

PROTOCOLLO OPERATIVO PER L'ATTIVITA' DI CONTROLLO DI ALLEVAMENTI, IMPIANTI DI MACELLAZIONE E LABORATORI DI SEZIONAMENTO OPERANTI NEL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE DELLE DOP "PROSCIUTTO DI PARMA", "PROSCIUTTO DI MODENA", "CULATELLO DI ZIBELLO" E "SALAME DI VARZI"

Premesso che:

l' ISTITUTO PARMA QUALITA' (di seguito IPQ) via Roma 82/b-c – 43013 Langhirano (PR) Cod. Fisc. P.IVA 02015870344 – C.C.I.A.A. PR 1905/1998 – R.E.A. n.203591 è un organismo privato di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ai fini del Titolo V del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del parlamento europeo e del consiglio del 21 novembre 2012, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 53 della Legge n. 128/98, a svolgere l'attività di controllo e di certificazione delle DOP "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Culatello di Zibello" e "Salame di Varzi";

l' ISTITUTO NORD EST QUALITA' (di seguito INEQ) via Rodeano,71 - San Daniele del Friuli (UD) Co. Fisc. P.IVA 02027110309 – C.C.I.A.A. UD 1998-473 – R.E.A. n. 229848 è un organismo privato di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ai fini del Titolo V del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del parlamento europeo e del consiglio del 21 novembre 2012, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 53 della Legge n. 128/98, a svolgere l'attività di controllo e di certificazione delle DOP "Prosciutto di San Daniele", "Prosciutto Veneto Berico Euganeo", "Prosciutto Toscano", "Prosciutto di Carpegna", "Valle d'Aosta Lard d'Arnad", "Valle d'Aosta Jambon de Bosses", "Salamino italiano alla cacciatora", "Salame Brianza", e delle IGP "Salame Cremona" e "Prosciutto di Sauris";

le produzioni sopra elencate, certificate da IPQ e INEQ per effetto di separate e specifiche autorizzazioni ministeriali, appartengono alla medesima filiera suinicola costituita da allevamenti, impianti di macellazione e laboratori di sezionamento operanti con i requisiti di uniformità descritti dalla stessa disciplina tecnica e regolamentati da equivalenti piani di controllo rispondenti al medesimo schema di certificazione;

attesa l'esigenza di assicurare costi ragionevoli allo sviluppo delle rispettive attività, condizioni di impatto omogeneo presso tutti i soggetti interessati dal sistema di controllo, razionalizzazione dei processi certificativi e delle corrispondenti implicazioni aziendali, nel pieno rispetto dei principi dettati dalla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 (punto 4.4) ed in osservanza dei criteri dettati dalla Guida IAF GD 5:ISO IEC 65/1996 sulla relativa applicazione, oltretchè in esecuzione dei piani di controllo e schemi di certificazione approvati dalla competente Autorità nazionale per la rispettiva autorizzazione,

tra IPQ e INEQ,

si conviene e si stipula quanto segue

PROTOCOLLO OPERATIVO IPQ-INEQ PER L'ATTIVITA' DI CONTROLLO DELLE FILIERE DI ORIGINE DELLE MATERIE PRIME DELLE DOP E IGP

Rev. settembre 2016 - Pagina 1 di 10

Art. 1 – Oggetto del protocollo

- 1) IPQ ed INEQ applicano e fanno osservare, previa approvazione della competente Autorità nazionale, piani di controllo e schemi di certificazione equivalenti per gli allevamenti di suini, gli stabilimenti di macellazione ed i laboratori di sezionamento che chiedono di aderire al sistema di controllo dei prodotti a Dop ed a Igp della filiera suinicola nazionale, per i quali gli istituti stessi sono autorizzati a svolgere attività di certificazione ai fini del Titolo V del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del parlamento europeo e del consiglio del 21 novembre 2012 .
- 2) Ferma, in capo ad ognuno degli istituti, la responsabilità esclusiva del rilascio delle certificazioni di conformità dei prodotti secondo le rispettive attribuzioni indicate nelle premesse e altresì ferma l'assunzione della piena responsabilità di ogni altra attività prevista dal piano di controllo approvato ed affidata ad uno dei due e da esso eseguita ai sensi del presente protocollo, Ineq e Ipq assumono le seguenti intese operative per l'implementazione del sistema dei controllo e per l'esecuzione e lo sviluppo delle attività considerate al precedente punto 1) relativamente alle esigenze connesse alle DOP "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Culatello di Zibello" e "Salame di Varzi" .

Art. 2 – Descrizione dell'incarico

- 1) IPQ affida ad INEQ l'incarico di provvedere al controllo degli allevamenti, impianti di macellazione e laboratori di sezionamento che concorrono all'ottenimento della materia prima per le esigenze delle DOP "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Culatello di Zibello" e "Salame di Varzi" in conformità a quanto previsto dai relativi piani di controllo approvati dalla competente Autorità nazionale, secondo le previsioni del presente protocollo operativo e sulla base delle specifiche tecniche ed organizzative di seguito indicate.
- 2) Le attività di cui al precedente punto 1) sono svolte secondo modalità ed a cura di tecnici e addetti – di seguito dettagliatamente identificati - che garantiscano la sussistenza di tutti indistintamente i requisiti di competenza, di imparzialità, di indipendenza e di generale conformità alle disposizioni applicabili agli effetti della Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 ed alle disposizioni comunque dettate dalla competente Autorità nazionale.
- 3) Ai fini delle implicazioni attuative del presente protocollo, si dà atto che entrambi gli istituti sono accreditati conformemente alla più volte citata Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 ..
- 4) In esecuzione del punto 1), relativamente alla fase di riconoscimento iniziale dei requisiti, della tenuta e dell'aggiornamento delle basi anagrafiche di allevamenti, impianti di macellazione e laboratori di sezionamento che aderiscono al sistema di controllo della DOP, INEQ è incaricato di assicurare i seguenti servizi :



- sviluppo dei sistemi di implementazione presso la competente Autorità nazionale delle informazioni da essa periodicamente richieste per la descrizione della consistenza e delle attività svolte dai diversi soggetti operanti nel sistema di controllo, secondo le modalità previste dall' Autorità stessa, comprese le procedure di attuazione delle previsioni del D.Lgs. 297/2004 relativamente alla segnalazione alla medesima Amministrazione delle non conformità accertate e qualificate come "gravi" nell'ambito delle attività di seguito descritte dal presente protocollo, unitamente alla predisposizione delle connesse modalità di implementazione del portale appositamente allestito per il SIAN

5) In esecuzione del medesimo punto 1), relativamente alle verifiche generali e di carattere continuativo del mantenimento dei requisiti delle imprese che aderiscono al sistema di controllo delle DOP, operando nel proprio ambito attività di allevamento e di macellazione di suini, nonché di sezionamento delle relative carni fresche, INEQ è inoltre incaricato di assicurare lo sviluppo dei seguenti servizi :

- a) la raccolta, l'acquisizione, il controllo e l'archiviazione anche informatica delle copie dei documenti denominati CI (Certificazioni Intermedie) e delle corrispondenti attestazioni alternative rilasciati dagli allevamenti di suini
- b) la ricezione, il controllo e l'archiviazione anche informatica delle copie dei documenti denominati CUC (Certificazioni Unificate di Conformità), rilasciati dagli allevamenti di suini
- c) la ricezione, il controllo e l'archiviazione anche informatica dei documenti denominati DCM-base (Dichiarazione Cumulativa del Macello) e delle corrispondenti attestazioni alternative, rilasciati dagli stabilimenti di macellazione di suini
- d) l'implementazione e l'aggiornamento del database del "controllo del circolante" - originato dalla combinazione delle informazioni ottenute dai documenti considerati alle precedenti lettere a-c relativamente a prova dell'origine, provenienza, rintracciabilità, razze, flussi, attività autocertificate, macellazioni, approvvigionamento, omologazione delle materie prime e relativa documentazione, come rappresentazione distrettuale e globale - per allevamenti, stabilimenti di macellazione e laboratori di sezionamento
- e) l'implementazione di un database e di un corrispondente sistema di controllo che consenta di riportare la provenienza alla macellazione di ogni singola partita di suini al corrispondente sistema di implementazione della prova dell'origine (allevamento di nascita e movimentazioni intermedie)
- f) l'implementazione di un database che associ l'attività di audit svolta da IPQ nei singoli allevamenti con il rilevamento di dati concernenti la disponibilità di gabbie-parto, di riproduttori ed il conseguente potenziale produttivo, alle risultanze delle attività svolte ai fini delle precedenti lettere d) e e), per l'elaborazione di un dispositivo sistematico di identificazione delle eventuali irregolarità e di derivanti esigenze di verifica sul campo, da segnalare ad IPQ



- g) la segnalazione preliminare delle non conformità rilevate dal controllo del "circolante" di cui alla lettera d) nei casi specificamente previsti dal piano di controllo in vigore come procedure SNC (o altri termini equivalenti)
- h) il controllo della conformità della composizione documentata degli alimenti somministrati ai suini, previa verifica della documentazione a tal fine acquisita attraverso gli audit svolti da IPQ
- i) il controllo della conformità della composizione analitica degli alimenti somministrati ai suini, previa esecuzione delle prove con le modalità di seguito dettagliatamente previste dal presente protocollo sui campioni raccolti nell'ambito degli audit svolti da IPQ
- j) il controllo della conformità del tipo genetico autocertificato per i verri impiegati ed in uso presso gli allevamenti riconosciuti, secondo le modalità previste dal piano di controllo
- k) il controllo della conformità degli schemi di selezione del tipo genetico dei verri impiegati ed in uso presso gli allevamenti riconosciuti, secondo le modalità previste dal piano di controllo
- l) il raccordo degli esiti tra l'attività di controllo dell'approvvigionamento e della conformità della materia prima destinata alla produzione delle DOP "Prosciutto di San Daniele", "Prosciutto Veneto Berico Euganeo", "Prosciutto Toscano", "Prosciutto di Carpegna" e "Valle d'Aosta Jambon de Bosses" e quella relativa alle DOP "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena" e "Culatello di Zibello", per la elaborazione di rapporti e prospetti periodici di valutazione della complessiva regolarità delle operazioni e della loro rispondenza agli ordinamenti in vigore, trattamento delle specifiche non conformità attinenti compreso, secondo le modalità definite dal piano di controllo
- m) l' identificazione con gli appositi segni distintivi previsti dal piano di controllo applicato delle cosce fresche dichiarate non conformi nell' ambito della propria attività ordinaria in applicazione degli schemi di controllo di competenza, riconoscendone l' efficacia anche ai fini delle DOP "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Culatello di Zibello" e "Salame di Varzi" in tutte le circostanze eligibili
- n) il trattamento, nelle forme espressamente previste dal piano di controllo in vigore delle non conformità accertate a carico di allevamenti, stabilimenti di macellazione e laboratori di sezionamento nel quadro delle attività fin qui descritte al presente articolo 2, ovvero originate da autonoma attività di accertamento svolta da IPQ in altri ambiti comunque riconducibili ai piani di controllo in vigore e come tali opportunamente segnalate previa idonea validazione da parte di IPQ stesso, per l'adozione delle misure specificamente previste dal sistema di controllo e schema di certificazione in



vigore, con informazione a IPQ su avvio, sviluppo e chiusura delle pratiche di trattamento;

- o) la rilevazione periodica delle non conformità accertate nei confronti degli allevamenti, degli stabilimenti di macellazione e dei laboratori di sezionamento per l'implementazione sistematica delle aliquote "mirate" dei piani di controllo con corrispondenti segnalazioni;
 - p) la formazione, la conservazione, l'aggiornamento di dossier aziendali di registrazione delle non conformità e delle misure conseguentemente adottate per allevamenti, stabilimenti di macellazione e laboratori di sezionamento ai sensi del piano di controllo in vigore, del presente protocollo e di altri ordinamenti compatibili per l'implementazione sistematica e continuativa, secondo i regolamenti in vigore per effetto dei piani di controllo approvati, sia delle circostanze di applicazione di misure accessorie nei casi di recidiva specifica, sia di accertamento e trattamento di corrispondenti ulteriori non conformità
 - q) il trattamento di reclami, osservazioni, ricorsi ed appelli attinenti alla propria attività fin qui considerata al presente articolo, nonché lo sviluppo delle attribuzioni di carattere ordinamentale, organizzativo e di domiciliazione della giunta di appello competente per la valutazione delle istanze di ricorso (opposizione o appello) avverso le misure di trattamento delle non conformità di allevamenti, stabilimenti di macellazione e laboratori di sezionamento o qualsiasi altra iniziativa o attività assunta o sviluppata da INEQ agli effetti del presente protocollo.
- 6) Tutti i documenti prodotti ed elaborati dalle strutture interessate per l'esecuzione delle funzioni descritte dal presente articolo sono muniti di un riferimento alla ragione sociale di entrambi gli istituti
- 7) Tutti i dati ed i documenti generati dalle attività considerate al presente Articolo 2 sono consultabili, anche con mezzi informatici, da parte di IPQ e della competente Autorità nazionale, secondo procedure di dettaglio definite separatamente .

Art. 3 – Requisiti attuativi e deleghe connesse

- 1) INEQ svolge il presente incarico in modo diretto ed autonomo, nel proprio interesse ed in quello del committente IPQ relativamente alle DOP "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Culatello di Zibello" e "Salame di Varzi", libero da vincoli di qualsiasi natura diversi da quelli previsti dal piano di controllo applicato e dal presente atto.
- 2) INEQ è responsabile esclusivamente nei confronti di IPQ riguardo alle attività derivanti dal presente protocollo



- 3) IPQ ed INEQ sono singolarmente responsabili nei confronti del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Autorità nazionale competente, riguardo a tutte le attività derivanti dalla esecuzione dei piani di controllo e schemi di certificazione di rispettiva competenza, anche se coincidenti con quanto fin qui previsto.
- 4) IPQ ed INEQ possono singolarmente convenire con terzi organi di controllo l'estensione in tutto o in parte dei servizi oggetto del presente protocollo, immutati i relativi effetti e ferme le condizioni applicative previste, previa autorizzazione dell'Autorità nazionale competente.
- 5) IPQ è autonomamente responsabile del consenso del richiedente la certificazione di sua competenza in relazione all'integrazione operativa derivante al sistema di controllo di suo interesse della esecuzione del presente protocollo. A tal fine, si dà atto che un estratto del presente protocollo ovvero una sintesi dei corrispondenti effetti sono pubblicati sui siti internet di entrambi gli istituti e sono separatamente comunicati a tutti gli utilizzatori con le modalità previste dai piani di controllo. :
- 6) L'espletamento del presente incarico comporta in particolare l'attribuzione, anche da parte di IPQ, delle seguenti deleghe :
 - a Martino Leonarduzzi – dipendente dell' Istituto Nord Est Qualità con qualifica di ispettore e applicato nella medesima funzione – per l'esecuzione di tutte indistintamente le procedure connesse al trattamento delle non conformità secondo quanto previsto dalle lettere g-n-o-p) del punto 5) del precedente articolo 2 e con le modalità in proposito descritte dal piano di controllo in vigore, dando fin da ora per valido il relativo operato
 - a Francesco Ciani – direttore generale dell' Istituto Nord Est Qualità con le medesime attribuzioni – per l'esecuzione di tutti gli adempimenti connessi all'istruttoria dei ricorsi e delle opposizioni presentate avverso misure, provvedimenti e decisioni adottati dal predetto M. Leonarduzzi nell'esercizio della propria funzione, per i fini descritti alla lettera q) del punto 5) del precedente articolo 2, dando fin da ora per valido il relativo operato
 - alla competente sezione della giunta di appello così come costituita ed operante presso l'Istituto Nord Est Qualità – attualmente nelle persone del prof. Luca Fontanesi, del dr. Pietro Baldini e del prof. Mauro Spanghero, dando fin d' ora per valide, ai fini del presente protocollo, le loro eventuali successive sostituzioni od integrazioni, previa notifica - per la valutazione di ogni ricorso e di ogni opposizione presentata avverso misure, provvedimenti e decisioni adottati dai predetti M. Leonarduzzi e Francesco Ciani nell'esercizio delle funzioni per essi descritte dal presente protocollo, riconoscendo fin d'ora la piena validità, esecutività ed inappellabilità del relativo giudizio anche a tutti i fini previsti dalla Norma UNI EN ISO/IEC 17065:2012 e dal piano di controllo in vigore.



- 7) IPQ dà atto di conoscere l'organigramma, l'organico nominativo e le qualifiche della struttura operativa, nonché di avere accesso alle modalità di qualifica ed all'analisi dei rischi relativamente alle corrispondenti funzioni, con riferimento al personale dipendente ed agli eventuali collaboratori non dipendenti che, presso INEQ, vengono attualmente applicati per l'esecuzione delle attività oggetto del presente protocollo

Art. 4 – Condizioni attuative relative alla esecuzione di analisi e prove di laboratorio

- 1) IPQ ed INEQ danno atto che per l'implementazione dell'incarico considerato alla lettera i) del punto 5) del precedente articolo 2 si rende necessaria l'esecuzione di analisi e prove che, a tutti i fini impegnativi per entrambi, osservano i seguenti requisiti specifici
- 2) INEQ svolge le verifiche e le prove di laboratorio connesse al controllo di conformità degli alimenti zootecnici somministrati ai suini allevati secondo le prescrizioni richiamate dal disciplinare e dal piano di controllo approvato dalla competente Autorità nazionale, che le parti danno per note ai fini del presente protocollo. In proposito, INEQ conferma che :
- a) I metodi di prova rispettano i limiti analitici relativi al range prescritti rispetto alla sostanza secca della razione riportati di seguito per estratto dal dispositivo del disciplinare e del piano di controllo applicabile :

1. Tabella

composizione percentuale in	Fase uno (1)		Fase due (1)	
	Minimo	massimo	minimo	massimo
Fibra grezza	3	10	3	8
Grassi	3	7	3	6
Proteina grezza	14	20	12	18
Ceneri	5	9	4	8
Amido	> 25		> 30	
1) Fase uno : alimenti ammessi fino a 80 kg. di peso vivo – Fase due : alimenti ammessi nella fase di ingrasso				

- b) il laboratorio che attualmente esegue le analisi e prove opera in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, giusta accreditamento SINAL n. 0157
- c) i metodi impiegati sono quelli accreditati, salvo quanto diversamente di seguito indicato:

2. Tabella

codice (1)	Descrizione (% SS)	Metodo	SINAL (2)
1407167-72	Fibra grezza	FIB001U.ZO Rev 5 2009 Ed.1	Si
1407168-73	Lipidi grezzi	GRA002U.ZO Rev 5 2009 Ed.1	Si
1407169-74	Protidi grezzi	PRO001U.ZO Rev 5 2009 Ed.3	Si
1407170-75	Ceneri	AOAC 942.05 2005	Si

PROTOCOLLO OPERATIVO IPQ-INEQ PER L'ATTIVITA' DI CONTROLLO DELLE FILIERE DI ORIGINE DELLE MATERIE PRIME DELLE DOP E IGP



1407171-76	Amido	DM 06/12/1999	No
1407166	Residuo secco	REA001U.ZO Rev 5 2009 Ed.1	Si
1407165	Estrattivi in azotati (calcolo)	EINOO1U.ZO Rev 5 2009 Ed.3	Si

(1) il codice identifica il tipo di analisi differenziata sulla base della tabella precedente (utilizzazione in Fase uno o due)

(2) Si = metodo accreditato SINAL (vedi riferimenti descrittivi) – No = uso di un metodo ufficiale alternativo secondo le specifiche tecniche vigenti (il riferimento illustra la sua pubblicazione sulla GU)

- d) il laboratorio partecipa a prove interlaboratorio (ring test) concordate con Ineq, almeno con cadenza annuale
- e) la validazione dei metodi di prova avviene in conformità alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025
- f) ogni modifica dei metodi di prova sopra indicati sarà oggetto di apposita comunicazione
- g) il campionamento è eseguito a cura di IPQ con le modalità e la documentazione descritte dal piano di controllo in vigore ed il trasporto e lo stoccaggio dei campioni avverranno in modo conforme e secondo le buone pratiche
- h) viene eseguita la ripetizione della prova sul medesimo campione in caso di prossimità ai limiti sopraindicati in Tabella 1) e l'indicazione delle corrispondenti circostanze sul rapporto di prova
- i) la presentazione dei risultati avviene in un rapporto di prova in cui sia indicato l'ente di accreditamento ed in cui siano come sopra definiti gli analiti ricercati ed indicati i metodi di prova
- j) i campioni non deperibili sono conservati per un periodo di sei mesi successivamente alla data di emissione del rapporto di prova; la conservazione delle registrazioni a supporto della prova avviene per un quinquennio della emissione del medesimo documento
- k) è osservata la riservatezza delle informazioni e di tutti i dati connessi alla esecuzione delle prove sopradescritte, siano essi di carattere organizzativo, commerciale e tecnico-produttivo,
- l) è assicurata la disponibilità a ricevere ispezioni da parte del personale incaricato da IPQ e dell'ente di accreditamento, così come è assicurato il riconoscimento del diritto di esercitare ogni necessaria attività di controllo su come vengono comunque assicurate le condizioni di riservatezza e di imparzialità dello schema di certificazione anche con riferimento alle operazioni fin qui descritte al presente articolo 4.

Articolo 5 – Costi

PROTOCOLLO OPERATIVO IPQ-INEQ PER L'ATTIVITA' DI CONTROLLO DELLE
FILIERE DI ORIGINE DELLE MATERIE PRIME DELLE DOP E IGP

Rev. settembre 2016 - Pagina 8 di 10



- 1) Per l'esecuzione delle attività descritte dal presente protocollo operativo IPQ ed INEQ convergono separatamente i criteri di copertura dei costi e delle rispettive competenze economiche nell'ambito di specifici accordi.
- 2) Eventuali circostanze tali da ingenerare modifiche dei requisiti di tariffazione in vigore in applicazione del piano di controllo, sono preventivamente proposte ed autorizzate dall'Autorità nazionale competente.

Articolo 6 – Durata, modifiche e disciplina accessoria

- 1) Il presente protocollo operativo ha normalmente validità triennale e comunque subordinata a preventiva notifica nell'ambito del rinnovo delle intercorrenti autorizzazioni da parte dell'Autorità nazionale competente
- 2) In mancanza di una richiesta di risoluzione, da presentarsi da una delle due parti con anticipo di almeno sei mesi, il presente protocollo operativo si rinnova automaticamente per effetto della autorizzazione dei piani di controllo che se ne avvalgono.
- 3) Modifiche sostanziali ai contenuti del presente protocollo sono preventivamente autorizzate dalla competente Autorità nazionale.
- 4) Eventuali controversie relative al presente incarico, alla sua interpretazione ed applicazione, nonché alla sua eventuale revoca o risoluzione, che non vengano composte entro due mesi dal loro insorgere, sono rimesse esclusivamente alla decisione di un organo arbitrale composto da tre membri. Le parti danno atto che le corrispondenti procedure e condizioni saranno regolate secondo le previsioni del proprio statuto, che danno per note e si impegnano ad osservare senza eccezioni.
- 5) IPQ e INEQ autorizzano a trattare in forma scritta, su supporto magnetico, elettronico e telematico, con possibilità di divulgarli sul piano interno o secondo gli obblighi di legge, nel corso dell'incarico e successivamente ad esso, tutti i dati che reciprocamente vengono forniti in relazione e per effetto del presente incarico e qualificati come dati personali, in osservanza al D.lgs. 196/2003 "trattamento dei dati personali e tutela della privacy". Relativamente ai dati stessi IPQ e INEQ possono esercitare i diritti previsti dall'articolo 7 del predetto decreto legislativo, nei limiti ed alle condizioni previste dagli articolo 8, 9 e 10 dello stesso.
- 6) INEQ osserva la riservatezza delle informazioni e di tutti i dati connessi alla esecuzione del presente incarico, siano essi di carattere organizzativo, commerciale e tecnico-produttivo, salva ed impregiudicata la loro piena utilizzabilità nell'ambito applicativo dei piani di controllo di DOP e di IGP di sua competenza e delle implicazioni connesse .
- 7) INEQ assicura la disponibilità a ricevere ispezioni da parte del personale incaricato da IPQ e dell'ente di accreditamento circa le modalità di esecuzione delle

PROTOCOLLO OPERATIVO IPQ-INEQ PER L'ATTIVITA' DI CONTROLLO DELLE
FILIERE DI ORIGINE DELLE MATERIE PRIME DELLE DOP E IGP

Rev. settembre 2016 - Pagina 9 di 10



prestazioni oggetto del presente protocollo, così come è assicurato ai medesimi l'esercizio del diritto di eseguire ogni attività di controllo ritenuta necessaria alla verifica delle modalità con cui vengono comunque garantite le condizioni di riservatezza e di imparzialità dello schema di certificazione, con riferimento alle operazioni fin qui descritte. In proposito, le parti danno atto che il presente protocollo interessa materie sottoposte alla giurisdizione dei rispettivi Comitati per la salvaguardia dell'imparzialità .

- 8) IPQ e INEQ si impegnano a verificare annualmente le condizioni concordate nel presente protocollo operativo e, nella misura del possibile ovvero in conformità alle previsioni dei piani di controllo, ad impiegare prove accreditate secondo la Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025

Langhirano/San Daniele, 29 settembre 2016.

per l' Istituto Parma Qualità
il presidente

Ugo Franceschini



per l' Istituto Nord Est Qualità
il presidente

Alberto Morgante

