

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura

B A R I

DELIBERAZIONE N. 68 DEL 16-07-2018

OGGETTO : "Olio di Puglia" I.G.P.: Accettazione incarico a svolgere le funzioni di controllo e approvazione Piano di Controllo, Tariffario, Organigramma e nomina Comitati di Certificazione e Ricorsi.

Il Presidente introduce l'argomento riferendo che il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione dell' I.G.P. "OLIO DI PUGLIA" presentata dall'Associazione per la tutela e la valorizzazione dell'olio extravergine di oliva di Puglia ed acquisito il parere della Regione Puglia, ha espresso parere favorevole sul disciplinare di produzione presentato.

Il relatore prosegue riferendo che la proposta di riconoscimento della I.G.P. "Olio di Puglia" con la relativa approvazione ministeriale è stata pubblicata sulla G.U. n. 222 del 22/09/2017 ed in tale documento la Camera di Commercio di Bari è stata individuata quale Struttura di Controllo che, come stabilito dal Reg. UE n. 1151/2012, svolgerà l'attività di controllo sulla conformità del prodotto nel rispetto del disciplinare di produzione.

Successivamente, prosegue il Presidente, con nota protocollo n. 9965 del 22/06/2018, il Mi.P.A.A.F. ha informato questa Camera di Commercio l'avvenuta pubblicazione sulla G.U. n. 141 del 20/06/2018 del Decreto di "Protezione transitoria" accordata a livello nazionale alla denominazione "Olio di Puglia IGP" per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione.

Nella stessa nota, il Mi.P.A.A.F. ha chiesto a questa Camera l'invio del Piano dei Controlli e del Tariffario, al fine di emanare il decreto di incarico a svolgere le funzioni di controllo relative alla citata denominazione.

Ciò premesso, continua il relatore, occorre esprimersi parere sull'assunzione dell'incarico e sull'approvazione del Piano dei Controlli, del Tariffario e dell' Organigramma della Struttura, allegati al presente promemoria.

In particolare, prosegue il dott. Ambrosi, il Tariffario è stato redatto con l'obiettivo di coprire le spese derivanti dall'utilizzo di personale esterno (tecnici) ed interno ma occorre tener conto che in fase di prima applicazione la certificazione del prodotto (parte variabile della tariffa) è molto esigua.

Tariffe fisse troppo alte, però inciderebbero sulle scelte degli operatori aderenti, con la conseguenza

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura

B A R I

di dissuaderli dall'isciversi al sistema di controllo dell'Olio di Puglia che al contrario deve essere valorizzato.

Pertanto, al fine di valorizzare l'Olio di Puglia, è opportuno applicare le tariffe già utilizzate per gli altri prodotti, con l'accortezza di procedere ad una revisione delle stesse in caso di scarsa certificazione di prodotto e di conseguenza, ridotti incassi per quote variabili.

Il Piano dei Controlli, prosegue il relatore, è stato redatto sulla base delle attività ispettive da svolgere conformemente a quanto previsto dal Disciplinare di produzione.

Infine, l'Organigramma, conclude il Presidente, è stato predisposto inserendo i tecnici verificatori esterni selezionati attraverso la costituzione di un'apposita Short list, il personale direttivo, amministrativo ed il laboratorio di analisi dell'azienda speciale SAMER, già inseriti nell'organico degli altri prodotti sottoposti a controllo da parte di questa Camera.

Tutto ciò premesso, è opportuno procedere a:

- 1) Esprimersi sull'accettazione dell'incarico di controllo dell'olio di Puglia I.G.P.;
- 2) Approvare il Piano di Controllo;
- 3) Approvare il Tariffario;
- 4) Nominare il Comitato di Certificazione ed il Comitato Ricorsi;
- 5) Approvare l'Organigramma;

LA GIUNTA

- udita la relazione del Presidente;
- vista la G.U. n. 222 del 22/09/2017 "Proposta di riconoscimento dell' I.G.P. Olio di Puglia" nella quale è stata individuata la Camera di Commercio di Bari quale Struttura di Controllo;
- visto il Decreto del 29/05/2018 con il quale il Mi.P.A.A.F. ha accordato all'Olio I.G.P. Olio di Puglia la "Protezione transitoria" in attesa della registrazione presso la Commissione europea come Indicazione Geografica Tipica;
- ritenuto opportuno accettare l'incarico di Organismo di Controllo per la certificazione dell'Olio di Puglia I.G.P.;
- rilevata la necessità di approvare il Piano dei Controlli, il Tariffario e l'Organigramma della Struttura di controllo, nonché nominare i componenti del Comitato di Certificazione e Ricorsi;
- tenuto conto che la Camera di Commercio di Bari dispone di un proprio laboratorio di analisi



Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura

B A R I

- chimico/fisiche costituito presso l'Azienda Speciale SAMER;
- vista la nota del 22/06/2018 prot. n. 9965 con la quale il Mi.P.A.A.F. ha chiesto a questa Camera di Commercio l'invio del Piano dei Controlli e del relativo Tariffario;
 - tenuto conto che in fase di prima applicazione del tariffario è necessario applicare delle quote che contribuiscono alla copertura dei costi fissi sostenuti dalla Struttura di controllo;
 - visto il Regolamento UE n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
 - visto il parere favorevole espresso dall'avv.to Vincenzo Pignataro, Dirigente del Settore interessato che, dopo aver verificato la rigorosa osservanza di tutte le condizioni di legittimità, dichiara che nulla osta alle decisioni consequenziali;
 - visto il parere favorevole del Segretario Generale in merito alla legittimità del provvedimento;
 - ritenuto necessario provvedere;
 - a voti unanimi espressi ai sensi di legge

DELIBERA

Per le motivazioni espresse in narrativa che qui si intendono integralmente riportate:

- 1) di esprimere la disponibilità dell'Ente camerale a svolgere le funzioni quale Organo di Controllo ai sensi del Regolamento UE n. 1151 del 21/11/2012;
- 2) di approvare il Piano dei Controlli, il Tariffario e l'Organigramma allegati al presente provvedimento;
- 3) di nominare il Comitato di Certificazione ed il Comitato Ricorsi che risulteranno così composti:
 - Comitato di Certificazione: D.ssa Vincenza Lubelli, D.ssa Floriana De Palma, Avv. Vincenzo Santovito in qualità di componenti effettivi e avv. Luigi Fino in qualità di supplente;
 - Comitato Ricorsi: Avv. Celestina Barile, D.ssa Rossella Carbonara, Dott. Luigi Nigro in qualità di componenti effettivi e D.ssa Irma Catella in qualità di supplente;



Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura

B A R I

- 4) di individuare nell'Azienda Speciale SAMER il laboratorio di analisi chimico/fisiche e nel laboratorio LACHIMER (Azienda Speciale della CCIAA di Foggia) il laboratorio di analisi chimico/fisiche di revisione;
- 5) di delegare il Segretario Generale alla predisposizione della documentazione inerente la struttura organizzativa e l'individuazione delle unità operative e direttive da utilizzare per le attività di controllo, nonché all'adozione degli atti necessari a dare completa attuazione – sotto il profilo organizzativo, tecnico e funzionale – ai compiti della Camera di Commercio quale Organo di Controllo per la certificazione IGP “Olio di Puglia” riferita all’Olio extravergine di oliva;
- 6) di inviare gli allegati alla presente deliberazione al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per gli adempimenti consequenziali.

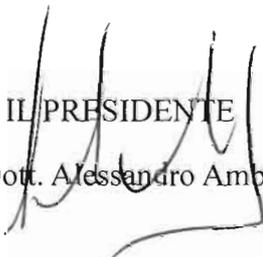
IL SEGRETARIO GENERALE

(D.ssa Angela Patrizia Partipilo)



IL PRESIDENTE

(Dott. Alessandro Ambrosi)





Camera di Commercio
Bari



**PIANO DEI CONTROLLI
OLIO IGP
“OLIO DI PUGLIA”**

STATO DELLE REVISIONI

DATA APPROVAZIONE	REVISIONE	MOTIVO DELLA REVISIONE
16/07/2018	00	Redazione del Piano dei Controlli

REDATTO	VERIFICATO SEGRETARIO GENERALE	APPROVAZIONE GIUNTA CAMERALE
Dott.Francesco MININNI(P.O.) Avv. Vincenzo PIGNATARO(Dir.)	Dott.ssa Angela Patrizia PARTIPILO	16/07/2018



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI OLIO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

REV. 00 DEL 16/07/2018



PREMESSA

Il Reg. UE 1151/2012 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della IGP siano conformi ad un disciplinare di produzione, e la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da strutture di controllo autorizzate dagli Stati Membri anteriormente all'immissione in commercio del prodotto.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base di Regolamenti, leggi e documenti, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto olio extravergine di oliva IGP "OLIO DI PUGLIA" e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la IGP "OLIO DI PUGLIA".

SCOPO

Assicurare attraverso l'attività di valutazione, ispezione e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione della IGP "OLIO DI PUGLIA".

PIANO DEI CONTROLLI

E' composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli. Entrambi i documenti sono distribuiti agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori ed al personale della CCIAA BARI.

- DOCUMENTO TECNICO

Riporta le procedure seguite dalla CCIAA BARI per il controllo della IGP "OLIO DI PUGLIA", il piano di campionamento, gli obblighi, le direttive e le regole a carico degli operatori al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità.

- SCHEMA DEI CONTROLLI

E' strutturato in forma di matrice:

- per ogni soggetto, sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, il requisito da verificare e l'attività di autocontrollo richiesta dalla CCIAA BARI;
- per la CCIAA BARI il tipo ed entità del controllo, le non conformità, la gravità della non conformità, il trattamento e l'azione corrispondente effettuata dalla CCIAA BARI.

Lo schema nelle colonne descrizione del requisito, autocontrollo ed entità del controllo richiama in modo puntuale per ciascuna fase di processo il documento tecnico e il piano di campionamento.



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI OLIO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

REV. 00 DEL 16/07/2018



**DOCUMENTO TECNICO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
IGP "OLIO DI PUGLIA"**



INDICE GENERALE

1.	NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	5
2.	TERMINI E DEFINIZIONI.....	6
3.	ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO	10
4.	MODALITÀ DI ACCESSO.....	10
5.	ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO.....	11
6.	ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI.....	12
7.	RICONFERMA	13
8.	REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI	13
9.	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE.....	15
10.	CESSAZIONE	16
11.	RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI	17
12.	AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI	17
13.	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI	17
14.	IDENTIFICAZIONE E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI ..	17
15.	IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO	19
16.	RICHIESTA ANALISI	19
17.	NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI	20
18.	APPROVAZIONE ETICHETTE.....	21
19.	RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA	21
20.	COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO	22
21.	REGOLAMENTO DELL'USO DEL LOGO IN ETICHETTA	21
22.	TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE	22
23.	PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' DELL'ODC	22
24.	GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI.....	23
25.	MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DELLA CCIAA BARI.....	23
26.	DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI	24
27.	ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE	25
28.	NON CONFORMITÀ	25
29.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DELLA CCIAA BARI	25
30.	RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI	25
31.	CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE	26
32.	MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELLA CCIAA BARI.....	26
33.	RISERVATEZZA	27
34.	PUBBLICITA' E TRASPARENZA	27
35.	ELENCO MODELLI.....	28



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI OLIO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

REV. 00 DEL 16/07/2018



1. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Regolamento UE n° 1151 del 21/11/2012	Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Abroga i Reg. CE n. 509/2006 e 510/2006
Reg. (CE) n. 29 del 13-01-2012	Relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
Decreto ministeriale del	Approvazione del disciplinare di produzione della indicazione geografica dell'olio extravergine di oliva IGP "OLIO DI PUGLIA" e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Italiana n.222 del / /
DM 8799 del 15/04/2013 e ss.mm.ii	Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari
L.128-1998-L. Comunitaria 1995-97	con particolare riferimento all'Art. 53 così come sostituito da Art. 14 della Legge 526/1999
D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 109	Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
Nota Ministeriale del 16\02\2005 prot. 61026	Concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli extravergini di oliva a denominazione protetta
Nota Ministeriale del 24\09\2002 prot. 65095	Concernente chiarimenti in merito all'entrata in vigore dei regolamenti n. 796/2002 e 1019/2002 e loro interazione con i disciplinari di produzione delle denominazioni di origine registrate
Nota Ministeriale del 20/01/2011 prot. 1308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP
Nota Ministeriale del 03/10/2012 prot. 25551	Piano di controllo oli DOP e IGP
Nota Ministeriale del 24/07/2013 prot. 16659 (e precedenti)	Validità del certificato di analisi per le partite di olio DOP o IGP
Nota Ministeriale del 05/10/2012 Protocollo n° 25742	Utilizzo della dicitura "Certificato da Autorità pubblica designata dal Mipaaf" su prodotti a marchio DOP/IGP
D.lgs 19-11-2004 n° 297 (Gazzetta Ufficiale N. 293 del 15 Dicembre 2004)	Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
Reg. UE 299/2013	Recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti.
Decreto 16059 del 23/12/2013	Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento UE n. 299/2013.
Nota Ministeriale MIPAAF Protocollo n° 7392 del 04/04/2014	Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG
Regolamento (UE) n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
Norma internazionale uni cei en iso 17065:2012	Requisiti per Organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
Eventuali approfondimenti	

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI OLIO IGP "OLIO DI PUGLIA" REV. 00 DEL 16/07/2018</p>	
---	--	---

2. TERMINI E DEFINIZIONI

AGEA	Agenzia per l'erogazione in agricoltura
Attività di Valutazione	Esame documentale effettuata da ODC
Attività di controllo	Ispezione e/o prova effettuata da ODC
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della IGP che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
Non conformità lieve (NC lieve)	Mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto può essere identificato come IGP
Non conformità grave (NC grave)	Mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato come IGP
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Azione effettuata dall'OdC	Azioni intraprese dall'OdC per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore
Trattamento della non conformità	Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme
Autorità competenti	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e Province autonome interessate alla IGP e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
OdC	Organismo di controllo autorizzato o Autorità pubblica designata
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, riconosciuto, qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art.14 della Legge 526-1999
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Indicazione geografica protetta (IGP)	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI OLIO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

REV. 00 DEL 16/07/2018



MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Ispettore OdC	Tecnico qualificato e incaricato a svolgere le attività di verifica ispettive e prelevamenti di campioni, previsti dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo
Laboratorio	Laboratorio accreditato alla norma EN 17025
Piano dei controlli	Documento redatto da un Organismo di controllo approvato dal MIPAAF; fornisce requisiti regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati
Requisito	Disposizione presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso
Operatore	Olivicoltore, frantoiano, confezionatore, intermediario che operano nella filiera dell'olio extravergine di oliva IGP e chiedono all'OdC l'accesso al sistema dei controlli per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati
Olivicoltore	Operatore che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora l'olivicoltore attui anche attività di molitura e/o confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano e/o il confezionatore
Frantoiano	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di molitura delle olive e di stoccaggio dell'olio extravergine di oliva IGP destinato al confezionamento. Qualora presso il frantoio siano attuate attività di confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il confezionatore.
Confezionatore	Operatore identificato, ubicato in un areale compreso in 125 km intorno al sito di molitura o che sia raggiungibile con tempi di percorrenza non superiori a 120 minuti e che conduce una struttura di confezionamento dell'olio extravergine di oliva IGP. Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di molitura lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano.
Intermediario	Colui che effettua operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio IGP o olio certificato sfuso non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti
Lotto di olive	Quantità omogenea di prodotto derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità
Lotto di olio	Quantità omogenea di prodotto identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità
Lotto di confezionamento	Partita omogenea di prodotto finito da destinare al confezionamento ottenuta dalla molitura delle olive derivanti



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI OLIO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

REV. 00 DEL 16/07/2018



	da appezzamenti riconosciuti idonei
Partita	Si intende per «partita» un insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate e condizionate in circostanze tali che l'olio contenuto in ciascuna di queste unità di vendita è considerato omogeneo per tutte le caratteristiche analitiche.
SIAN	Sistema informativo agricolo nazionale
Registro telematico SIAN	Registro disponibile in apposita area dedicata del portale SIAN (www.sian.it) accessibile tramite credenziali personali. Ogni operatore che produce, detiene, commercializza l'olio IGP è obbligato alla tenuta del registro nel quale annota tutte le operazioni in ordine cronologico, coerenti alle azioni effettivamente svolte. Esso è accessibile all'OdC, quale strumento principale di tracciabilità per le attività di controllo e certificazione.
Fascicolo aziendale	Modello cartaceo ed elettronico in cui sono contenuti tutti i dati ed i documenti dichiarati dall'azienda, controllati ed accertati in modo univoco attraverso il Sistema Integrato di Gestione e Controllo (SIGC) elaborato da ciascun Organismo Pagatore. Sono tenuti all'obbligo di costituire e aggiornare il fascicolo aziendale tutti gli olivicoltori (D1), identificati dal codice fiscale (CUUA), che aderiscono al sistema di controllo e certificazione dell'olio extravergine IGP. Laddove ci fossero discordanze tra il fascicolo aziendale e i dati rilevati dall'OdC, questi prosegue nella certificazione. L'operatore ha l'obbligo di segnalare tali incongruenze all'organismo pagatore.
Responsabile SIAN	Responsabile depositario delle credenziali d'accesso al sistema SIAN come stabilito dalla nota Ministeriale protocollo uscita n° 0001962 del 28/01/2014.
Approvazione etichetta e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale l'OdC, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità all'Art. 8 del disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF
Attestato di iscrizione elenco operatori controllati	Attestato in cui si dichiara l'idoneità dell'operatore.
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori conformi inseriti nel sistema dei controlli e, aggiornato annualmente da OdC
Notifica conformità analisi	Documento con il quale OdC attesta la rispondenza delle materie prime, sistemi di lavorazione e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da OdC e approvati dal MIPAAF.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale OdC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI OLIO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

REV. 00 DEL 16/07/2018



Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale OdC accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione.
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli.

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI OLIO IGP "OLIO DI PUGLIA" REV. 00 DEL 16/07/2018</p>	
---	--	---

3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

3.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della IGP "OLIO DI PUGLIA" olio extravergine sono gli olivicoltori, i frantoi, i confezionatori e gli intermediari.

4. MODALITÀ DI ACCESSO

La richiesta (modello S01) può essere redatta e presentata alla CCIAA BARI direttamente dal soggetto richiedente o dal Consorzio di Tutela riconosciuto, incaricato in nome e per conto dei propri soci.

Nel caso in cui l'operatore deleghi al Consorzio l'invio della propria domanda di adesione con delega inerente anche ai rapporti economici, questo è tenuto a fornire alla CCIAA BARI una dichiarazione nella quale sia riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall'operatore. Con la sottoscrizione della richiesta di prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare di produzione e il piano dei controlli.

4.1 Prima adesione olivicoltori

Possono presentare la richiesta di adesione (modello S01) tutti gli olivicoltori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare e che hanno completato l'iscrizione al SIAN e costituito il fascicolo aziendale.

Gli olivicoltori che intendono aderire alla IGP "OLIO DI PUGLIA" devono inviare alla CCIAA BARI, **entro il 30 giugno¹**:

- la richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte;
- copia della Scheda Superfici Olivetate" dettagliata (SIAN)
- copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato.
- copia dell'avvenuta iscrizione al Consorzio di Tutela;

4.2 Prima adesione frantoiani-confezionatori-intermediari

Possono presentare la richiesta di adesione (modello S01) i frantoi, gli intermediari ed i confezionatori, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare ed hanno completato l'iscrizione al SIAN.

Gli operatori che intendono aderire alla IGP "OLIO DI PUGLIA" devono inviare alla CCIAA BARI **entro il 30 giugno** (decidere se inserire o no una scadenza):

- la richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte;
- copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario approvato;
- copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e s.m.i..
- copia dell'avvenuta iscrizione al Consorzio di Tutela;

4.3 Procedura di riconoscimento

4.3.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione la CCIAA BARI valuta la documentazione e verifica sul portale SIAN l'iscrizione e/o la costituzione del fascicolo aziendale. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

¹ In regime transitorio e per la sola prima campagna di avvio del sistema regolamentato la presentazione delle istanze di iscrizione potrà essere effettuata entro il 30 settembre 2018



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI OLIO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

REV. 00 DEL 16/07/2018



Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata con predisposizione del fascicolo aziendale e iscrizione al SIAN	CCIAA BARI procede alla pianificazione della visita ispettiva iniziale;
Richiesta incompleta o registro SIAN e/o fascicolo aziendale incompleto	CCIAA BARI sospende l'iscrizione dell'operatore nella filiera e lo informa delle integrazioni necessarie entro un tempo congruo ai fini dell'inserimento nella filiera;
Richiesta rigettata	CCIAA BARI informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta. La richiesta viene rigettata anche nel caso in cui l'operatore non ottemperi alla integrazione della documentazione, entro 30 gg dalla richiesta

4.3.2 Visita ispettiva iniziale

Dopo l'accettazione della domanda e verificata la correttezza della documentazione, la CCIAA BARI, anteriormente alle operazioni di raccolta/molitura/confezionamento per la categoria cui appartiene l'operatore, pianifica la verifica ispettiva iniziale, durante la quale l'ispettore incaricato:

- A valuta la corrispondenza di quanto dichiarato nella richiesta, l'idoneità dell'operatore e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dai richiedenti;
- B valuta la documentazione disponibile;
- C segnala le criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate;
- D registra i risultati nel rapporto ispettivo che lascia in copia all'operatore;

4.3.3 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

La CCIAA BARI per il riconoscimento iniziale prevede le seguenti verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN PRIMA ADESIONE	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	100%	Documentale e ispettivo
Frantoiano	100%	Documentale e ispettivo
Confezionatore	100%	Documentale e ispettivo
Intermediario	100%	Documentale e ispettivo

5. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene da parte della CCIAA BARI sulla base dei rapporti di ispezione (modello S06), di prova (eventuali), di non conformità (eventuali) - modello S07.

Se la valutazione è positiva, la CCIAA BARI iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 30 gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico alla CCIAA BARI, la quale attribuisce un apposito numero di matricola univoco

Se la valutazione è negativa, la CCIAA BARI comunica il diniego all'inserimento dell'operatore nell'elenco, le criticità riscontrate e le eventuali richieste di adeguamento. La CCIAA BARI può procedere ad una attività ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI OLIO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

REV. 00 DEL 16/07/2018



requisiti previsti dal disciplinare di produzione in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

In caso di riscontrata carenza documentale, la CCIAA BARI comunica la richiesta di integrazione che l'operatore dovrà presentare entro 15 gg dall'avvenuta comunicazione. Ove l'istruttoria di controllo della stessa risulti positiva, l'operatore potrà essere iscritto negli elenchi IGP. In caso contrario la sua richiesta verrà rigettata per la campagna in corso.

6. ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Il richiedente successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli e nel disciplinare di produzione che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

6.1 Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati. La CCIAA BARI in sorveglianza applica il seguente piano delle verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) (per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali) ² Sostituire con: $\sqrt{\text{rad quadrata}}$ calcolata sul numero totale di operatori iscritti ed in fase di mantenimento	Documentale e ispettivo
Frantoiano	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) Sostituire con: $\sqrt{\text{rad quadrata}}$ calcolata sul numero totale di operatori iscritti ed in fase di mantenimento	Documentale ispettivo e analitico ²
Confezionatore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) Sostituire con: $\sqrt{\text{rad quadrata}}$ calcolata sul numero totale di operatori iscritti ed in fase di mantenimento	Documentale ispettivo e analitico ²

² Esclusivamente per quanto concerne il 20%, si precisa che l'estrazione avverrà a cura dell'ICQRF competente per territorio, dall'elenco degli operatori estratti dalla CCIAA BARI (33%) con il metodo dei numeri casuali, e che non siano già stati estratti precedentemente.

² Il controllo analitico si espleta su tutti i lotti di olio per i quali viene richiesta la certificazione.

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI OLIO IGP "OLIO DI PUGLIA" REV. 00 DEL 16/07/2018</p>	
---	--	---

Intermediario	<p>33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) Sostituire con: $\sqrt{\text{rad quadrata}}$ calcolata sul numero totale di operatori iscritti ed in fase di mantenimento</p>	Documentale e ispettivo
---------------	--	-------------------------

6.2 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

La CCIAA BARI effettuerà delle visite ispettive aggiuntive:

- Nei casi previsti dallo schema dei controlli;
- In caso di reiterazione della medesima NC;
- Nei casi in cui l'operatore comunichi alla CCIAA BARI variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità, cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio...) previsti da norma cogente.

7. RICONFERMA

7.1 Olivicoltori

In assenza di diversa comunicazione entro il **30 giugno** di ogni anno, l'iscrizione si intende tacitamente rinnovata. Diversamente, in caso di variazioni (es. consistenza terreni, modifica dell'anagrafica aziendale, ecc.) l'operatore è tenuto a comunicarne dettaglio con apposito modello S01 entro il 30 giugno e comunque non oltre il 30 settembre.

Entro tale data (30 giugno) e comunque non oltre l'inizio della campagna olearia (30 settembre) dovrà essere versata la quota annuale di mantenimento secondo il Tariffario vigente.

Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al seguente punto 10.

7.2 Frantoi-Confezionatori-Intermediari

In assenza di diversa comunicazione entro il **30 giugno** di ogni anno, l'iscrizione si intende tacitamente rinnovata. Diversamente, in caso di variazioni (es. consistenza terreni, modifica dell'anagrafica aziendale, ecc.) l'operatore è tenuto a comunicarne dettaglio con apposito modello S01 entro il 30 giugno e comunque non oltre il 30 settembre.

Entro tale data (30 giugno) e comunque non oltre l'inizio della campagna olearia (30 settembre) dovrà essere versata la quota annuale di mantenimento secondo il Tariffario vigente.

Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al seguente punto 10.

8. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

8.1 Obblighi generali degli operatori

- A Si accertano dei propri requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- B Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C Registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato IGP "OLIO DI PUGLIA"



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI OLIO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

REV. 00 DEL 16/07/2018



- D Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore della CCIAA BARI e della Autorità ufficiali preposta al controllo;
- E Conservano tutta la documentazione riguardante la IGP "OLIO DI PUGLIA" presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F Registrano le date e gli orari di lavorazione, ove richiesto dal disciplinare, delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente.
- G Consentire l'accesso ai locali ed agli oliveti al fine di consentire all'OdC ed ai suoi tecnici di effettuare i controlli previsti dal presente piano. Qualora l'interessato non ottemperi, dopo aver ricevuto la Pec/Raccomandata nella quale è indicata la data e l'ora in cui l'operatore dovrà consentire il controllo al tecnico interessato, l'Organismo di Controllo invierà una comunicazione all'ICQRF competente per territorio.

8.2 Obblighi specifici degli operatori

8.2.1 Olivicoltori

- A Registrano sul registro/quaderno di campagna, correttamente compilato secondo la normativa vigente, le operazioni colturali e gli interventi antiparassitari eseguite rispettando il Disciplinare di Produzione Integrata della Regione Puglia;
- B Forniscono evidenza all'operatore destinatario della data e dell'ora, le modalità e la quantità di olive raccolte.
- C Costituiscono e aggiornano il fascicolo aziendale come previsto dalle vigenti norme in materia. Tale obbligo deve essere assolto prima della commercializzazione delle olive e/o prima della molitura delle olive. Nell'ambito del fascicolo aziendale forniscono le informazioni, per appezzamento e singola particella, riguardanti le superfici olivetate, limite altimetrico dei terreni s.l.m., produzione massima per ettaro, sesto di impianto, il numero di piante, le varietà coltivate, nonché altre informazioni richieste dal disciplinare di produzione e pertinenti il fascicolo aziendale medesimo.
- D In caso di produzione contemporanea di olive destinate a divenire olio IGP "OLIO DI PUGLIA" e di olive da mensa dai medesimi oliveti iscritti nel circuito della denominazione, l'olivicoltore è obbligato a comunicare unitamente alla comunicazione di iscrizione/conferma (entro il 30 giugno di ogni anno) alla struttura di controllo tramite mail, fax o PEC i quantitativi previsti di olive destinate per ogni referenza, al fine di una verifica dei quantitativi prodotti rispetto al limite di resa del disciplinare ;
- E Gli olivicoltori che detengono e commercializzano esclusivamente olio, allo stato sfuso e/o confezionato, ottenuto da olive provenienti dalla propria azienda, molite presso il frantoio proprio o di terzi, possono effettuare entro il 10 di ogni mese le annotazioni sul registro telematico dei dati relativi alle operazioni del mese precedente, a condizione che l'olio ottenuto dalla molitura non sia superiore ai 500 chilogrammi per campagna di commercializzazione. Diversamente le annotazioni sul registro devono essere effettuate entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata. (indicare in tabella le diverse situazione di obbligo di registrazione al SIAN)
(Le modalità di registrazione delle produzioni di olio sul registro telematico, relativamente ad autoconsumo e soglie di obbligatorietà, devono essere effettuate secondo la normativa vigente e circolari AGEA in materia)



8.2.2 Frantoiani

- A Conservano la documentazione di consegna delle olive degli olivicoltori e/o i documenti giustificativi;
- B Annotano sui sistemi gestionali e/o sulla documentazione cartacea i dati di raccolta (ora, data e quantità), molitura (data, ora, quantità, resa)
- C Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.
- D Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal **registro telematico di molitura** e di movimentazione olive.

8.2.3 Confezionatori

- A Deve essere ubicato in un areale compreso in 125 km intorno al sito di molitura o che sia raggiungibile con tempi di percorrenza non superiori a 120 minuti.
- B Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.
- C Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento

8.2.4 Intermediari olive/olio

- A Nel caso di intermediari di olive, annotano sui sistemi gestionali e/o sulla documentazione cartacea i dati di raccolta (ora, data e quantità)
- B Nel caso di intermediari di olio, annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.
- C Nel caso di intermediari di olio, annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento
- D Nel caso di intermediari (olio) con stoccaggio di olio, questo deve essere ubicato in un areale compreso in 125 km intorno al sito di molitura o che sia raggiungibile con tempi di percorrenza non superiori a 120 minuti.

Gli operatori devono dare evidenza alla CCIAA BARI, durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni e del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione. Nella contabilità deve esserci corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita e i dati devono essere giustificati dagli opportuni documenti (registrazioni telematiche e fatture/DDT/buoni di consegna). Nel caso di prodotto certificato, confezionato ed etichettato, il controllo può effettuarsi soltanto tramite l'esame dei dati presenti nel registro telematico, qualora alcuni dati non siano ancora stati registrati viene presa in considerazione la documentazione commerciale.

9. OBBLIGO DI COMUNICAZIONE DELLE VARIAZIONI

Le variazioni relative alle posizioni già iscritte (dati catastali, rinfittimenti, requisiti legali, decesso del titolare) devono essere comunicate alla CCIAA BARI attraverso il modello S01 entro 30 giorni dal verificarsi dell'evento. Per tutte le comunicazioni che riguardano l'ampliamento di superficie o comunque l'estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione, la CCIAA BARI

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI OLIO IGP "OLIO DI PUGLIA"</p> <p>REV. 00 DEL 16/07/2018</p>	
---	--	---

procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore, il cui costo graverà sull'operatore secondo gli importi stabiliti nel tariffario. Tali variazioni produrranno il loro effetto nella campagna olearia in corso se presentate entro il 30 giugno (PROPOSTE: 30 LUGLIO considerando gli allungamenti delle tempistiche delle DUP – aggiornamento fascicolo). In caso contrario avranno effetto a partire dall'anno successivo alla data di presentazione.

9.1 Olivicoltori

Sono tenuti a comunicare alla CCIAA BARI le variazioni intervenute aggiornando il fascicolo aziendale nel SIAN che deve comunque avvenire prima della commercializzazione delle olive.

9.2 Frantoiani-Confezionatori-Intermediari

Sono tenuti a comunicare formalmente alla CCIAA BARI, le modifiche intervenute, entro 6 giorni mediante l'aggiornamento dei dati sul registro telematico.

10. CESSAZIONE

10.1 CESSAZIONE VOLONTARIA

Olivicoltori-Frantoiani-Confezionatori-Intermediari

Gli operatori che intendono rinunciare/cessare alla partecipazione nella filiera regolamentata, devono comunicarlo alla CCIAA BARI (modello S01), e comunque **non oltre il 30 giugno** di ogni anno pena il pagamento della quota annuale di mantenimento.

10.2 CESSAZIONE PER CAUSA FORZA MAGGIORE

La "forza maggiore" e le "circostanze eccezionali" possono essere, in particolare, riconosciute nei seguenti casi:

- il decesso dell'operatore, senza subentro;
- calamità naturali gravi che colpiscono seriamente l'azienda impedendo oggettivamente le attività;
- Scioglimento/cessazione/fallimento dell'attività, senza subentro (chiusura P.Iva e cancellazione dal R.I.)

In caso di cessata attività per una delle cause suddette rinunciare/cessare alla partecipazione nella filiera regolamentata per causa di forza maggiore su elencati, devono tempestivamente comunicarlo alla CCIAA BARI (modello S01) al fine di evitare il pagamento della corrispondente tariffa (quota annuale).

La cessazione volontaria o per causa di forza maggiore determina la **CANCELLAZIONE DAGLI ELENCHI** ed obbliga gli operatori a:

- A** sospendere immediatamente la commercializzazione delle olive o del prodotto olio extravergine di oliva IGP "OLIO DI PUGLIA" allo stato sfuso;
- B** sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla IGP "OLIO DI PUGLIA";
- C** non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.
- D** PROPOSTA: PREVEDERE IL SUBETRO CAUSA DECESSO DELL'OPERATORE con mantenimento dell'azienda certificata nel tempo residuo dell'anno in corso con continuità del mantenimento della certificazione (ovviamente tenendo inalterata la consistenza del fascicolo)

11. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che successivamente alla rinuncia/cessazione attività dall'elenco degli operatori controllati decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono nuovamente sottoporsi all'iter previsto dal punto 4 del presente documento tecnico ad esclusione dei casi di comunicazione da parte dell'operatore di autosospensione per un periodo massimo di due anni.

12. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

L'elenco degli operatori nel registro telematico viene aggiornato dalla CCIAA BARI in funzione delle richieste pervenute (prime adesioni, rinunce e riconferme).

13. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della IGP "OLIO DI PUGLIA" devono assoggettarsi al controllo della CCIAA BARI e operare in conformità al presente documento tecnico e al disciplinare di produzione.

Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
Caratteristiche del prodotto	Olivicoltori, frantoi, confezionatori, intermediari
Zona di produzione	Olivicoltori, frantoi, confezionatori, intermediari
Prove dell'origine	Olivicoltori, frantoi, confezionatori, intermediari
Metodo di Ottenimento- Cultivar di olivo	Olivicoltori
Metodo di Ottenimento- Caratteristiche di coltivazione	Olivicoltori
Metodo di Ottenimento- Modalità di stoccaggio delle olive, estrazione e conservazione dell'olio	Frantoi, confezionatori
Legame con la zona di origine	Olivicoltori, frantoi, confezionatori, intermediari
Etichettatura	Confezionatori

14. IDENTIFICAZIONE E CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

Al fine di garantire l'identificazione e il controllo delle materie prime e i prodotti trasformati del circuito IGP "Olio di Puglia" di seguito si definiscono gli **elementi da verificare per ogni operatore**:

Olivicoltori:

- Varietà e caratteristiche di coltivazione
- Quaderno di campagna per ogni unità produttiva omogenea (conformità delle operazioni colturali e trattamenti secondo il disciplinare di produzione integrata vigente o produzione biologica)
- data di conferimento e quantità di olive conferite al frantoio per ogni per ogni unità produttiva omogenea (modello S04)

Frantoi:

- modalità del trasporto delle olive al frantoio (bins o cassetta di plastica bassi fenestrati)
- modalità di stoccaggio delle olive (recipienti rigidi, aerati)



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI OLIO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

REV. 00 DEL 16/07/2018



- identificazione agricola conferente
- ora, data di raccolta, varietà e quantità di olive conferite per ogni unità produttiva di origine destinata all' IGP (modello S04)
- ora e data di molitura delle olive (entro 36 ore)
- lotto di molitura
- quantità di olio ottenuto
- modalità di stoccaggio dell'olio (acciaio inox con o senza gas inerte)
- parametri di processo (temperatura di spremitura/estrazione, sistema di lavorazione, ecc)
- parametri analitici (acidità, num. perossidi, esteri etilici, biofenoli totali)
- punti critici di controllo ai fini dei requisiti igienico sanitari e relative registrazioni

Confezionatori / intermediari olive/olio:

- lotto di stoccaggio del prodotto finito (bilancio di massa e test di tracciabilità)
- silos di stoccaggio del prodotto finito (tipologia)
- distanza dal sito di molitura al sito di confezionamento o eventuale stoccaggio di olio presso l'intermediario (inferiore a 125 km)

Inoltre:

Frantoiani – Intermediari (olive)

Al momento dell'accettazione del prodotto (olive) inserito nel circuito IGP, Il responsabile del frantoio e/o intermediario di olive deve avere verificato e registrato nei tempi e modalità previsti dal SIAN:

- A** la presenza dell'agricoltore tramite registro telematico (ovvero nell'elenco degli operatori controllati inviato dalla CCIAA BARI);
- B** la presenza della documentazione attestante la consegna delle olive (modello S04 / DDT) adeguatamente compilata in ogni sua parte.

Confezionatori – Intermediari (olio)

Al momento dell'accettazione del prodotto (olio) inserito nel circuito IGP, Il responsabile del confezionamento e/o intermediario di olio deve avere verificato e registrato nei tempi e modalità previsti dal SIAN

- A** la distanza del proprio sito dal sito di molitura (inferiore a 125 km)
- B** la presenza del fornitore tramite registro telematico (ovvero nell'elenco degli operatori controllati inviato dalla CCIAA BAR);
- C** la corretta identificazione dell'olio preso in carico, attraverso i documenti (modello S04 / DDT).

In sintesi:

Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori della CCIAA BARI di risalire, durante le verifiche ispettive:

- A** *presso i frantoi:* al fornitore, alla data di raccolta delle olive, alla data e l'ora di ricevimento, alla data di lavorazione e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- B** *presso gli intermediari:* al fornitore, alla data e l'ora di ricevimento delle olive/olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione
- C** *presso i confezionatori:* al fornitore, alla data di ricevimento dell'olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI OLIO IGP "OLIO DI PUGLIA"</p> <p>REV. 00 DEL 16/07/2018</p>	
---	--	---

15. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO

Le Procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo attraverso il registro telematico (SIAN o altro) devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle olive e dell'olio durante lo stoccaggio, la trasformazione, il processo produttivo, i travasi, il confezionamento e l'eventuale cessione a qualsiasi titolo. Tali procedure e registrazioni devono consentire ai tecnici ispettori della CCIAA BARI di risalire all'operatore, ai quantitativi conferiti e al rispetto dei requisiti disciplinati. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione del prodotto, a qualsiasi titolo, ad altri operatori di filiera, l'appartenenza alla IGP "OLIO DI PUGLIA".

15.1 Identificazione durante i trasferimenti in filiera

- A Gli olivicoltori devono identificare la transazione di ogni partita di olive, mediante la compilazione della documentazione per la consegna delle olive (modello S04 / DDT) accertandosi dei requisiti di conformità.
- B Tutti gli operatori devono identificare la transazione di ogni lotto di olio sfuso, mediante la compilazione del documento di transazione/giustificativo (modello S04 / DDT)

15.2 Identificazione durante lo stoccaggio, trasformazione, travasi e confezionamento

Gli operatori devono riportare sul registro telematico (SIAN o altro) i dati che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità del lotto/massa/postura.

15.3 Separazione e comunicazione delle lavorazioni

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della IGP "OLIO DI PUGLIA" (Convenzionale, BIO, DOP) la separazione spazio-temporale tra i diversi processi. In particolare, nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati informandone la CCIAA BARI; nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente, gli operatori provvederanno a registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

16. RICHIESTA CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO

Una volta formato il lotto, l'operatore detentore del prodotto, effettua alla CCIAA BARI attraverso il SIAN (o tramite modello S05) la richiesta di analisi. La CCIAA BARI ricevuta la richiesta, sulla base dei controlli espletati di tracciabilità e rispetto del disciplinare, effettua il prelievo di un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione. In particolare l'omogeneità della partita, presupposto preliminare per la richiesta della verifica analitica, deve essere espressamente dichiarata dal soggetto interessato alla certificazione al momento della richiesta di campionamento del prodotto. L'operatore ha altresì l'obbligo di dichiarare espressamente che l'olio da sottoporre a prelievo ha le caratteristiche della categoria olio extra vergine di oliva. Il lotto di olio destinato alle analisi deve essere chiaramente identificato sul registro telematico come "olio atto a divenire IGP "OLIO DI PUGLIA" e la CCIAA BARI ne verifica preventivamente anche la effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata.

Nel caso la partita di olio di cui si chiede la certificazione non provenga da fornitori inseriti nel circuito del prodotto regolamentato, la CCIAA BARI non procede al prelievo comunicando la NC all'operatore ed il relativo trattamento.

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI OLIO IGP "OLIO DI PUGLIA"</p> <p>REV. 00 DEL 16/07/2018</p>	
---	---	---

La CCIAA BARI invia i campioni ai laboratori e ai panel riconosciuti. L'esito negativo di una delle due analisi (chimico-fisica e organolettica) può precludere l'obbligo di effettuare anche l'altra.

17. NOTIFICA ESITO DELLE ANALISI

La CCIAA BARI ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione ed appena venuto a conoscenza dell'esito, ne notifica al richiedente l'esito. Dalla valutazione della CCIAA BARI si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
<p>1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati</p>	<p>La CCIAA BARI comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti da disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e, contestualmente, tramite registro telematico, rende disponibile il passaggio del lotto da olio atto IGP "OLIO DI PUGLIA" a olio IGP "OLIO DI PUGLIA". In seguito al ricevimento della conformità, l'operatore identifica il lotto sul registro telematico dell'olio IGP "OLIO DI PUGLIA" nonché con apposita indicazione sul rispettivo serbatoio.</p>
<p>2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati</p>	<p>La CCIAA BARI notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro telematico nonché l'indicazione presente sul rispettivo serbatoio. Il lotto di olio non conforme non può essere miscelato con altro olio atto a divenire IGP "OLIO DI PUGLIA" per una nuova richiesta di certificazione.</p>

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova la CCIAA BARI considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

Limite temporale di validità del certificato di analisi dalla data di sua emissione

Di seguito si riportano i termini di validità in funzione delle diverse modalità di stoccaggio fatte salve particolari disposizioni previste dal disciplinare.

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI OLIO IGP "OLIO DI PUGLIA"</p> <p>REV. 00 DEL 16/07/2018</p>	
---	--	---

Termini di validità del certificato di analisi dell'olio		Condizioni di conservazione dell'olio
A	Nessuna scadenza successivamente all'analisi iniziale conforme	In recipienti di acciaio inossidabile battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18° C;
B	<p>90 giorni</p> <p>Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.</p>	<p>in recipienti di acciaio inossidabile, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a temperatura inferiore a 18° C;</p> <p>In recipienti di acciaio inossidabile con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti e, una volta aperti, il cui contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione a temperatura inferiore a 18° C;</p>

Ai fini della verifica dei termini di validità del certificato di analisi, tutti gli operatori che a qualsiasi titolo detengono partite di olio già certificate effettuano almeno un monitoraggio giornaliero della temperatura di stoccaggio dell'olio certificato. Il monitoraggio della temperatura può essere effettuato sia sull'ambiente, sia sul prodotto stesso, in ragione della realtà aziendale.

18. APPROVAZIONE ETICHETTE

Per il prodotto olio extravergine di oliva IGP "OLIO DI PUGLIA" preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette, approvate dal Consorzio di tutela se riconosciuto dal MIPAAF o, in sua assenza o delega, dalla CCIAA BARI (MODELLO S03). Le etichette devono essere approvate inizialmente e ad ogni variazione del disciplinare. Con l'approvazione delle etichette la CCIAA BARI, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto o su delega, valuta:

- la corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura;
- il corretto uso del logo comunitario;
- le indicazioni rese obbligatorie dal MIPAAF;
- l'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la IGP "OLIO DI PUGLIA", costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

19. CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA

In luogo di collarini o fascette l'OdC rilascerà un codice alfanumerico sostitutivo, che verrà come di seguito generato:

NNN – AAAA – xxx – 001 - N

- NNN= codice dell'imbottigliatore
- AAAA = anno della campagna in corso
- xxx = identificativo della postura
- 001 – N = numero d'ordine delle bottiglie oggetto di richiesta di autorizzazione

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI OLIO IGP "OLIO DI PUGLIA" REV. 00 DEL 16/07/2018</p>	
---	--	---

20. REGOLAMENTO DELL'USO DEL LOGO IN ETICHETTA

In etichetta, il nome dell'Identificazione Geografica Protetta "Olio di Puglia" deve essere scritto chiaro e indelebile in modo da essere ben distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono e inoltre dovrà riportare il logo I.G.P. "Olio di Puglia" così come di seguito descritto.

Il logo dell'olio extravergine di oliva IGP "Olio di Puglia" si sviluppa all'interno di un'area circolare con uno sfondo di colore amaranto (pantone 1815). Apre la composizione la riproduzione tridimensionale di una moneta d'oro coniata a Taranto con foglie e rami di ulivo e una ruota con una fanciulla adagiata reggente un ramo di ulivo ad indicare l'Apulia; nella moneta inoltre compare nella parte superiore la dicitura in tridimensionale "S.P.Q.R. OPTIMO PRINCIPI" e nella parte inferiore la dicitura in tridimensionale via Traiana. La moneta è circondata superiormente dalla dicitura in bianco «Olio di Puglia» e inferiormente dalla dicitura in bianco I.G.P. Le due diciture sono separate da due foglioline di colore giallo zafferano (pantone 130). Il font utilizzato è Acquamax (medium). Il logo può essere usato anche nella versione bianco e nero.



Per l'utilizzo del logo si rimanda alle procedure indicate nel paragrafo 18 e 20. Al suddetto logo deve essere affiancato il logo europeo istituzionale IGP³

21. COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO

L'operatore, per ogni lotto da destinare al confezionamento dopo aver ricevuto la notifica di conformità ai requisiti disciplinati, invia alla CCIAA BARI apposita comunicazione contenente la data di fine delle operazioni di confezionamento. Tale comunicazione deve pervenire alla CCIAA BARI entro 6 giorni dalla data citata.

22. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

Debbono essere tali da non creare nocumento agli operatori e comunque non oltre 15 giorni dalla richiesta, fatta salva la possibilità per la CCIAA BARI di procedere, nel caso di controlli finalizzati all'ingresso di nuovi operatori, ad una programmazione che consenta comunque di concludere l'esame della domanda prima dell'inizio delle operazioni di raccolta, molitura e confezionamento.

23. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' DELL'ODC

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta IGP "OLIO DI PUGLIA", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 2 del disciplinare di produzione, mentre tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente. I

³ N.B. durante il regime transitorio non potrà essere utilizzato il logo europeo ed il logo distintivo OLIO DI PUGLIA dovrà riportare la dicitura "Regime Transitorio"

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI OLIO IGP "OLIO DI PUGLIA"</p> <p>REV. 00 DEL 16/07/2018</p>	
---	--	---

campioni sottoposti a prova, sono prelevati presso le sedi/stabilimenti/depositi dell'operatore ed hanno l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati.

a) Caratteristiche sensoriali e chimico-fisiche (art. 2 del Disciplinare di produzione)

L'olio extravergine di oliva a Indicazione Geografica Protetta "OLIO DI PUGLIA" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- **colore:** dal verde al giallo paglierino con variazione cromatica nel tempo;
- **olfatto:** un netto fruttato di oliva di intensità variabile con evidenti note vegetali di erba appena sfalciata e/o foglia, mandorla fresca e/o carciofo;
- **gusto:** sentori vegetali, note di amaro e piccante di intensità variabile a cui possono associarsi note di mandorla e/o cardo, con retrogusto di erba, carciofo, altri ortaggi, leggeri e sentori di mandorla fresca,
- **caratteristiche organolettiche:** mediana del fruttato di oliva da 2 a 8, mediana dell'amaro da 2 a 7, mediante del piccante 2-7
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,4 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi ≤ 10 MeqO₂/Kg;
- esteri etilici ≤ 20 ;
- Biofenoli totale: ≥ 300 mg/kg di cui fenoli bioattivi ≥ 250 mg/kg

Tutti i parametri espressamente / non espressamente citati devono essere conformi all'attuale normativa U.E. Per il valore di acidità e numero di perossidi sono consentite tolleranze del 20%

b) GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

Se in seguito alle prove di conformità effettuate dalla CCIAA BARI e all'attività di autocontrollo fossero evidenziate situazioni di non conformità rispetto ai **requisiti disciplinati**, il lotto risultante non conforme, deve essere identificato ed escluso dal circuito tutelato. I soggetti interessati devono fornire evidenza del "declassamento" e della destinazione finale del prodotto mediante apposita registrazione sul registro telematico. Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, la CCIAA BARI provvederà a segnalarlo all'Autorità competente (ICQRF) e al Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF.

c) MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DELLA CCIAA BARI

Il campionamento avviene da contenitori di stoccaggio e/o cisterne.

Il campione finale consiste in 6 aliquote da ml 500, di cui:

- una sarà lasciata all'operatore;
- due saranno inoltrate al laboratorio autorizzato dal MIPAAF: di queste, una sarà impiegata per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico e una per l'esame organolettico;
- due saranno conservate dalla CCIAA BARI come controcampione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico ed organolettico;
- una sarà conservata dalla CCIAA BARI, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti, fino all'esito conforme delle analisi e comunque, in caso di esito non conforme delle analisi, fino alla conclusione dell'eventuale procedura di revisione.

- 1 in caso di partita di olio contenuto in un unico serbatoio, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI OLIO IGP "OLIO DI PUGLIA"</p> <p>REV. 00 DEL 16/07/2018</p>	
---	--	---

- 2 in caso di partita di olio contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti, sarà cura dell'operatore richiedere che il campionamento avvenga in un uno dei seguenti modi:
- con il prelievo di un campione per singolo contenitore;
 - saranno prelevati un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero di serbatoi contenenti il prodotto, arrotondando il numero all'intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due. Se gli esiti sono discordanti, dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni serbatoio facente parte della partita;
 - in alternativa ai punti a) e b), il coacervo del campione deriva da prelievamenti di aliquote di prodotto da ogni serbatoio proporzionali al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso se il campione risulterà irregolare, l'intera partita dovrà essere considerata non conforme.

Nel caso in cui l'operatore optasse per la metodologia descritta al punto **c)** il lotto per l'imbottigliamento deve essere costituito dal coacervo del prodotto contenuto nei diversi serbatoi ottenuto nelle stesse proporzioni che hanno determinato il lotto di prelievo: l'operatore dovrà, prima di procedere all'imbottigliamento, informare la CCIAA BARI della data di tale operazione in modo tale da consentire la verifica della corretta preparazione del lotto di imbottigliamento.

24. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

A) Procedimento di revisione dell'esame organolettico

In caso di **esito non conforme** dell'esame organolettico, l'operatore può richiedere la revisione della prova entro 6 (sei) gg. dalla ricezione della comunicazione inviata dalla CCIAA BARI.

La CCIAA BARI invia ad un Comitato di Assaggio riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi, una delle aliquote in suo possesso.

L'esito negativo dell'analisi organolettica di revisione è definitivo.

In caso di esito negativo della prova, l'operatore entro 6 gg dall'avvenuta conoscenza dell'**esito Non Conforme** deve procedere al declassamento del prodotto non conforme sul registro telematico e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza di ciò la CCIAA BARI procederà all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. dall'accertamento del mancato aggiornamento.

B) Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico

In caso di **esito non conforme** dell'analisi chimico-fisica, la CCIAA BARI deve comunicare tempestivamente l'esito negativo delle analisi e contestualmente portare a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di 6 (sei) gg. dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi e di conseguenza, il lotto è escluso dal circuito della IGP "OLIO DI PUGLIA" e l'operatore dovrà procedere al declassamento della partita in oggetto sul registro telematico entro i 6 gg. previsti dalla normativa e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi.

In mancanza di ciò la CCIAA BARI procederà all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. dall'accertamento del mancato aggiornamento.

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI OLIO IGP "OLIO DI PUGLIA"</p> <p>REV. 00 DEL 16/07/2018</p>	
---	--	---

Le analisi chimico-fisiche di revisione sono eseguite presso laboratori conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC17025 e autorizzati dal Ministero. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica di revisione è definitivo e comporta il declassamento del prodotto oggetto di analisi chimico fisica.

E' compito della CCIAA BARI informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi e il laboratorio incaricato dovrà comunicare alla CCIAA BARI e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione alla quale potrà assistere un rappresentante aziendale o un consulente tecnico di parte.

Se la seconda prova, invece, dà esito conforme ed anche quella organolettica è risultata conforme, la CCIAA BARI procederà al rilascio dell'attestazione di conformità o dell'autorizzazione al confezionamento.

Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente (i costi ed il nome del laboratorio sono indicati nel Tariffario allegato al presente Piano dei Controlli).

25. ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti necessari all'attività di controllo risulta inadempiente. La CCIAA BARI comunica tale inadempienza al MIPAAF che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del DLgs 19/11/2004 n. 297.

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente alla CCIAA BARI:

- l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto.
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori della CCIAA BARI e ai valutatori dell'Ente di accreditamento, previa apposita accettazione da parte dell'operatore medesimo, i quali valuteranno esclusivamente l'operato dell'Organismo di controllo.

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione (modello S06) e di prelievo campioni (modello M08), di cui riceve copia o sintesi.

26. NON CONFORMITÀ

Le NC, notificate all'operatore, con il rapporto di non conformità (modello S07), riportano il trattamento e le azioni correttive corrispondenti secondo quanto previsto dallo schema dei controlli.

27. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DELLA CCIAA BARI

Tempi per la gestione delle NC

I tempi per la gestione delle NC (dalla rilevazione iniziale fino alla comunicazione all'interessato) debbono essere tali da poter minimizzare il rischio di immissione sul mercato di prodotto non conforme e comunque non oltre 10 giorni dalla rilevazione iniziale.

28. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure della CCIAA BARI hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte la CCIAA BARI prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI OLIO IGP "OLIO DI PUGLIA"</p> <p>REV. 00 DEL 16/07/2018</p>	
---	--	---

Reclami

La procedura di gestione del reclamo è specifica di ogni OdC. Tutti i reclami attinenti, a qualsiasi livello, l'attività di CCIAA BARI devono essere trasmessi entro 30 gg. lavorativi dalla notifica dell'accertamento. L'esito delle indagini e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte della CCIAA BARI.

Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi dalla CCIAA BARI secondo le modalità stabilite dalla normativa o, se mancante, da ogni singolo OdC. Il ricorso va prodotto entro trenta giorni dal ricevimento del provvedimento oggetto di contestazione, deve contenere, in forma dettagliata, le argomentazioni dello stesso e la documentazione a supporto delle tesi di contraddittorio. Il Comitato ricorsi della CCIAA BARI è comunque tenuto ad esprimersi entro 30 gg dalla data di ricevimento del ricorso.

Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Contenziosi

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente della sede della CCIAA BARI.

(in corso di modifica e definizione dei tempi)

29. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

- L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti segnalati dalla CCIAA BARI ed autorizzati dall'ICQRF (Tecnici Ispettori CCIAA BARI);
- L'attività di prova può essere subappaltata a laboratori accreditati a fronte della norma ISO/IEC 17025 per le prove specifiche;
- Gli operatori possono ricusare i tecnici ispettori inviando motivata comunicazione scritta alla CCIAA BARI che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore.

30. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELLA CCIAA BARI

Il mancato assolvimento degli obblighi pecuniari previsti nel Tariffario genera una richiesta di pagamento da parte della CCIAA BARI. La richiesta consiste nell'invio dell'estratto conto e di una lettera in cui viene indicato il corrispettivo da pagare e le modalità di pagamento nonché i termini entro cui fornire prove dell'avvenuto pagamento. Qualora l'operatore non saldi quanto dovuto, la CCIAA BARI comunica l'inadempienza all'ICQRF.

Nella citata comunicazione della CCIAA BARI all'operatore dovrà essere evidenziato anche il seguente estratto normativo: *Il D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 2) prevede salva l'applicazione delle norme penali vigenti, che il soggetto immesso nel sistema di controllo, che non assolve gli obblighi pecuniari, in modo totale o parziale, limitatamente allo svolgimento dell'attività della struttura di controllo, per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso, previa verifica da parte del MIPAAF, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari al triplo dell'importo dell'obbligo pecuniario accertato. Le sanzioni sono di competenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.*



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI OLIO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

REV. 00 DEL 16/07/2018



31. RISERVATEZZA

La CCIAA BARI garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici della CCIAA BARI sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi della CCIAA BARI (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

La CCIAA BARI richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. La CCIAA BARI notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n.196/2003 s.m.i.

32. PUBBLICITA' E TRASPARENZA

Nel sito internet della CCIAA BARI sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MIPAAF.

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI OLIO IGP "OLIO DI PUGLIA"</p> <p>REV. 00 DEL 16/07/2018</p>	
---	--	---

33. MODELLI

Elenco dei modelli:

Modello S01 - RICHIESTA INSERIMENTO SISTEMA DI CONTROLLO IGP "OLIO DI PUGLIA"

Modello S02 - RICHIESTA AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE

Modello S03 - AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE

Modello S04 - DICHIARAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO PRODOTTO

Modello S05 - RICHIESTA ANALISI DI CONFORMITA' (modello SIAN)

Modello S06 - VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA

Modello S07 - RAPPORTO DI NON CONFORMITA'

Modello S08 - VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE



TARIFFARIO

PER IL CONTROLLO DELLA I.G.P.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA “OLIO DI PUGLIA ”

Rev.	DATA	REDATTO	VERIFICATO SEGRETARIO GENERALE	APPROVATO GIUNTA CCIAA BARI
00	16/07/2018	Dott. Francesco Mininni (P.O.) Avv. Vincenzo Pignataro (Dir.)	D.ssa Angela Patrizia Partipilo	16/07/2018



TARIFFARIO INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "OLIO DI PUGLIA"

I prezzi (IVA esclusa) riportati nel presente tariffario sono riferiti alle attività indicate nel Piano di Controllo della I.G.P.. di cui all'oggetto approvate dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

I versamenti dovranno essere effettuati, indicando la relativa causale, su:

1. C/C postale n. _____
2. IBAN : _____

intestato a:

Camera di Commercio di Bari
Ufficio I.G.P. Olio Extra Vergine di Oliva 'OLIO DI PUGLIA'
Corso Cavour, n.2 - 70121 BARI

Le tariffe sono quelle vigenti all'atto della richiesta di iscrizione al presente sistema di controllo; eventuali successivi aggiornamenti verranno sottoposti preventivamente all'approvazione del MiPAAF e comunicati agli iscritti al medesimo.

Il costo per gli operatori (Produttori, Frantoiani, Confezionatori e Intermediari) è articolato in una quota fissa e una quota variabile commisurata all'elemento da verificare (oliveti, olive, olio) ed è a carico del proprietario del prodotto (olive, olio) controllato.

• VALUTAZIONE INIZIALE DELLA CONFORMITA'

La tariffa è dovuta al momento della presentazione della domanda di assoggettamento ed include oltre il controllo documentale anche la visita ispettiva presso l'operatore.

E' previsto inoltre il pagamento di una quota fissa per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili solo documentalmente (es. aumento di superficie, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) per le quali la CCIAA BARI deve procedere ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.

La Camera di Commercio di Bari stabilisce per le attività di controllo della I.G.P. OLIO DI PUGLIA le seguenti tariffe differenziate per il tipo di attività svolto.

Nel caso l'operatore gestisca più attività, la tariffa complessiva è data dalla somma delle tariffe previste per ogni singola attività effettivamente svolta.



VOCE DEL TARIFFARIO	OPERATORE	TARIFFA ISCRIZIONE
QUOTA FISSA ANNUALE	OLIVICOLTORI	€. 65,00 + IVA
QUOTA FISSA ANNUALE	FRANTOI	€. 200,00 + IVA
QUOTA FISSA ANNUALE	CONFEZIONATORI	€. 330,00 + IVA
QUOTA FISSA ANNUALE	INTERMEDIARI	€. 330,00 + IVA
QUOTA PER VARIAZIONI NON VALUTABILI SOLO DOCUMENTALMENTE PER LE QUALI LA CCIAA DI BARI DEVE PROCEDERE AD UNA ISPEZIONE AGGIUNTIVA PRESSO L'OPERATORE	OLIVICOLTORI/FRANTOIANI/ CONFEZIONATORI/INTERMEDIARI	€. 60,00 + IVA

• **MANTENIMENTO DELLA CONFORMITA'**

VOCE DEL TARIFFARIO	OPERATORE	TARIFFA ANNUALE
QUOTA FISSA ANNUALE	OLIVICOLTORI	€. 60,00 + IVA
QUOTA FISSA ANNUALE	FRANTOI	€. 200,00 + IVA
QUOTA FISSA ANNUALE	CONFEZIONATORI	€. 330,00 + IVA
QUOTA FISSA ANNUALE	INTERMEDIARI	€. 330,00 + IVA

QUOTA VARIABILE ANNUALE	OLIVICOLTORI	€. 1,50 + IVA per ettaro (ha.) di oliveto iscritto alla DOP
QUOTA VARIABILE ANNUALE	FRANTOI	€. 0,25 + IVA per ogni kg.100 di olive IGP acquistate/conferite/molite
QUOTA VARIABILE ANNUALE	CONFEZIONATORI	€. 0,04 + IVA per ogni kg. Di olio IGP controllato
QUOTA VARIABILE ANNUALE	INTERMEDIARI	€. 0,005 + IVA per ogni kg. di olive/olio movimentato



MODALITA' DI PAGAMENTO

FASE ISCRIZIONE

- Produttori / Frantoiani / Confezionatori / Intermediari al momento della presentazione della domanda di adesione (mod.M01) al sistema di controllo sono tenuti a versare la relativa quota fissa.
- La **quota variabile** a carico dei **Produttori** è dovuta, successivamente all'inserimento nel sistema di controllo, in proporzione alla superficie assoggettata e regolarmente comunicata, indipendentemente da specifica richiesta da parte della CCIAA di BARI.
- La quota variabile a carico dei **Frantoiani** è dovuta sulla base del calcolo effettuato sui quantitativi di olive acquistate/conferite/molite nella campagna olearia di riferimento, indipendentemente da specifica richiesta da parte della CCIAA di BARI.
- La quota variabile a carico degli **Intermediari** è dovuta sulla base del calcolo effettuato sui quantitativi di olive acquistate durante la campagna e di olio movimentato nell'anno solare di riferimento, indipendentemente da specifica richiesta da parte della CCIAA di BARI.
- La quota variabile a carico del **Confezionatore** della partita di olio oggetto del controllo di conformità è calcolata sulla quantità di olio controllato per anno solare di riferimento per il quale si richiede l'Analisi di Conformità ed è dovuta, indipendentemente da specifica richiesta da parte della CCIAA di BARI. Il versamento della suddetta quota è indipendente dall'esito delle analisi.
- La quota per **variazioni** per le quali la Camera di Commercio deve procedere ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore deve essere pagata all' O.d.C. al momento della presentazione della domanda.
- N.B. Il termine di versamento delle quote variabili è fissato entro il 30 giugno dell'anno successivo alla campagna di riferimento (data inizio nuova campagna).

FASE DI MANTENIMENTO

Ai fini del mantenimento dell'iscrizione i Produttori iscritti sono tenuti ad effettuare il versamento della quota fissa e della quota variabile calcolata in base al su citato prospetto, indipendentemente da specifica richiesta da parte della CCIAA di BARI, entro e non oltre il termine della campagna olearia in corso (vedi Disciplinare di Produzione).

Ai fini del mantenimento dell'iscrizione i Frantoiani / Intermediari / Confezionatori, già inseriti nel sistema di controllo, sono tenuti ad effettuare il versamento della quota fissa, anche in mancanza di attività ai fini della IGP, indipendentemente da specifica richiesta da parte della CCIAA di BARI, entro il termine della campagna olearia in corso (vd. Disciplinare di Produzione).

Viceversa la quota variabile è dovuta sulla base del quantitativo di olive acquistate/conferite/lavorate/molite (FRANTOI) / olio controllato (CONFEZIONATORI) / olio movimentato (INTERMEDIARI).



N.B.: I Frantoi che acquisiscono durante la campagna olearia le olive contabilizzate come Dop sono tenute al pagamento della quota variabile sul quantitativo molito anche in caso di DECLASSAMENTO SUCCESSIVO.

PROVE CHIMICO - FISICHE E ORGANOLETTICHE

Le prove su ciascun lotto di confezionamento vengono effettuate presso il Panel riconosciuto dal Mi.P.A.A.F. e dal Laboratorio accreditato a norma UNI CEI EN ISO / IEC 17025 alla seguente tariffa :

Costo analisi completa: €.80,00 (+ I.V.A.)

Il Laboratorio di analisi utilizzato dall'Organismo di Controllo e Certificazione è la SAMER - Azienda Speciale delle Camera di Commercio di Bari.

Il laboratorio utilizzato per le analisi di revisione dei campioni è la Lachimer Azienda Speciale della Camera di Commercio di Foggia.

PRESTAZIONI AGGIUNTIVE

Rientrano tra questa prestazioni:

- Verifiche ispettive in seguito alla rilevazione di Non Conformità o per verifica delle Azioni Correttive come indicate nel Dispositivo di Controllo o conseguenti a necessità dell'Organismo di Controllo;
- Analisi chimiche / fisiche e/o organolettiche aggiuntive (analisi di appello) per la verifica delle caratteristiche del prodotto (a seguito di richiesta di revisione) i cui costi sono a carico della parte soccombente.

1. Visite di accertamento/verifica	€.100,00 + iva
2. Analisi organolettiche	(comprese nel costo delle analisi)
3. Analisi chimico-fisiche	€. 80,00 + iva
4. Spese di Viaggio	al costo chilometrico dei listini carburanti della cciaa di Bari
5. Vitto e Alloggio	secondo le spese rendicontate (regolamento camerale)

Eventuali inadempienze da parte degli operatori iscritti al sistema di controllo, agli obblighi previsti da presente tariffario, verranno comunicate all' I.C.Q.R.F. costituendo fattispecie sanzionabile ai sensi del D.Lgs. n. 297/2004.

N. B. – L'I.V.A. deve essere calcolata in base a quella in vigore al momento del pagamento.

- Le spese di notifica delle richieste di pagamento delle tariffe, trasmesse agli operatori iscritti al sistema di controllo, la cui PEC risulti inesistente o scaduta, saranno addebitate secondo le tariffe in vigore per le raccomandate a/r.

SI INFORMA CHE IN FASE TRANSITORIA IN MANCANZA DI RICHIESTE DI CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO LE QUOTE DI ISCRIZIONE POTREBBERO SUBIRE UN AUMENTO ONDE CONSENTIRE LA COPERTURA DEI COSTI FISSI RELATIVI ALL'ATTIVITA ISPETTIVA.



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO ED AGRICOLTURA DI BARI
ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE E DI CONTROLLO DELLA INDICAZIONE
GEOGRAFICA PROTETTA
I.G.P. "OLIO DI PUGLIA" RIFERITA ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



GIUNTA CAMERALE

PRESIDENTE CCIAA BARI

Dott. Alessandro AMBROSI

COMITATO CERTIFICAZIONE

Dott.ssa Vincenza Lubelli (R. Istit.)

D. ssa Floriana De Palma (R. Prod.)

Avv. Giovanni Santovito (R. Cons.)

Avv. Luigi Fino (supplente)

RESPONSABILE STRUTTURA DI CONTROLLO

Dott.ssa Angela P. PARTIPILO

Avv. Vincenzo PIGNATARO (Sostituto Resp. Struttura)

COMITATO RICORSI

Avv. Celestina Barile

D.ssa Rossella Carbonara

Dott. Luigi Nigro

D.ssa Catella Irma (supplente)

RESPONSABILE PIANO DI CONTROLLO

Dott. Francesco MININNI

UFFICIO

CONTABILITA'

CCIAA

SEGRETERIA TECNICA

ISPETTORI

Allegato 1

Determinazione Dirigenziale 246 del

17 07 2017

LABORATORIO
ANALISI

S.A.MER.

Azienda Speciale

Camera di

Commercio di Bari

Laboratorio

LACHIMER

(Controanalisi)

(CCIAA Foggia)

Legenda:

..... Rapporto funzionale

_____ Rapporto gerarchico