

PROTOCOLLO DI COLLABORAZIONE OPERATIVA

TRA

- UNIONE REGIONALE DELLE CAMERE DI COMMERCIO DELL'EMILIA-ROMAGNA
- CAMERA DI COMMERCIO DI PARMA
- SSICA - STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA DELLE CONSERVE ALIMENTARI

PREMESSO CHE

- Nelle linee di collaborazione previste dall'Accordo quadro tra Regione e Unioncamere Emilia-Romagna, sottoscritto il 30 novembre 2009 e finalizzato alla creazione dei presupposti per una nuova fase di sviluppo dell'economia regionale, sono previste attività per la valorizzazione dei prodotti agroalimentari di qualità per le quali le parti si impegnano a consultarsi reciprocamente per impostare programmi di intervento tra loro coerenti, promuovere progetti di valorizzazione dei prodotti tipici e di qualità, collaborare sui temi della qualità e della sicurezza alimentare e della ricerca nella filiera agroalimentare;
- SSICA - Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari della Camera di commercio di Parma - svolge da decenni, essendo stata fondata nel 1922, attività di assistenza alle aziende appartenenti al settore agroalimentare e di ricerca scientifica nell'ambito della conservazione dei prodotti alimentari, in particolare nei comparti delle carni, dei prodotti ittici e delle conserve vegetali; fornisce inoltre un servizio di analisi e simulazione dei processi di trasformazione attento alle innovazioni tecnologiche e all'esigenza di tutela ambientale;
- La Camera di commercio di Parma, con il supporto di Unioncamere Emilia-Romagna e dell'intero sistema camerale regionale, ha pianificato una serie di interventi volti al rilancio della struttura di SSICA e dei suoi due centri operativi, quelli di Parma e di Angri, ripensandone l'organizzazione e ponendo particolare attenzione al livello e alla qualità delle competenze interne. Grazie a questa strategia di fondo, SSICA potrà diventare un punto di riferimento in Emilia-Romagna in materia di sicurezza alimentare.

CONSIDERATO CHE

- Il decreto legislativo n. 23 del 15 febbraio 2010 recante la “Riforma dell’ordinamento relativo alle Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, in attuazione della L. 99 del 23 luglio 2009) sancisce all’art. 2 che il sistema delle Camere di commercio svolge competenze e funzioni relativamente alla “promozione del territorio e delle economie locali al fine di accrescerne la competitività”, nell’ambito delle quali va compresa anche la valorizzazione delle produzioni alimentari di qualità tipiche del territorio locale e che fanno dell’Emilia-Romagna una delle regioni europee più ricche di tradizioni nel settore, al punto da divenire sede dell’Agenzia europea per la sicurezza Alimentare (EFSA);
- Con legge 122 del 30 luglio 2010, art. 7 comma 2 viene decisa la soppressione della SSICA quale ente pubblico economico e la sua assegnazione alla Camera di commercio di Parma (Allegato 2) nell’ambito delle misure di “Soppressione ed incorporazione di enti ed organismi pubblici - riduzione dei contributi a favore di enti”;
- Con Decreto interministeriale n. 141 pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 20 giugno 2011 sono state determinate le modalità di gestione della fase di passaggio successiva alla soppressione della Stazione Sperimentale, definendo il trasferimento dei compiti, delle attribuzioni, del personale e delle risorse patrimoniali e finanziarie alla nuova struttura costituita dalla Camera di commercio, oltre che alla comunicazione della situazione del Conto economico e dello Stato patrimoniale, accompagnati dalla relazione sulla gestione e dalla revisione del Collegio dei revisori dei conti alla data del 30 maggio 2011;
- La competitività dell’economia regionale risulta correlata anche alla capacità dei territori di sviluppare relazioni e rapporti di collaborazione che travalichino la dimensione provinciale;
- Le Camere di commercio dell’Emilia-Romagna operano in sistemi economici che per modelli di sviluppo, problematiche di innovazione, tipologie dei settori e dimensioni delle imprese denotano molti punti di contatto, con il comune interesse a sviluppare collaborazioni per elevare la competitività dei rispettivi sistemi;
- L’Unioncamere Emilia-Romagna ha da tempo avviato un percorso di rafforzamento delle collaborazioni con le diverse aziende speciali delle Camere di commercio regionali, a partire dall’accordo firmato con Promec (ora Italy Empowering Agency) il 23 luglio 2010 e poi proseguito con l’accordo con il CISE del 18 gennaio 2011 e quello con Sidi – Eurosportello del 4 febbraio 2011, nell’ottica della più ampia valorizzazione delle competenze specialistiche rilevate all’interno della rete camerale dell’Emilia-Romagna e della razionalizzazione dei costi, privilegiando la condivisione delle strutture esistenti piuttosto che la creazione di nuovi organismi ad hoc.

TUTTO CIO’ PREMESSO

Unioncamere Emilia-Romagna, la Camera di commercio di Parma e la Stazione Sperimentale per l'industria delle Conserve Alimentari convergono su quanto segue:

Art. 1 – Oggetto dell'accordo

1. Richiamate le premesse, che costituiscono parte integrante del presente Protocollo operativo, l'Unioncamere Emilia-Romagna, la Camera di commercio di Parma e la Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari si impegnano a perseguire come obiettivo prioritario lo sviluppo di interventi mirati a rafforzare la competitività delle imprese del settore conserviero, ponendo particolare attenzione alle esigenze di formazione degli operatori, di ricerca sperimentale, anche su specifiche richieste del mercato, e di supporto all'innovazione delle PMI.
2. In tale ottica l'azienda speciale SSICA viene individuata come soggetto specializzato del sistema camerale dell'Emilia-Romagna per la realizzazione delle seguenti attività:
 - Sottoscrizione di convenzioni con Università, istituti di ricerca e organizzazioni di categoria per l'individuazione di percorsi di formazione rivolti agli operatori attivi nel settore delle conserve alimentari;
 - Realizzazione di corsi di formazione rivolti ad un pubblico specialistico; organizzazione e partecipazione a convegni, congressi e fiere del settore per facilitare la sensibilizzazione sul tema della qualità e della sicurezza dei prodotti alimentari;
 - Promozione e partecipazione a progetti di ricerca industriale di carattere sperimentale con ricadute dirette sulla competitività delle imprese del settore delle conserve alimentari e finalizzati alla tutela della loro proprietà intellettuale;
 - Collaborazione con le istituzioni pubbliche regionali, nazionali e comunitarie, anche tramite la partecipazione in appositi gruppi di lavoro, in materie inerenti il settore delle conserve alimentari;
 - Assistenza tecnica, scientifica e tecnico-giuridica alle imprese del settore delle conserve alimentari e supporto alla certificazione di prodotti e di processi produttivi;
 - Assistenza all'innovazione in materia di conservazione dei prodotti alimentari, di analisi biologica per la sicurezza alimentare e di analisi sui materiali utilizzati per gli imballaggi.

Art. 2 – Attività

Le iniziative e i progetti relativi alle aree di attività indicate all'art. 1 potranno consistere in:

- Seminari, convegni, workshop per l'approfondimento di tematiche di interesse del sistema economico regionale e in particolare del settore agroalimentare e dell'industria delle conserve alimentari;
- Attività di coordinamento per la realizzazione di progetti integrati di studi e ricerche comuni;

- Eventi di formazione congiunta per le imprese emiliano - romagnole, in particolare sui temi della sicurezza alimentare, della qualità, della tutela dei prodotti tipici e di qualità, di innovazione nella conservazione e di integrazione con le questioni ambientali;
- Sviluppo di progetti pilota, servizi e strumenti per la gestione degli interventi di interesse comunitario e internazionale.

Art. 3 – Impegni delle parti

1. Ai fini dell'attuazione del protocollo, il Segretario Generale dell'Unioncamere Emilia-Romagna e il Direttore della Stazione Sperimentale per l'Industria delle Conserve Alimentari imposteranno le linee prioritarie dell'attività comune e gli indirizzi per il coordinamento operativo, nonché le modalità di verifica dello stato di attuazione delle attività programmate.
2. Il Comitato dei Segretari Generali dell'Emilia-Romagna valuterà all'inizio di ciascun anno le linee di intervento programmatiche e, a fine anno, le attività effettivamente svolte sulla base del presente protocollo e potrà fornire ulteriori indicazioni e linee guida per elevare l'efficacia degli interventi.

Art. 4 – Durata e modifiche

1. Il presente accordo ha validità biennale e può essere tacitamente prorogato qualora le parti non abbiano manifestato volontà diverse almeno 60 giorni prima della scadenza.
2. Il testo del presente protocollo può essere integrato e modificato di comune accordo tra tutte le parti aderenti sulla base di verifiche relative agli obiettivi ai risultati raggiunti.

Parma, 28 novembre 2011

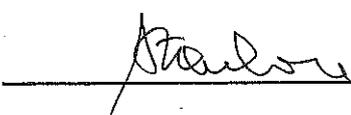
Presidente dell'Unione regionale delle Camere di commercio dell'Emilia-Romagna

Carlo Alberto Roncarati



Presidente della Camera di commercio di Parma

Andrea Zanlari



Presidente della Stazione Sperimentale per l'industria delle conserve alimentari