQ PR inoltre provvede a segnalare al MIPAAF i casi di:

- mancati provvedimenti in caso di Non Conformità gravi
- rifiuto a produrre evidenza dei provvedimenti adottati a fronte di Non Conformità lievi o gravi
- opposizione all'attività di controllo di OCQ PR
- mancati adempimenti amministrativi verso OCQ PR

A tutti i soggetti identificati dal Piano di controllo può essere richiesto, anche con preavviso minimo, di accordare (consenso esplicito) agli Ispettori di ACCREDIA (ente unico nazionale di accreditamento per gli organismi di certificazione) l'accesso alle proprie aziende in accompagnamento agli Ispettori di OCQ PR, al fine di consentire ad ACCREDIA di effettuare proprie valutazioni circa l'operato dell'Organismo di controllo.

2. Obblighi inerenti la certificazione

L'Imbottigliatore è tenuto a verificare in autocontrollo sia il rispetto dei requisiti disciplinati, sia di quelli previsti dal Piano di controllo approvato in sede MIPAAF. In particolare, ai fini della certificazione:

- l'Imbottigliatore è tenuto a imbottigliare unicamente prodotto atto a divenire Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP proveniente da Produttori di ABTRE regolarmente iscritti al sistema di controllo e certificazione DOP dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Le modalità di verifica dello stato di validità delle certificazioni rilasciate da OCQ PR agli attori della filiera certificata sono fornite direttamente da OCQ PR;
- l'Imbottigliatore è tenuto a imbottigliare unicamente prodotto atto a divenire Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP che abbia superato le prove chimico/fisiche e organolettiche previste dal disciplinare e dal relativo Piano di controllo. La conformità delle produzioni atte a fregiarsi della DOP è valutata per ogni singola partita di prodotto e verificabile mediante i pertinenti documenti di validazione, forniti al Produttore di ABTRE, per i corrispondenti lotti di prodotto giudicato idoneo;
- OCQ PR rilascerà all'Imbottigliatore il Certificato di Conformità alla DOP solo a seguito del superamento delle verifiche di conformità ai requisiti previsti per la DOP.

L'Imbottigliatore è tenuto a comunicare annualmente ad OCQ PR:

- la quantità annua di Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP prodotta;
- ogni altra eventuale informazione richiesta ai fini certificativi.

L'Imbottigliatore, in quanto usufruttuario del Certificato di Conformità, è tenuto ad approntare ed aggiornare un "Registro Reclami" dove indicare ogni reclamo pertinente ricevuto circa il prodotto. In detto registro è tenuto altresì a riportare le relative azioni correttive adottate e la valutazione dell'efficacia delle stesse. Il registro deve essere reso disponibile agli Ispettori di OCQ PR in corso di verifica ispettiva.

3. Rilascio/mantenimento/sospensione/revoca della certificazione

In caso di conclusione positiva dell'iter certificativo, OCQ PR rilascia ai soggetti identificati dal Piano di controllo le pertinenti certificazioni di conformità sulle quali sono riportate le condizioni di validità. Tali certificazioni/riconoscimenti sono esibibili al pubblico e valide fino a revoca; OCQ PR aggiorna e rende pubblici gli elenchi dei soggetti certificati/riconosciuti al fine di offrire le necessarie garanzie di identificazione dei soggetti, dei processi e dei prodotti appartenenti al circuito DOP.

La certificazione manterrà la sua validità in funzione dell'esito positivo delle verifiche ispettive di mantenimento che saranno svolte secondo quanto stabilito dal Piano di controllo. Le verifiche di conformità sono attuate da OCQ PR attraverso l'applicazione delle procedure depositate ed approvate in sede MIPAAF. Le modalità di valutazione di conformità sono esplicitate e rese note a tutti i soggetti controllati attraverso il

Piano di controllo. Ulteriori indicazioni in merito ai procedimenti di dette valutazioni possono essere richieste dai soggetti controllati direttamente ad OCQ PR.

I contraenti sono a conoscenza del fatto che il MIPAAF ha la competenza esclusiva e discrezionale a sospendere o revocare le certificazioni di conformità od emettere provvedimenti sanzionatori secondo le disposizioni di legge in vigore, mentre l'Organismo di controllo ha la competenza ad escludere il prodotto risultato non conforme dal circuito della DOP.

A seguito di una richiesta riguardante una modifica all'oggetto di un certificato/riconoscimento già concesso, OCQ PR decide quale procedura di valutazione è applicabile al fine di determinare se tale modifica possa essere eseguita e se debba comportare o meno la riemissione del certificato/riconoscimento.

4. Salute e Sicurezza

Tutti i soggetti controllati sono tenuti ad assistere il personale di OCQ PR nel corso delle proprie verifiche, informandolo in merito a qualsiasi rischio relativo alla salute e/o alla sicurezza che possa interessarlo nell'espletamento del lavoro.

OCQ PR si impegna a dotare il proprio personale dei Dispositivi di Protezione Individuale necessari allo svolgimento in sicurezza delle attività di ispezione.

5. Riservatezza

OCQ PR si impegna ad operare nel rispetto della normativa sulla Privacy (D.L. n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni).

Fatte salve specifiche deleghe da parte dei soggetti controllati o richieste delle Autorità Pubbliche aventi diritto, OCQ PR è tenuto a non rivelare a terzi informazioni ottenute in conseguenza dell'esecuzione del lavoro previsto dal presente contratto, sempre che dette informazioni non siano già di dominio pubblico.

L'azienda aderente al sistema dei controlli dichiara di essere a conoscenza dell'informativa ex art.13 del D. Lgs. n. 196/2003 (Codice della Privacy pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 29 luglio 2003, Serie generale n. 174, supplemento ordinario n. 123/L e successive integrazioni o modifiche) e presta il consenso per il trattamento dei propri dati personali da parte di OCQ PR. Il trattamento è comprensivo della comunicazione con i sistemi informativi della Regione Emilia Romagna, il MIPAAF ed ACCREDIA, ed è finalizzato all'espletamento degli adempimenti fissati dalla normativa comunitaria e nazionale, connessi all'adesione al sistema di controllo della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. L'azienda acconsente pertanto che OCQ PR possa accedere alle informazioni inerenti l'attività di certificazione anche attraverso la consultazione delle Anagrafiche nazionali e regionali preposte.

I Vostri dati verranno trattati in modo lecito e con la massima riservatezza da OCQ PR. In qualsiasi momento potrete essere a conoscenza di quali dati vengono trattati, richiederne la modifica, l'aggiornamento o la loro cancellazione. Titolare del trattamento ai fini del D.Lgs. 196/03 è: Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Soc. Coop. (OCQ PR) - email: ocqpr@ocqpr.it.

Il Consorzio dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, riconosciuto dal MIPAAF quale Consorzio di Tutela per la DOP oggetto della certificazione, esclusivo portatore degli interessi diffusi dei produttori consorziati può essere messo a conoscenza, per le parti di propria competenza, dei dati in possesso di OCQ PR.

L'impegno alla riservatezza viene altresì esteso da OCQ PR ad eventuali esecutori in subappalto di attività ricomprese nel lavoro previsto dal contratto.

Inoltre OCQ PR si è dotato di un codice etico al fine di tutelare gli interessi di riservatezza dei propri clienti. Copia di tale codice è disponibile sul sito web.

6. Responsabilità

Ciascuna delle due parti sottoscriventi il presente contratto che risulti responsabile di ritardi od inadempienze è tenuta alla refusione dei costi e/o danni da ciò derivati all'altra parte.

Il titolare della certificazione è il solo responsabile di eventuali usi impropri della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia ed è pertanto tenuto ad informare tempestivamente OCQ PR di qualsiasi coinvolgimento in azioni restrittive legali dovute a controlli subiti sul prodotto/processo certificato.

7. Cause di forza maggiore

Eventuali ritardi od omissioni determinati da una delle due parti non rappresentano inadempienze contrattuali e pertanto non danno luogo a richieste di risarcimenti nel caso in cui risultino causati da eventi non controllabili dalla parte interessata.

8. Recesso dal contratto

In caso di recesso dal contratto è comunque obbligo adempiere al pagamento di tutto il lavoro svolto da OCQ PR fino alla data di rescissione stessa.

Il recesso comporta l'impossibilità dell'uso, a qualsiasi titolo, della Certificazione di conformità e della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.

9. Foro competente

Per ogni eventuale controversia che dovesse sorgere in relazione al presente contratto che non risultasse possibile comporre in via amichevole con trattative tra le parti, è competente il foro di Reggio Emilia.

10. Ricorsi

Nel sito web di OCQ PR è presente un'area, accessibile a tutti gli utenti, esplicativa delle modalità di presentazione di eventuali reclami e ricorsi pertinenti l'attività certificativa svolta da OCQ PR. Si precisa che vengono considerati ricorsi tutte le manifestazioni esplicite e documentate presentate a mezzo di raccomandata A/R, o comunque notificate da una delle parti interessate, ed indirizzate alla Giunta di Appello (GdA) presente presso OCQ PR. L'attività della GdA è finalizzata alla gestione dei ricorsi avversi alle decisioni assunte durante l'attività di controllo e certificazione.

Gli eventuali ricorsi devono essere presentati dal soggetto ricorrente entro 15 giorni dalla data della conferma delle decisioni prese da OCQ PR, indicando la causa del ricorso e le motivazioni dello stesso.

La GdA esamina sia il ricorso sia la documentazione di OCQ PR relativa all'evento in oggetto e decide in merito, a maggioranza, entro 30 giorni dalla data di ricezione del ricorso stesso. OCQ PR provvederà quindi a notificare il responso al ricorrente.

11. Uso delle licenze, dei certificati/riconoscimenti e dei marchi di conformità

L'acquisizione del Certificato di Conformità comporta per l'Imbottigliatore l'autorizzazione all'uso della Denominazione di Origine Protetta "Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia". L'uso del certificato viene concesso all'Imbottigliatore solo dopo aver completato positivamente l'iter certificativo.

L'Imbottigliatore certificato può riprodurre il Certificato di Conformità per il prodotto soltanto in modo integrale; può inoltre ingrandirlo o ridurlo, ma in modo uniforme e purché esso sia leggibile e non ne risultino alterati la struttura ed i contenuti.

Per quanto concerne la concessione e l'uso dei marchi di certificazione sul prodotto si precisa che l'uso dei marchi di origine e distinzione, così come la denominazione di origine, è regolamentato dal Disciplinare di produzione ed è consentito solo al soggetto Imbottigliatore. Si ricorda che:

- la verifica del corretto utilizzo di tali marchi può pertanto essere effettuata da OCQ PR solo in sede di verifica ispettiva presso l'Imbottigliatore, in merito al rispetto dei requisiti disciplinati;
- sui prodotti certificati per la DOP il MIPAAF autorizza l'utilizzo esclusivo, quale marchio di certificazione, della dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali" riportando il riferimento al Ministero per esteso od utilizzando l'acronimo "Mipaaf". OCQ PR pertanto, non autorizza l'uso del proprio marchio sul prodotto valutato.

L'utilizzo dei marchi di proprietà di OCQ PR, per ogni altro uso che non sia l'apposizione sul prodotto (ove si ribadisce essere precluso), deve essere previamente autorizzato da parte di OCQ PR stesso. È fatto divieto di utilizzo del marchio ACCREDIA su prodotti, imballi o documenti aziendali.

Qualora la certificazione dovesse essere revocata o sospesa, o qualora ne decada lo stato di validità, è fatto espresso divieto utilizzare, a qualsiasi titolo, i marchi della certificazione e la Denominazione d'Origine Protetta. Un eventuale uso improprio o fraudolento dei certificati e dei marchi di proprietà di OCQ PR sarà perseguito secondo i termini di legge consentiti.

Per quanto non espressamente citato nel Piano di controllo si rimanda, per quanto applicabile e riconosciuto di competenza di OCQ PR, alla normativa relativa all'utilizzo di marchi sul prodotto o su altra documentazione pertinente.

CONDIZIONI PARTICOLARI

- L'Imbottigliatore riceve fatturazione in base al Tariffario approvato in sede MIPAAF che costituisce parte integrante del presente contratto.
- OCQ PR potrà inoltre emettere, in base al tariffario depositato ed approvato in sede MIPAAF, ulteriori specifiche fatture:
 - in caso di visite ispettive supplementari o controlli documentali supplementari per verifiche di azioni correttive per Non Conformità gravi non sanate (cioè per verifiche in più rispetto alla normale gestione delle Non Conformità gravi che prevede una sola visita di verifica di azione correttiva per controllare il ripristino della normalità);
 - per il recupero di documenti supplementari legati ad ogni aspetto dell'iter certificativo;
 - se viene effettuata un'analisi supplementare a garanzia e verifica del ripristino della Conformità;
 - in caso di analisi di revisione con esito avverso alla parte richiedente;
 - qualora OCQ PR si trovi pure nella necessità di effettuare un'azione diversa dall'ambito ordinario previsto;
 - in caso di applicazione di "controlli rinforzati" (verifiche ispettive supplementari in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche), così come stabilito nel Piano dei controlli depositato per la DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.
- L'Imbottigliatore, in quanto responsabile della certificazione del prodotto DOP, assume l'onere delle fasi di processo eventualmente subappaltate a terzi nel rispetto del Disciplinare di produzione e relativo Piano di Controllo.

Data, _____

Il Legale Rappresentante dell'azienda

Il Presidente di OCQ PR

Il presente contratto, datato e firmato per accettazione, deve essere trasmesso ad OCQ PR e costituisce presupposto necessario per l'inserimento/mantenimento dell'Imbottigliatore nel sistema di Certificazione della DOP Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia.