



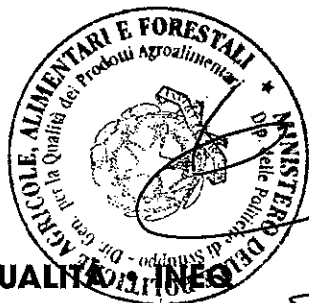
## PROSCIUTTO DI SAURIS

Protezione nazionale transitoria – D.M. del 21/12/2005

SISTEMA DI CONTROLLO E  
SCHEMA DI CERTIFICAZIONE

**MANUALE n° 4**  
**sistema tariffario**

File : PDS – MAN.4  
Data : 9 Febbraio 2007  
Rev. : 02  
Stato : ESECUTIVO APPROVATO



ISTITUTO NORD EST  
QUALITÀ  
S. DANIELE DEL FRIULI (UD)  
Il Direttore Generale  
(dr. Francesco Ciani)

**ISTITUTO NORD EST QUALITÀ INEQ**

DIREZIONE AMMINISTRAZIONE E SEDE CENTRALE:

33038 San Daniele del Friuli (UD) Via Rodeano, 71

Tel. 0432 940349 r.a. • Fax 0432 943357

PI.V.A. C.F.Reg.Imp. Udine n.02027110309 • E-mail: info@ineq.it

LABORATORIO ANALISI: 33030 Villanova di San Daniele del Friuli (UD) Via Ortigara, 11 • Tel. 0432 956884 • Fax 0432 956896

SEDI OPERATIVE:

35044 Montagnana (PD) Via Papa Giovanni XXIII, 1 • Tel. 0429 800843 • Fax 0429 800843

39100 Bolzano Via Max Valter, 4/B • Tel. 0471 401144 • Fax 0471 408547

43036 Fidenza (PR) Via Cavour, 64 • Tel. 0524 81958 • Fax 0524 591556

## PREMESSA

Il presente Manuale n° 4 appartiene alla serie dei seguenti documenti che costituiscono la rappresentazione del sistema di controllo e dello schema di certificazione della Denominazione Prosciutto di Sauris, così come depositati ed approvati dall'Autorità Nazionale di controllo:

Denominazione convenzionale	Oggetto
Manuale n° 1	Adempimenti dei soggetti interessati al sistema di controllo
Manuale n° 2	Adempimenti e procedure dell'Organismo di controllo
Manuale n° 3	Trattamento delle non conformità
Manuale n° 4	Sistema tariffario delle prestazioni di controllo

In sostanza, il Manuale n° 4 che segue inquadra e sviluppa le tematiche di carattere economico tariffario che regolano i rapporti tra INEQ ed i soggetti interessati per l'attuazione dell'attività considerata dal dispositivo attuativo dei Manuali n° 1/2 e 3.

Copia del presente Manuale è approvata ai fini dell'autorizzazione dell'organismo di controllo ed è depositata presso la competente Autorità Nazionale. Eventuali modifiche del sistema tariffario sono adottate da chi ne ha la potestà nell'ambito degli ordinamenti propri dall'organismo di controllo e sono approvate dall'Autorità Nazionale di controllo.

Tutti i soggetti interessati al sistema di controllo di seguito richiamati sono tenuti a corrispondere le tariffe di loro competenza secondo lo schema del presente Manuale n° 4.



ISTITUTO NORD EST  
QUALITÀ  
S. DANIELE DEL FRIULI (UD)  
Il Direttore Generale  
(dr. Francesco Ciani)

## SISTEMA TARIFFARIO

- 1) Il sistema tariffario si articola in funzione dei costi originati dall'attività di controllo secondo i dispositivi in vigore per il conseguimento dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare della IGP "Prosciutto di Sauris".
- 2) L'onere tariffario è di norma attribuito ad ogni singolo soggetto interessato con la qualifica di utilizzatore della IGP sulla base di corrispettivi unitari (pro-unità di prodotto) prefissati, ovvero sulla base del riparto pro-quota di provviste finanziarie minime destinate a ristorare oneri preventivamente indivisibili, secondo le specifiche di seguito illustrate.
- 3) Il sistema tariffario definisce le seguenti articolazioni delle modalità di tariffazione:

<b>Codice</b>	<b>Tipo di oneri e prestazioni</b>	<b>Tipo tariffazione</b>
<b>TO.1</b>	Attività di controllo di allevamenti e macelli	Corrispettivo unitario
<b>TO.2</b>	Attività generale di controllo della conformità della produzione a Denominazione	Corrispettivo unitario
<b>TO.3</b>	Analisi di controllo dei parametri bio – chimici dei prosciutti stagionati	Corrispettivo unitario
<b>TAFF</b>	Attività di controllo della conformità del prodotto affettato – confezionato	Corrispettivo unitario
<b>TTRA</b>	Attività di controllo dei trasferimenti tra produttori	Corrispettivo unitario
<b>TV</b>	Altre attività a domanda individuale	Corrispettivo unitario
<b>MCR</b>	Misure di controllo rinforzato (1)	Ristoro dei costi sostenuti

### Annotazioni:

- (1) trattasi dell'attività di controllo originata dalle previste misure di trattamento delle non conformità, definite come MCR nei piani di controllo e nel Manuale n° 3.

- 4) Per i fini di cui sopra, il sistema tariffario di base si articola come segue:

### TO.1: TARIFFA ORDINARIA – SAURIS

Finalizzata al ristoro dei costi dell'attività specifica di controllo della conformità delle cosce consegnate rispetto ai requisiti disciplinati: origine, provenienza, tipo genetico, alimentazione, età e peso dei suini da cui sono ottenute.

Tale tariffa è corrisposta da ogni singolo produttore (prosciuttificio), dividendo l'importo complessivo suddetto per il numero delle cosce suine fresche da ciascuno lavorate ai fini della Denominazione per ogni singolo anno.

Il corrispettivo unitario viene addebitato in € 0,13.- per ogni singola coscia suina fresca omologata ai fini della Denominazione.

Tale onere è anticipato sulla base di acconti convenzionali e computato a saldo sulla base delle lavorazioni effettuate da ogni singolo produttore in ogni singolo anno.



ISTITUTO NORO EST  
QUALITÀ  
S. DANIELE DEL FRIULI (UD)  
Il Direttore Generale  
(dr. Francesco Ciani)

## TO.2: TARIFFA ORDINARIA – SAURIS

Finalizzata alla copertura di tutta l'attività di controllo e di certificazione del processo produttivo fino all'attribuzione della Denominazione ad ogni singolo prosciutto stagionato, onnicomprensiva salvo diversa specificazione a seguire, è attribuita al singolo produttore (prosciuttificio) sulla base del numero di cosce suine fresche lavorate ai fini della Denominazione su base annua.

Tale tariffa è corrisposta da ogni singolo prosciuttificio moltiplicando il numero di prosciutti omologati ai fini della Denominazione in ogni singolo anno per € 0,43.-

Tale onere è anticipato sulla base di acconti mensili corrispondenti alle lavorazioni di ogni singolo mese.

La medesima tariffa è applicata per l'esecuzione dell'attività di controllo prevista dal §. 5 delle misure transitorie di applicazione del Manuale n° 1 (prosciutti in corso di lavorazione alla data di attivazione del sistema di controllo e schema di certificazione della IGP).

## TO.3: TARIFFA ORDINARIA – SAURIS

Finalizzata alla copertura dell'attività di campionamento ed analisi di laboratorio per la verifica dei parametri analitici prescritti dal disciplinare per il prosciutto stagionato, è corrisposta da tutti i produttori (prosciuttifici) sulla base delle modalità di analisi previste dai vigenti piani di controllo ed in relazione a tipologia e quantità delle prove di laboratorio effettivamente eseguite.

Tale tariffa è assorbita fino a dieci (10) referti di analisi di laboratorio dalla tariffa ordinaria TO.2.

La copertura dell'attività di campionamento ed analisi di laboratorio per la verifica degli ingredienti e la loro presenza percentuale nella componentistica prescritta dal disciplinare per la concia e gli impasti per la fase di sugnatura e/o stuccatura, è corrisposta da tutti i produttori (prosciuttifici) con i seguenti criteri:

<i>Tipo analisi</i>	<i>Tariffa per analisi</i>
PA – parametri analitici parziali di processo (2)	al costo

### Annotazioni:

- (2) **analisi parziale, relativa alla sola percentuale componentistica della concia, della sugna e dello stucco nei casi considerati dal piano di controllo (vedi Manuale n° 2).**

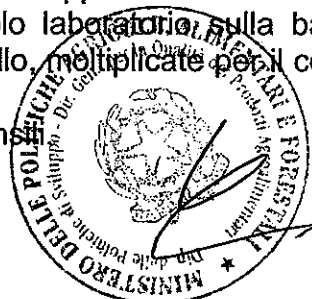
Tale onere è liquidato dopo ogni singola prestazione, per competenza mensile.

## TAFF: TARIFFA CONTROLLO ATTIVITA' AFFETTAMENTO/CONFEZIONAMENTO

Finalizzata alla copertura dei costi derivanti dall'attività in questione in tutto il suo ciclo, dall'identificazione dei prosciutti stagionati conformi, alla certificazione delle singole confezioni, è attribuita al singolo laboratorio di affettamento – confezionamento sulla base del tempo effettivamente impiegato nello sviluppo delle medesime operazioni.

Tale tariffa è quindi corrisposta da ogni singolo laboratorio sulla base delle ore di effettivo impiego del personale addetto al controllo, moltiplicate per il costo forfettario di € 26,00/ora.

Tale onere è liquidato sulla base di addebiti mensili.



ISTITUTO NORD EST  
QUALITÀ  
S. DANIELE DEL FRIULI (UD)  
Il Direttore Generale  
(dr. Francesco Ciani)

## **TTRA: TARIFFA PER IL CONTROLLO DEI PROSCIUTTI TRASFERITI DA UN PRODUTTORE AD UN ALTRO PRODUTTORE**

Finalizzata alla copertura degli oneri derivanti dalla attività di autorizzazione e controllo prescritta dal Manuale n° 1, per verificare e confermare le modalità di trasferimento dei prosciutti in corso di lavorazione per i fini della Denominazione da un prosciuttificio ad un altro, nelle circostanze previste, è attribuita ad ogni singolo prosciuttificio richiedente (od al prosciuttificio di destinazione che se ne attribuisca l'onere) nella seguente misura:

- a) € 15,50.- per ogni operazione di trasferimento autorizzata e controllata;
- b) € 0,02.- per ogni prosciutti trasferito.

Tale onere è liquidato dopo ogni singola prestazione, per competenza mensile.

## **TV: TARIFFE A DOMANDA INDIVIDUALE**

Sono finalizzate alla copertura dei costi ingenerati dalle prestazioni una tantum o da servizi non coperti dalla tariffazione ordinaria. Sono in genere remunerate per analogia con la tariffazione ordinaria e possono essere applicate in modo specifico nei casi che seguono:

- a) per ogni singola richiesta di riconoscimento e per le conseguenti attività di controllo ed istruttorie: € 320,00;
- b) per la ripetizione, a qualsiasi titolo, di analisi di laboratorio oltre le modalità previste dal piano: si applica TO.3;
- c) fornitura di compositori (1) per la materiale apposizione dei sigilli: al costo
- d) fornitura di contrassegni recanti il marchio di certificazione (2) della Denominazione: al costo

(1) trattasi del supporto del singolo sigillo di omologazione (timbro a fuoco)

(2) trattasi del supporto del singolo marchio di certificazione (marchio a fuoco)

e) casi in cui la normale prestazione dei servizi coperti dalla tariffa TO.2 esorbitano dalla programmazione corrente:

- nel caso in cui il produttore impegni personale addetto al controllo per l'apposizione del contrassegno in eccesso rispetto a determinati parametri di efficienza: secondo apposita tariffa accessoria eventualmente deliberata dal consiglio direttivo;
- nel caso in cui il produttore richieda l'applicazione di più contrassegni di quanti previsti dalle ordinarie misure operative (1 contrassegno per ogni prosciutto conforme): secondo apposita tariffa accessoria eventualmente deliberata dal consiglio direttivo.

f) nei casi in cui – su richiesta, INEQ aderisce – il servizio di controllo delle operazioni di affettamento – confezionamento è reso fuori programma: si applica apposita tariffa oraria, costituita dalla tariffa TAFF maggiorata nelle forme deliberate dal consiglio direttivo.



ISTITUTO NORD EST  
QUALITÀ  
S. DANIELE DEL FRIULI (UD)  
Il Direttore Generale  
(dr. Francesco Ciani)

 5

1. L'addebito delle tariffe previste dal presente Manuale è fatturato ad ogni singolo soggetto interessato secondo le modalità amministrative correnti di INEQ e quelle specifiche eventualmente richieste dal produttore interessato.
2. Il regolare pagamento delle tariffe così come sopra addebitate si intende sempre effettuato entro trenta giorni dall'emissione della fattura.

### **MCR: TARIFFE RELATIVE ALLA ATTIVITA' DI CONTROLLO RINFORZATO**

Le attività descritte come misure di controllo rinforzato (MCR) sono come tali contemplate dal Manuale n° 3 del sistema di controllo e schema di certificazione della Denominazione e/o dai diversi piani di controllo considerato dal Manuale n° 2; possono interessare i soggetti interessati al sistema di controllo (prosciuttifici, laboratori di affettamento – confezionamento).

La determinazione delle tariffe è finalizzata al completo ristoro degli oneri derivanti da tale attività: la relativa quantificazione è demandata al consiglio direttivo (od agli organi di INEQ che ne hanno la potestà), è deliberata dal competente comitato di certificazione ed è applicabile per analogia sulla base delle deliberazioni pregresse relative a casi analoghi.

La tariffa dovuta è preventivamente comunicata agli interessati in sede di accertamento e/o di trattamento delle non conformità che originano le MCR.

\*

3. I soggetti interessati al sistema di controllo sono tenuti al pagamento delle tariffe relative alle MCR sulla base di quanto loro comunicato da INEQ ai sensi del presente Manuale.
4. I casi di mancato pagamento di tutte le tariffe considerate dal presente Manuale sono trattati così come previsto dal Manuale n° 3 del sistema di controllo e schema di certificazione della Denominazione.

\* \* \*



ISTITUTO NORD EST  
QUALITÀ  
S. DANIELE DEL FRIULI (UD)  
Il Direttore Generale  
(dr. Francesco Ciani)

## APPENDICE A

### PROSPETTO RIEPILOGATIVO PER LA FORMAZIONE DELLA PROVVISTA TARIFFARIA PER LA DENOMINAZIONE PROSCIUTTO DI SAURIS

<b>Codice</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Coefficiente</b>	<b>Tariffa</b>
TO.1	Tariffa ordinaria controllo di filiera	Up IGP (1)	€ 0,13.-
TO.2	Tariffa ordinaria controllo produzione Denominazione	Up IGP (1)	€ 0,43.-
TO.3	Tariffe analisi di laboratorio: assorbite da TO.2 analisi parziali	Fino a 10 prove	al costo
TAFF	Tariffa ordinaria controllo affettamento e confezionamento Denominazione	all'ora	€ 26,00.-
TTRA	Tariffa controllo trasferimenti Denominazione per ogni istruttoria dopo autorizzazione e controllo	ad operazione per prosciutto	€ 15,50.- € 0,02.-
TV	Tariffe a domanda individuale	Vedi Manuale	
MCR	Tariffe misure di controllo rinforzato	Vedi Manuale	

**Annotazioni:**

- (1) Up IGP: unità di prodotto avviate alla lavorazione ai fini della Denominazione (cosce suine fresche omologate).



ISTITUTO NORD EST  
QUALITÀ  
S. DANIELE DEL FRIULI (UD)  
Il Direttore Generale  
(dr. Francesco Ciani)

## APPENDICE B

### PROVVISTA TARIFFARIA IPOTIZZABILE PER LA DENOMINAZIONE PROSCIUTTO DI SAURIS

<i>Tipo tariffa</i>	<i>Provvista parziale</i>
<i>TO.1</i>	€ 6.500,00
<i>TO.2</i>	€ 21.500,00
<i>TO.3</i>	Assorbita da TO.2
<i>TAFF</i>	A domanda individuale
<i>TTRA</i>	A domanda individuale
<i>TV</i>	A domanda individuale
<i>MCR</i>	Quanto basta
<b><i>Provvista al netto delle variabili ADI-QB*</i></b>	<b><i>28.000,00</i></b>

**Note:**

Applicazione del tariffario ad una produzione omologata ai fini della Denominazione stimata in 50.000 cosce suine fresche.

(\*) ADI = a domanda individuale;

(\*) QB = quanto basta.



ISTITUTO NORD EST  
QUALITÀ  
S. DANIELE DEL FRIULI (UD)  
Il Direttore Generale  
(dr. Francesco Ciani)