

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura B A R I

DELIBERAZIONE N. 43 DEL 05-04-2019

OGGETTO : "Olio di Puglia" I.G.P.: Modifica al Piano di Controllo ed al Tariffario secondo le indicazioni disposte dal Mi.P.A.A.F.T.. Approvazione Schemi di controllo e modelli.

Il Presidente introduce l'argomento riferendo che la Camera di Commercio di Bari, con Deliberazione di Giunta n. 68 del 16.07.2018, ha accettato l'incarico a svolgere le funzioni di controllo afferenti all'I.G.P. "Olio di Puglia" in Protezione Nazionale Transitoria, approvandone il Piano dei Controlli ed il relativo Tariffario.

Il relatore prosegue riferendo che , con nota del 27.09.2018, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo. ha chiesto a questa Camera, da un lato di apportare alcune modifiche al Piano dei Controlli ed al Tariffario precedentemente trasmessi e, dall'altro, di predisporre lo Schema di Controllo e la modulistica a completamento della documentazione necessaria per ottenere il riconoscimento sulla certificazione dell'Olio di Puglia, prodotto di qualità a marchio IGP.

In particolare, chiarisce il Relatore, lo "Schema di Controllo", rappresenta uno strumento di sintesi di tutte le attività ispettive e di verifica amministrativa previste nel Piano dei Controlli e poste in essere dall'Organismo di certificazione.

Il Relatore precisa, altresì, che l'inoltro del Piano dei Controlli, Tariffario, Schema e relativi Modelli è richiesto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e Turismo, al fine di emanare il Decreto di nomina allo svolgimento delle funzioni di controllo da parte di questa Camera.

Tutto ciò premesso, conclude il relatore, è opportuno esprimersi in merito alle:

- A) Modifiche richieste dal Mi.P.A.A.F.T. sul Piano di Controllo e Tariffario;
- B) Approvazione dello "Schema di Controllo" e Modelli.

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;



Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura B A R I

- 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 Protetta;
- richiamata la Deliberazione di Giunta n. 68 del 16.07.2018 con la quale la Camera ha accettato l'incarico a svolgere le funzioni di controllo e certificazione dell'Olio di Puglia IGP approvandone il Piano di Controllo ed il relativo Tariffario;
- richiamata la Determinazione n. 70 del 10.09.2018 con la quale il Segretario Generale ha predisposto l'Organigramma della Struttura di Controllo, nonché nominato i componenti del Comitato Ricorsi e Certificazione;
- visto il Regolamento UE n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- visti il Piano di Controllo, il Tariffario, lo Schema di Controllo ed i modelli, allegati, che costituiscono parte integrante del presente provvedimento;
- 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 approvare le modifiche al Piano dei Controlli ed al Tariffario, secondo le indicazioni di legge fornite dal Mi.P.A.A.F.T., che allegati al presente provvedimento ne formano parte integrante e sostanziale;
- 2) Di predisporre lo Schema di Controllo ed i relativi Modelli, allegati al presente provvedimento di cui formano parte integrante e sostanziale;
- 3) di inviare tutta la documentazione, allegata alla presente Deliberazione, al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo, 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 DI PUGLIA”

IN PROTEZIONE NAZIONALE TRANSITORIA

Provvedimento DM 29 maggio 2018 (GU n. 141 del 20 giugno 2018)

STATO DELLE REVISIONI

DATA APPROVAZIONE	REVISIONE	MOTIVO DELLA REVISIONE
16/07/2018	00	Redazione del Piano dei Controlli
05/04/2019	01	Revisione del Piano dei Controlli

REDATTO	VERIFICATO SEGRETARIO GENERALE	APPROVAZIONE GIUNTA CAMERALE
Dott. Samuele Turi Dott. Francesco MININNI(P.O.) Avv. Vincenzo PIGNATARO(Dir.)	Dott.ssa Angela Patrizia PARTIPILO (Responsabile Struttura Controllo)	05/04/2019 D.G. n. 43 del 05/04/2019



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI
"OLIO DI PUGLIA"
IN PROTEZIONE NAZIONALE
TRANSITORIA
REV. 01 DEL 05/04/2019



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 "OLIO DI PUGLIA" in Protezione Nazionale Transitoria e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la dicitura "OLIO DI PUGLIA" in Protezione Nazionale Transitoria.

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 MIPAAFT.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano dei Controlli trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione dell' "OLIO DI PUGLIA" in Protezione Nazionale Transitoria.

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 dell' "OLIO DI PUGLIA" in Protezione Nazionale Transitoria, 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 DI PUGLIA"
IN PROTEZIONE NAZIONALE
TRANSITORIA
REV. 01 DEL 05/04/2019



DOCUMENTO TECNICO

"OLIO DI PUGLIA"

IN PROTEZIONE NAZIONALE TRANSITORIA



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	12
8.	REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI.....	13
9.	COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE.....	15
10.	CESSAZIONE	15
11.	RINUNCIA.....	15
12.	RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI	16
13.	AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI	16
14.	REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI.....	16
15.	APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI	16
16.	IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO.....	17
17.	RICHIESTA CERTIFICAZIONE DEL PRODOTTO	18
18.	NOTIFICA ESITO DELLE' ANALISI	18
19.	APPROVAZIONE ETICHETTE.....	20
20.	CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA.....	20
21.	REGOLAMENTO DELL'USO DEL LOGO IN ETICHETTA	20
22.	COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO	20
23.	TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE	20
24.	PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' DELL'ODC	21
25.	DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI.....	22
26.	ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE	23
27.	NON CONFORMITÀ	23
28.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DELLA CCIAA BARI.....	23
29.	RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI.....	23
30.	CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE.....	24
31.	MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELLA CCIAA BARI.....	24
32.	RISERVATEZZA	24
33.	PUBBLICITA' E TRASPARENZA	25
34.	ELENCO MODELLI.....	25

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI "OLIO DI PUGLIA" IN PROTEZIONE NAZIONALE TRANSITORIA REV. 01 DEL 05/04/2019</p>	
---	--	---

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 13-01-12	Relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
DM 29 maggio 2018	Protezione transitoria, accordata a livello nazionale, alla denominazione Olio di Puglia, per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta. (GU Serie Generale n.141 del 20-06-2018)
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	Validità del certificato di analisi per le partite di olio DOP o IGP
Nota Ministeriale del 05/10/2012 Prot. 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 23/12/13	Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento UE n. 299/2013.
Nota MIPAAFT Protocollo n° 7392 del 04/04/2014	Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG
Regolamento(UE)n. 1169/11 del 25/10/2011	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.
Decreto 29/05/2018	Protezione transitoria, accordata a livello nazionale, alla denominazione "Olio di Puglia", per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come indicazione geografica protetta (G.U. Serie Generale n. 141 del 20/06/2018).



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI
"OLIO DI PUGLIA"
IN PROTEZIONE NAZIONALE
TRANSITORIA
REV. 01 DEL 05/04/2019



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 MIPAAFT (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo, 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, qualora incaricato dal MIPAAFT 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, Forestali e del Turismo
Indicazione geografica protetta (IGP)	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI
"OLIO DI PUGLIA"
IN PROTEZIONE NAZIONALE
TRANSITORIA
REV. 01 DEL 05/04/2019



MIPAAFT	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e del Turismo
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 MIPAAFT; 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 nella zona di produzione 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 da appezzamenti riconosciuti idonei

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI "OLIO DI PUGLIA" IN PROTEZIONE NAZIONALE TRANSITORIA REV. 01 DEL 05/04/2019</p>	
---	--	---

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° 1962 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 MIPAAFT
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 MIPAAFT.
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
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




Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI
"OLIO DI PUGLIA"
IN PROTEZIONE NAZIONALE
TRANSITORIA
REV. 01 DEL 05/04/2019



	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 DI PUGLIA" IN PROTEZIONE NAZIONALE TRANSITORIA REV. 01 DEL 05/04/2019</p>	
---	--	---

3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

3.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della "OLIO DI PUGLIA" in Protezione Nazionale Transitoria, 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 "OLIO DI PUGLIA" in Protezione Nazionale Transitoria devono inviare alla CCIAA BARI, **entro il 30 giugno**:

- 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.

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 "OLIO DI PUGLIA" in Protezione Nazionale Transitoria devono inviare alla CCIAA BARI **entro il 30 giugno**:

- 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 del certificato di iscrizione alla CCIAA;

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:

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI "OLIO DI PUGLIA" IN PROTEZIONE NAZIONALE TRANSITORIA REV. 01 DEL 05/04/2019</p>	
---	--	---

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, di prova (eventuali), di non conformità (eventuali).

Se la valutazione è positiva, la CCIAA BARI iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 30 15 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 DI PUGLIA"
IN PROTEZIONE NAZIONALE
TRANSITORIA
REV. 01 DEL 05/04/2019



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.

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) di cui il 14% durante campagna (per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali) ¹	Documentale e ispettivo
Frantoiano	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) di cui 14% durante campagna	Documentale ispettivo e analitico ²
Confezionatore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) di cui 14% durante campagna	Documentale ispettivo e analitico ²
Intermediario	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) di cui 14% durante campagna	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

Possono presentare la richiesta di riconferma i frantoiani, confezionatori, intermediari, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare ed hanno mantenuto l'iscrizione e aggiornato il

¹ 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.



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI
"OLIO DI PUGLIA"
IN PROTEZIONE NAZIONALE
TRANSITORIA
REV. 01 DEL 05/04/2019



registro telematico SIAN.

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.

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

In assenza di comunicazione di riconferma entro il 30 giugno di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata Tale modalità deve essere oggetto di chiara informazione da parte dell'OdC all'operatore al momento dell'ingresso nel sistema di controllo. Per gli operatori che non intendono riconfermare

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

Possono presentare la richiesta di riconferma i frantoiani, confezionatori, intermediari, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare ed hanno mantenuto l'iscrizione e aggiornato il registro telematico SIAN.

Diversamente, in caso di variazioni (es. 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 .

In assenza di diversa comunicazione entro il **30 giugno** di ogni anno, l'iscrizione si intende tacitamente rinnovata. Tale modalità deve essere oggetto di una chiara informazione da parte della CCIAA BARI all'operatore, al momento dell'ingresso nel sistema di controllo.

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 "OLIO DI PUGLIA" in PNT;
- 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 l'"OLIO DI PUGLIA" in PNT 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.

8.2 Obblighi specifici degli operatori

8.2.1 Olivicoltori



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI
"OLIO DI PUGLIA"
IN PROTEZIONE NAZIONALE
TRANSITORIA
REV. 01 DEL 05/04/2019



- 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, 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 "OLIO DI PUGLIA" in PNT 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 700 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.

8.2.2 Frantoiani

- A Conservano la documentazione di consegna delle olive degli olivicoltori e/o i documenti giustificativi;
- B Annotano i dati di raccolta (ora, data e quantità), molitura (data, ora, quantità, resa) 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 di molitura e di movimentazione olive.

8.2.3 Confezionatori

- A 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.
- B 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 sul registro telematico i dati di raccolta (ora, data e quantità) entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione.



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI
"OLIO DI PUGLIA"
IN PROTEZIONE NAZIONALE
TRANSITORIA
REV. 01 DEL 05/04/2019



- 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.

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. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Le variazioni relative alle posizioni già iscritte (modifiche di dati catastali, rinfittimenti, requisiti legali, comunicazione decesso del titolare ecc.) 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 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

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.

11. RINUNCIA

La rinuncia obbliga gli operatori a:

- A** sospendere immediatamente la commercializzazione delle olive e del prodotto olio extravergine di oliva OLIO DI PUGLIA in PNT allo stato sfuso;
- B** sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti all'OLIO DI PUGLIA in PNT;

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI "OLIO DI PUGLIA" IN PROTEZIONE NAZIONALE TRANSITORIA REV. 01 DEL 05/04/2019</p>	
---	--	---

C non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

12. 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.

13. 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).

14. 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

15. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

15.1 Controlli in accettazione

Gli operatori della filiera OLIO DI PUGLIA in PNT prima di prendere in carico le olive o l'olio devono controllare tramite registro telematico (ovvero chiedere alla CCIAA BARI l'elenco degli operatori controllati) se il fornitore è inserito nella filiera. 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.



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI
"OLIO DI PUGLIA"
IN PROTEZIONE NAZIONALE
TRANSITORIA
REV. 01 DEL 05/04/2019



Frantoiani – Intermediari (olive)

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico le olive dopo 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 adeguatamente compilata in ogni sua parte (DDT).

Confezionatori – Intermediari (olio)

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il prodotto dopo avere verificato e registrato nei tempi e modalità previsti dal SIAN:

- A** la presenza del fornitore tramite registro telematico (ovvero nell'elenco degli operatori controllati inviato dalla CCIAA BARI);
- B** la corretta identificazione dell'olio preso in carico, attraverso i documenti (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.

16. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ DEL PRODOTTO

Le Procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo attraverso il registro telematico (SIAN) 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 all'"OLIO DI PUGLIA" in PNT.

16.1 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)

16.2 Identificazione durante lo stoccaggio, trasformazione, travasi e confezionamento

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



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI
"OLIO DI PUGLIA"
IN PROTEZIONE NAZIONALE
TRANSITORIA
REV. 01 DEL 05/04/2019



16.3 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 "OLIO DI PUGLIA" in Protezione Nazionale Transitoria, 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.

17. 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 prelevamento 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 OLIO DI PUGLIA in PNT" 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.

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.

18. 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
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	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 "OLIO DI PUGLIA" in PNT a olio IGP "OLIO DI PUGLIA" in PNT. In seguito al ricevimento della conformità, l'operatore identifica il lotto sul registro telematico dell'olio "OLIO DI PUGLIA" in PNT nonché con apposita indicazione sul rispettivo serbatoio.
	La CCIAA BARI notifica l'esito negativo delle analisi,



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI
"OLIO DI PUGLIA"
IN PROTEZIONE NAZIONALE
TRANSITORIA
REV. 01 DEL 05/04/2019



2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati

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 "OLIO DI PUGLIA" in PNT per una nuova richiesta di certificazione.

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.

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 o silos refrigerati con battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 12 e 27° C;
B	Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.	in recipienti di acciaio inossidabile o silos refrigerati, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a temperatura compresa tra 12 e 27° C;
		In recipienti di acciaio inossidabile o silos refrigerati 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 compresa tra 12 e 27° C;
C	Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.	In tutte le condizioni di conservazione diverse da quelle indicate ai punti A e B, la durata del certificato di analisi rimane di 45 giorni.

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.

19. APPROVAZIONE ETICHETTE

Per il prodotto olio extravergine di oliva "OLIO DI PUGLIA" in PNT preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette, approvate dal Consorzio di tutela se

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI "OLIO DI PUGLIA" IN PROTEZIONE NAZIONALE TRANSITORIA REV. 01 DEL 05/04/2019</p>	
---	--	---

riconosciuto dal MIPAAFT 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;
- le indicazioni rese obbligatorie dal MiPAAFT;
- l'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che l'"OLIO DI PUGLIA" in PNT, costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

20. CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA

In luogo di collarini o fascette, l'OdC rilascerà un codice alfanumerico sostitutivo **da apporre sull'etichetta**, 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

21. REGOLAMENTO DELL'USO DEL LOGO IN ETICHETTA



Per l'utilizzo del logo si rimanda alle procedure indicate nel paragrafo 19 e 20.

22. 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.

23. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

Debbono essere tali da non creare nocimento 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.



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI
"OLIO DI PUGLIA"
IN PROTEZIONE NAZIONALE
TRANSITORIA
REV. 01 DEL 05/04/2019



24. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' DELL'ODC

L'olio extravergine di oliva "OLIO DI PUGLIA" in PNT, 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 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 "OLIO DI PUGLIA" in PNT 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 MIPAAFT.

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 MIPAAFT: 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;



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI
"OLIO DI PUGLIA"
IN PROTEZIONE NAZIONALE
TRANSITORIA
REV. 01 DEL 05/04/2019



- 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;
- 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:
 - a) con il prelievo di un campione per singolo contenitore;
 - b) 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;
 - c) in alternativa ai punti a) e b), il coacervo del campione deriva da prelievi 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.

25. 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 "OLIO DI PUGLIA" in PNT e l'operatore dovrà

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI "OLIO DI PUGLIA" IN PROTEZIONE NAZIONALE TRANSITORIA REV. 01 DEL 05/04/2019</p>	
---	--	---

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.

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).

26. 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 MIPAAFT 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 e di prelievo campioni, di cui riceve copia o sintesi.

27. NON CONFORMITÀ

Le NC sono notificate all'operatore con il rapporto di non conformità che riportano il trattamento delle stesse.

28. 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.

29. 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

 <p>Camera di Commercio Bari</p>	<p>PIANO DEI CONTROLLI "OLIO DI PUGLIA" IN PROTEZIONE NAZIONALE TRANSITORIA REV. 01 DEL 05/04/2019</p>	
---	--	---

parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte la CCIAA BARI prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

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.

30. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

- L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente della CCIAA BARI e/o liberi professionisti da quest'ultima autorizzati;
- 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.

31. 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 provvederà al recupero delle quote dovute con gli strumenti privatistici previsti dalla legge.

32. 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. La CCIAA BARI



Camera di Commercio
Bari

PIANO DEI CONTROLLI
"OLIO DI PUGLIA"
IN PROTEZIONE NAZIONALE
TRANSITORIA
REV. 01 DEL 05/04/2019



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.

33. PUBBLICITA' E TRASPARENZA

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

34. MODELLI

Elenco dei modelli:

Modello S01 - RICHIESTA INSERIMENTO SISTEMA DI CONTROLLO "OLIO DI PUGLIA" IN PNT

Modello S03 - AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE

Modello S04 - DICHIARAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO PRODOTTO

Modello S05 - RICHIESTA AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE

Modello S08 - VERBALE DI PRELEVAMENTO CAMPIONE

Modello S12-1 VERBALE VERIFICA ISPETTIVA OLIVICOLTORI

Modello S12-2 VERBALE VERIFICA ISPETTIVA FRANTOI

Modello S12-3 VERBALE VERIFICA ISPETTIVA CONFEZIONATORI

Modello S12-4 VERBALE VERIFICA ISPETTIVA INTERMEDIARI

Modello S14 - RAPPORTO DI NON CONFORMITA'

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
Olivicoltori	Riconoscimento iniziale	Ubicazione degli oliveti	Le olive per la denominazione devono essere prodotte nella zona di produzione prevista dall'art. 3 del Disciplinare di produzione	Prodotte specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno mediante il modulo S01 "Richiesta inserimento sistema di controllo" corredato dei necessari allegati come specificato in allegato PC. Obbligo di iscrizione al SIAN - aggiornare il fascicolo aziendale. Fornire le informazioni riguardanti le superfici olivetate (numero delle piante, la varietà coltivata), tracciabilità del prodotto, nonché altre informazioni previste nel disciplinare di produzione utilizzando il portale SIAN	1	Verifica attraverso il portale SIAN dei dati relativi al fascicolo aziendale	T	ad ogni riconoscimento	Oliveti fuori zona		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza impianti di coltivazione	Verifica varietà presenti negli oliveti, sedi di impianti, sistemi di potatura, condizioni di coltura (art. 5 del Disciplinare di produzione)	Costituire a aggiornare il fascicolo aziendale	2	Verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconoscimento	Carenza delle informazioni o non rispetto delle prescrizioni del disciplinare		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione o completamento fascicolo aziendale
					3	Verifica ispettiva	I	ad ogni riconoscimento	Inadeguatezza impianti di coltivazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione degli Oliveti e anagrafica dell'olivicoltore		aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive	4	Controllo comunicazione modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento fascicolo aziendale
		Adeguatezza impianti di coltivazione	Varietà, sedi di impianto, forme di allevamento. Superfici (art. 5 Disciplinare di produzione)	Mantenere l'iscrizione degli oliveti che mantengono i requisiti dell'art. 5 Disciplinare di produzione	5	verifiche ispettive a campione	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	Se non è stato ottenuto prodotto procedere ad adeguamento SIAN	Richiesta aggiornamento portale SIAN
					6		I	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	Utilizzo di modalità colturali difformi dalle prescrizioni	Grave	Esclusione particelle e/o prodotto. Richiesta adeguamento.	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento
					7	Verifica in campo degli impianti	I	In caso di variazioni significative	Inadeguatezza impianti di coltivazione	Lieve	Se non è stato ottenuto prodotto procedere ad adeguamento SIAN	Richiesta adeguamento
					8		I	In caso di variazioni significative	Inadeguatezza impianti di coltivazione	Grave	Esclusione prodotto (se sono state ottenute olive)	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività			Comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	9	Controllo comunicazione cessazione attività	D	ad ogni comunic.	Mancata comunicazione(in caso di prodotto conferito)	Grave	Esclusione del prodotto	Eliminazione dall'elenco degli Olivicoltori
	Coltivazione	Eventuali pratiche agronomiche e requisiti strutturali		Attenersi alle disposizioni del disciplinare di produzione	10	Verifiche ispettive a campione	I	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
			Registrare i parametri di processo "disciplinati"	11	Controllo idoneità registrazione	I	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto dop	di vario tipo	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)																										
		Categoria	Descrizione																																			
Raccolta olive e vendita	Identificazione e tracciabilità olive	Conformità al Disciplinare (art. 5 Disciplinare di produzione)	Registrazione identificazione (anche varietale) delle partite di olive vendute e conservare tutti i documenti relativi ai conferimenti (es.DAP,DDT, fattura immediata). Nel caso di produzione di oliva destinate a mensa comunicare all'OdC i quantitativi destinati a tale consumo.	12	controllo idoneità registrazioni dati certificativi. (Conservare copia dei documenti di tutti i conferimenti olive provenienti dagli oliveti iscritti al sistema dei controlli dai quali è possibile risalire alla data di raccolta e ai quantitativi raccolti). Verifica dei quantitativi destinati ad olive da mensa per il rispetto dei limiti di resa previsti dal disciplinare.	D - I	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	Mancanza di documentazione ma giustificabile attraverso altre modalità. La reiterazione comporta non conformità grave.	Lieve	Esclusione prodotto ottenuto fino alla dimostrazione giustificativa.	di vario tipo																											
												13	I	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo																				
						Operazioni di raccolta e produzione	Conformità al Disciplinare (art. 5)	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrarli.	14	Controllo delle registrazioni e dei requisiti di conformità	I	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo																						
Frantoiani	Riconoscimento iniziale	Ubicazione degli impianti dei frantoiani nella zona descritta dal Disciplinare (art. 5 Disciplinare di produzione)	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno.Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	15	controllo iscrizione CCIAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona		diniego riconoscimento																												
												adeguatezza strutture impianti	Metodi estrattivi, capacità produttiva,impianti e attrezzature; modalità di stoccaggio delle olive (art. 5 Disciplinare di produzione);	Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	16	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN																
																							17	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN								
																															18	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carenza della documentazione carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione degli impianti dei frantoiani nella zona descritta dal Disciplinare (art. 5 Disciplinare di produzione)	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della molitura delle olive. Comunicare a OdC la variazione.	20	controllo modifiche inserite	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta adeguamento																											
												21	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN																				
		adeguatezza strutture impianti	Metodi estrattivi, capacità produttiva,impianti e attrezzature; modalità di stoccaggio delle olive (art. 5 Disciplinare di produzione);	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della molitura delle olive. Comunicare a OdC la variazione.	22	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta adeguamento																										
													23	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN																				
																			24	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos.	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato ottenuto prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta adeguamento												
25	T	ad ogni riconos.	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN																																

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					26	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni comunicazione di variazione significativa	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento
					27	controllo adeguatezza degli impianti	I	ad ogni comunic.	inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
	Cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	28	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei frantoi	
	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Le olive devono provenire da Olivicoltori iscritti al sistema dei controlli	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	29	controllo idoneità documentazione fornitura	I	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
			Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei produttori, della data di raccolta dell'ora e dei quantitativi di olive conferite.	30	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo	
					31		T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
		conformità disciplinare	art. 5 Disciplinare di produzione	controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione della materia prima e registrare tale controllo	32	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					33		I	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
	Molitura	identificazione e rintracciabilità	L'olio deve essere idoneamente identificato in ogni fase	registrare identificazione prodotto sul SIAN	34	controllo identificazione prodotto e separazione temporale o spaziale delle lavorazioni di prodotto inserito nel circuito della denominazione	I	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					35		I	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
		conformità disciplinare		attenersi alle disposizioni del disciplinare	36	verifiche ispettive a campione	I	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
			registrare i parametri di processo "disciplinati"	37	controllo registrazione	I	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
Olio sfuso	identificazione e rintracciabilità		I recipienti nei quali è conservato l'olio sfuso devono essere identificati e vi si deve indicare che contengono olio.	registrare identificazione prodotto finito e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN.	38	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
				Registrare sul portale SIAN le lavorazioni effettuate. Identificare il prodotto finito	39	controllo identificazione prodotto finito	I	33%(+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
				Accompagnare le partite di olio sfuso con DDT e il peso del lotto.Registrare le vendite di olio sfuso nel registro di carico e scarico.	40		I	33%(+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	Carenza delle registrazioni o delle informazioni sulle registrazioni tale da non pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
Intermediario olio/olive	Riconoscimento iniziale	ubicazione	Ubicazione degli impianti degli Intermediari nella zona descritta dal Disciplinare (art. 5 Disciplinare di produzione)	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno.Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	41	controllo iscrizione CCLAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona		diniego riconoscimento	
				Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	42	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni	Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN	
				controllo indicazioni capacità produttiva dell'impianto (se presente)	43		T	ad ogni riconos.	carenza informazioni	Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN	
				controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	44		D	ad ogni riconos.	carenza della documentazione carenza informazioni	Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione	
				verifica ispettiva	45		I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti	Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.	
Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Ubicazione degli impianti degli Intermediari nella zona descritta dal Disciplinare (art. 5 Disciplinare di produzione)	registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN (entro 6 giorni) e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio. Comunicare all'ODC le variazioni	46	controllo modifiche	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN	
			registrare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN (entro 6 giorni) e comunque prima della commercializzazione delle olive/olio. Comunicare all'ODC le variazioni	47	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN	
				48		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN	
			controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	49		D	ad ogni comunicazione di variazione significativa	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento	
			verifica ispettiva	50		I	ad ogni comunicazione di variazione significativa	inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)	
		Categoria	Descrizione										
	<u>Cessazione attività</u>			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	51	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	manca comunicazioni	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco intermediari		
	<u>Accettazione materia prima</u>	identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve essere opportunamente identificato in ogni fase del processo.	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	52	verifica idoneità documentazione fornitura	I	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo	
				Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei produttori, della data di raccolta e dei quantitativi di olive conferite.	53		T	100	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta in merito registrazione	di vario tipo	
					54		T	100	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo	
	<u>Stoccaggio olio</u>	identificazione e rintracciabilità		identificare il prodotto	55	controllo idoneità identificazione prodotto	I	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo	
				registrare identificazione prodotto	56	controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo	
	<u>vendita olio sfuso/olive</u>	identificazione e rintracciabilità		Registrare sul portale SIAN le movimentazioni effettuate. Identificare il prodotto	57	controllo idoneità identificazione prodotto finito	I	33% +2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo	
				registrare identificazione prodotto e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN.	58	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo rintracciabilità per certificazione partite (anche richieste da soggetti acquirenti)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo	
	Confezionatore	<u>Riconoscimento iniziale</u>	ubicazione	Ubicazione degli impianti di confezionamento e dei luoghi di stoccaggio nella zona descritta dal disciplinare (art. 5 Disciplinare di produzione)	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	59	controllo iscrizione CCTAA	F	ad ogni riconoscimento.	fuori zona (se non consentito dal disciplinare)		diritto riconoscimento	
					Obbligo di registrazione nel SIAN (denominazione, codice fiscale, ubicazione impianto, tipologia impianto, capacità potenziale di lavorazione).	60	controllo documentazione descrittiva impianti e capacità di stoccaggio	F	ad ogni riconoscimento.	carenze informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta riconoscimento portale SIAN
					61	controllo della capacità produttiva dell'impianto dichiarata dall'operatore	F	ad ogni riconoscimento.	carenze informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta riconoscimento portale SIAN	
					62	controllo autorizzazione sanitaria o SCLA	D	ad ogni riconoscimento.	carenze dati, carenze informazione carenze informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta informazione e completamento documentazione	
				controllo ispettivo degli impianti	63		F	ad ogni riconoscimento.	inidoneità degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e controllo verifica ispettiva.	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
Mantenimento dei requisiti		ubicazione	Ubicazione degli impianti di confezionamento e dei luoghi di stoccaggio nella zona descritta dal disciplinare (art. 5 Disciplinare di produzione)	comunicare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio	64	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione del prodotto eventualmente confezionato	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
		adeguatezza strutture impianti	variazione idoneità sanitaria capacità produttiva.anagrafica aziendale.	comunicare eventuali modifiche utilizzando il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima del confezionamento dell'olio	65	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta aggiornamento portale SIAN
					66		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione del prodotto eventualmente confezionato	richiesta aggiornamento portale SIAN
					67	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta aggiornamento portale SIAN
					68		T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	esclusione del prodotto eventualmente confezionato	richiesta aggiornamento portale SIAN
					69	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D - T	ad ogni comunicazione di variazione significativa	mancata comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento
					70	verifica ispettiva	I	ad ogni comunicazione di variazione significativa	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve	se non è stato confezionato prodotto effettuare adeguamento sul SIAN	richiesta aggiornamento portale SIAN
					71		I	ad ogni comunicazione di variazione significativa	inadeguatezza degli impianti	Grave	esclusione del prodotto eventualmente confezionato	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
Cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	72	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei frantoi		
Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	L'olio deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia dei DDT controllati per visto di controllo.	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	73	controllo idoneità documentazione forniture	I	33%(+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave se informazioni non rintracciabili	Esclusione prodotto	di vario tipo	
				74		I	33%(+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Lieve se informazioni rintracciabili (entro 6 giorni dall'evento)	adeguamento documentazione e tracciabilità	richiesta aggiornamento SIAN	
				75	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione parite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo	
				76	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	33%(+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo	
	conformità disciplinare	Le partite di olio devono essere identificate e registrate in accettazione	controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione della materia prima e registrare tale controllo									
	identificazione e rintracciabilità	L'olio deve essere idoneamente identificato in modo da distinguere quello autorizzato per il confezionamento da quello non autorizzato.	identificare l'olio pronto per il confezionamento	77	controllo idoneità delle registrazioni e apposizione cartelli identificativi (olio atto a divenire)	I	33%(+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
	<u>olio pronto per il confezionamento</u>			Richiedere la certificazione delle partite di olio pronte per il confezionamento. Registrare sul portale SIAN le operazioni di imbottigliamento entro 6 gg	78	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
		Conformità disciplinare		accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrare il relativo esito	79	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
					80	prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	A	100	non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
					81	prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100	non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
	<u>Utilizzo della denominazione</u>		Utilizzo della denominazione par. n.24.Piano di Controllo	accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuta secondo quanto "disciplinato"	82	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità della partita	I	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
				utilizzare la denominazione esclusivamente per il prodotto per il quale si hanno le evidenze oggettive di cui sopra, e registrare i relativi quantitativi utilizzando il portale SIAN	83	verifica registrazioni comprese, se previsti, quelle per fascette o collarini	T	in preparazione della visita ispettiva o nel corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
				utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite	84	controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo del marchio autorizzato	I	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo
	<u>Designazione e presentazione</u>		Conformità degli elementi di designazione e presentazione.	utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato, prescritto e consentito	85	verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) - per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali	di vario tipo	Grave	Esclusione prodotto	di vario tipo



TARIFFARIO

“OLIO DI PUGLIA” in Protezione Nazionale Transitoria

Provvedimento DM 29 maggio 2018 (GU n. 141 del 20 giugno 2018)

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
01	05/04/2019	Dott. Francesco Mininni (P.O.) Avv. Vincenzo Pignataro (Dir.)	D.ssa Angela Patrizia Partipilo	05/04/2019



TARIFFARIO
“OLIO DI PUGLIA”
in PROTEZIONE NAZIONALE TRANSITORIA

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

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

1. C/C postale n. **48489967**
2. IBAN : **IT 91 R 07601 04000 0000 48489967**
3. CAUSALE: **OLIO DI PUGLIA IGP CAMPAGNA ANNO ____/____**
4. CODICE OPERATORE: OP ____ (INDICARE N. OPERATORE ATTRIBUITO)

intestato a:

Camera di Commercio di Bari
Ufficio Olio Extra Vergine di Oliva ‘OLIO DI PUGLIA’ in Protezione Nazionale Transitoria
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 MiPAAFT 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 dell’ “OLIO DI PUGLIA” in Protezione Nazionale Transitoria, 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
QUOTA VARIABILE ANNUALE	FRANTOI	€. 0,25 + IVA per ogni kg.100 di olive acquistate/conferite/molite
QUOTA VARIABILE ANNUALE	CONFEZIONATORI	€. 0,04 + IVA per ogni kg. Di olio 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.S01) 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 **PNT (Protezione nazionale transitoria)**, indipendentemente da specifica richiesta da parte della CCIAA di BARI, entro il termine della campagna olearia in corso (**tra il 31/01 ed il 30/06 dell'anno successivo**).

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 "Olio di Puglia in Protezione Nazionale Transitoria" 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.T. 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 queste 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)

Qualora l'operatore iscritto al sistema di controllo non provveda a saldare quanto dovuto secondo gli obblighi previsti dal presente tariffario, la CCIAA BARI provvederà al recupero delle quote dovute con gli strumenti privatistici previsti dalla legge.

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.

I.G.P. "OLIO DI PUGLIA"

A cura dell'ufficio ricevente
 Prot.
 del

RICHIESTA INSERIMENTO
 SISTEMA DI CONTROLLO

SEZIONE A - INFORMAZIONI GENERALI

<p>CATEGORIA DI ATTIVITA'</p> <p>Produttore <input type="checkbox"/></p> <p>Frantoiano <input type="checkbox"/></p> <p>Confezionatore <input type="checkbox"/></p> <p>Intermediario <input type="checkbox"/></p>	<p>PRIMA RICHIESTA <input type="checkbox"/></p> <p>COMUNICAZIONE DI VARIAZIONE <input type="checkbox"/></p>	<p>CAUSE DI VARIAZIONE</p> <p>Modifica dati dichiarante o rappr. legale <input type="checkbox"/></p> <p>Modifica oliveti <input type="checkbox"/></p> <p>Modifica strutture aziendali <input type="checkbox"/></p> <p>Modifica categoria attività <input type="checkbox"/></p> <p>Altro : <input type="text"/> <input type="checkbox"/></p>
---	---	--

DICHIARANTE az. individuale società cooperativa

CODICE FISCALE **P.IVA**

COGNOME O RAGIONE SOCIALE (solo per persone giuridiche) **NOME**

COMUNE DI NASCITA **PR.** **DATA DI NASCITA** **SESSO** M F

DOMICILIO O SEDE SOCIALE

COMUNE **PR.** **via** **n.**

C.A.P. **Tel.** **Fax** **e-mail**

RAPPRESENTANTE LEGALE

COGNOME **CODICE FISCALE** **NOME**

COMUNE DI NASCITA **PR.** **DATA DI NASCITA** **SESSO** M F

COMUNE DI RESIDENZA **PR.** **via** **n.**

C.A.P. **Tel.** **Fax** **e-mail**

AZIENDA AGRICOLA

DENOMINAZIONE

COMUNE **PR.** **via** **n.** **C.A.P.**

FRANTOIO

DENOMINAZIONE

COMUNE **PR.** **via** **n.** **C.A.P.**

FRANTOIO capacità stoccaggio hl

DENOMINAZIONE capacità lavorativa q.l./ora

COMUNE **PR.** **via** **n.** **C.A.P.**

CENTRO DI CONFEZIONAMENTO		capacità stoccaggio hl			8
DENOMINAZIONE		capacità lavorativa lt/ora			9
COMUNE	PR.	via	n.	C.A.P.	

INTERMEDIARIO		capacità stoccaggio hl			9
DENOMINAZIONE		capacità lavorativa lt/ora			10
COMUNE	PR.	via	n.	C.A.P.	

SEZIONE B - INFORMAZIONI OLIVETI

N ⁽¹⁾	Ubicazione oliveti ⁽²⁾					Titolo poss. ⁽³⁾	Superficie ⁽⁴⁾			piante produttive ad ha ⁽⁵⁾	Varietà ⁽⁶⁾	10
	Comune	foglio	Riferimenti catastali				ha	a	ca			
			particelle									

(1)-inserire un numero progressivo per ogni appezzamento ad oliveto ; con tale termine si intende una porzione continua di terreno coltivato ad oliveto e che costituisce un'entità distinta per età, tecnica colturale, etc.. (2)-indicare l'ubicazione dell'oliveto specificando Comune di appartenenza e riferimenti catastali. (3)-indicare il titolo di possesso: P-proprietà A-affitto C-altro. (4)-indicare la superficie effettiva dell'oliveto al netto di eventuali tare. (5)-indicare la densità di piante produttive ad ettaro (6)-indicare le varietà presenti ed il numero di piante per ogni varietà

oliveti attualmente gestiti dal Produttore ha a ca

oliveti del Produttore attualmente iscritti all'Elenco oliveti terra di bari ha a ca per un totale di piante produttive pari a n.

oliveti oggetto della presente richiesta a-già iscritti all'Elenco oliveti alla matricola n.: + ha a ca per un totale di piante produttive pari a + n.

b-mai iscritti all'Elenco oliveti + ha a ca per un totale di piante produttive pari a + n.

c-da cancellare dall'Elenco oliveti per: _____ - ha a ca per un totale di piante produttive pari a - n.

SEZIONE C - INFORMAZIONI SULLE STRUTTURE AZIENDALI

FRANTOIO 1

Impianto di confezionamento 2

Locali di stoccaggio 3

Altro _____ 4

N	Ubicazione strutture aziendali ⁽¹⁾					Titolo poss. ⁽²⁾	Indirizzo ⁽³⁾
	Comune	foglio	Riferimenti catastali				
			particelle				

(1)-indicare l'ubicazione della struttura specificando Comune di appartenenza e riferimenti catastali. (2)-indicare il titolo di possesso: P-proprietà A-affitto C-altro.
(3)-indicare l'indirizzo della struttura.

Il sottoscritto _____

CHIEDE

A CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO ED AGRICOLTURA
DELLA PROVINCIA DI BARI (IN SEGUITO CCIAA BARI) CON SEDE IN CORSO CAVOUR
-di essere assoggettato al Regime di Controllo previsto dal Reg. CEE 2081/92 e dal Disciplinare di
Produzione della IGP "OLIO DI PUGLIA".

A tal fine

DICHIARA

- di conoscere ed accettare tutto quanto prescritto dal Disciplinare di Produzione della IGP
"OLIO DI PUGLIA";
- di conoscere ed accettare tutto quanto prescritto dal Regolamento di Controllo di CCIAA BARI relativo
alla IGP "OLIO DI PUGLIA";
- che quanto affermato nella presente notifica è completo e risponde al vero.

SI IMPEGNA

- ad accettare integralmente, in merito alle sanzioni, quanto previsto dal Regolamento di Controllo di
CCIAA BARI ;
- a dare libero accesso al personale incaricato dei controlli, ai luoghi di produzione, di lavorazione
e di magazzinaggio nonché ai registri ed ai documenti giustificativi necessari ai fini dell'ispezione;
- a comunicare a CCIAA BARI tutte le informazioni necessarie ai fini dell'ispezione;
- a comunicare a CCIAA BARI eventuali variazioni dei dati contenuti nella presente richiesta;
- al rispetto degli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo.

DICHIARA inoltre

- ai fini dell'applicazione della L. 675/96, di autorizzare CCIAA BARI al trattamento dei dati personali
ed aziendali forniti.

In fede

DATA

(firma del dichiarante)

Data

AUTORIZZAZIONE ALLA STAMPA DI ETICHETTE

Numero Autorizzazione

Il presente documento autorizza l'Azienda _____ con sede Legale in via _____ n° _____, Comune di _____ Prov. _____, inserita nel sistema di controllo di CCIAA BA relativo alla IGP "OLIO DI PUGLIA", con matricola n° _____, alla stampa di etichette come di seguito specificato:

FORMATO	IMBALLAGGIO TIPO	N° ETICHETTE

Il Produttore indicato in etichetta è: _____
matricola n. _____

Il Confezionatore indicato in etichetta è: _____
matricola n. _____

conformemente alle bozze di etichetta allegate.

Si ricorda che l'utilizzo delle etichette autorizzate non è consentito senza aver preventivamente richiesto ed ottenuto la necessaria autorizzazione al confezionamento.

Timbro e Firma

CCIAA BA	MOD. S4	DICHIARAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO PRODOTTO IGP "OLIO DI PUGLIA"	REV.01

DICHIARAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO PRODOTTO

Il sottoscritto _____, in qualità di Legale Rappresentante della Ditta _____, inserita nel sistema di controllo di CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DELLA PROVINCIA DI BARI relativo alla IGP "OLIO DI PUGLIA " come con matricola n° _____;

DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITA'

che il seguente quantitativo di:

PRODOTTO	UNITA DI MISURA	QUANTITA'	VARIETA'

-che in data odierna conferisco/cedo a:

_____ _____ matricola n. _____

proviene dagli oliveti da me gestiti e regolarmente inseriti nel sistema di controllo di CCIAA BARI relativo alla IGP "Olio di Puglia" ed è stato ottenuto conformemente al I Regolamento di Controllo della DOP stessa.

(città).....li.....

Il Legale Rappresentante

(Timbro e firma)

convalida CCIAA BARI N: del

Firma Responsabile Ufficio Controlli

CCIAA BA	MOD. S05	RICHIESTA AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE IGP "OLIO DI PUGLIA"	REV.01
----------	----------	---	--------

Riservata all'Ufficio Competente

Data di
arrivo.....

(Città)..... li

Recapito telefonico per eventuali
richieste di chiarimenti:

Referente:

Spett.le

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA CORSO CAVOUR BARI
--

RICHIESTA AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE

Il sottoscritto _____, in qualità di
Legale Rappresentante della Ditta _____, inserita nel sistema
di controllo di CCIAA BA relativo alla IGP "OLIO DI PUGLIA " come Trasformatore con matricola n°
_____, richiede autorizzazione alla stampa di etichette per i prodotti, formati, quantitativi di seguito
specificati:

PRODOTTO	Formato (1)	Imballaggio tipo (2)	QUANTITA' ETICHETTE

(1) es. gr. 250, Kg. 1, ecc.

(2) Mat. Plastico, Cata/Cartone, Vetro, ecc.

Etichette stampate presso la Tipografia

Ragione Sociale della Tipografia	Sede

Il sottoscritto,

-allega bozza delle etichette per le quali richiede autorizzazione alla stampa;

-si impegna sotto la propria personale responsabilità:

-a fornire, appena disponibile, copia della fattura emessa dalla Tipografia per la stampa delle
suddette etichette;

-al corretto uso delle etichette nel rispetto del disciplinare di produzione e del regolamento di
controllo della IGP "OLIO DI PUGLIA ".

Legale Rappresentante

(Timbro e Firma)

CCIAA BA	MOD. S08	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE IGP "OLIO DI PUGLIA"	REV.01
----------	----------	---	--------

Il sottoscritto in qualità Tecnico Controllore qualificato CCIAA BARI (cod.), in data, presso l'Operatore Controllato:

Denominazione, indirizzo, ecc. (o timbro completo dell'azienda)	Codice Operatore:
---	-----------------------------------

<i>Unita di Produzione/Preparazione (Denominazione indirizzo)</i>	p MEDESIMA (vedi quadro sopra) <i>appezzamento n°</i>
--	---

HA PRELEVATO, la seguente tipologia di prodotto (matrice):

nel seguente luogo e/o fase di lavorazione:

costituito da un campione omogeneo, successivamente suddiviso in n° 6 (sei) aliquote che sono state chiuse e sigillate mediante, identificate come segue e siglate dal Tecnico Controllore e dall'Operatore o suo delegato.

aliquota 1: destinata a:	OPERATORE	Peso lt. 0,50:	N° pezzi:
aliquote 2-3: destinate a:	LABORATORIO	Peso lt. 0,50:	N° pezzi
aliquote 4-5: destinate a:	CCIAA BARI	Peso lt. 0,50:	N° pezzi
aliquota 6: destinata a:	AUTORITA' COMPETENTI	Peso lt. 0,50:	N° pezzi:

Le aliquote n° saranno inviate per le prove al Laboratorio:
Le ANALISI RICHIESTE saranno:

A tutte le fasi del prelievo ha assistito, in qualità di dell'azienda ⁽¹⁾, il Sig. nato a Prov. che dichiara quanto segue:

di **AVER PRESO IN CONSEGNA** le aliquote n° assumendosi tutte le responsabilità circa la corretta conservazione, per un periodo non inferiore a 20 gg e/o sino a comunicazioni di eventuale esito positivo da parte dell'OdC.

SI p NO p di **NON AVER NULLA DA OBBIETTARE SULLE MODALITÀ DI PRELIEVO**,

SI p NO p di voler esprimere, in merito alle modalità di prelievo, le seguenti osservazioni:

SI p NO p di **NON PORRE ALCUNA OBIEZIONE**, relativamente al laboratorio analisi identificato da CCIAA BARI

SI p NO p SI OPpone ALL'IMPIEGO DEL LABORATORIO IDENTIFICATO fornendo le seguenti motivazioni ⁽²⁾

Il presente verbale è stato redatto in duplice copia di cui una viene consegnata all'Operatore o suo delegato.

Allegati n° Descrizione ⁽³⁾

Firma del Tecnico Controllore CCIAA BARI

Firma dell'Operatore o suo delegato

⁽¹⁾ In caso di persona delegata dal Titolare della Notifica è necessario acquisire e allegare al verbale (se già non è disponibile) il documento di delega da parte del Legale Rappresentante dell'azienda (in originale).

⁽²⁾ La richiesta deve essere valutata dalle funzioni CCIAA BARI competenti e può essere accettata solo nei casi in cui esiste formale evidenza di conflitti/dissidi/controversie/disaccordi in atto o trascorsi tra l'operatore e il laboratorio identificato da CCIAA BARI

⁽³⁾ Indicare quali documenti sono stati, eventualmente, allegati.

	MODELLO S12-1	VERBALE DI CONTROLLO IN CAMPO IGP "OLIO DI PUGLIA"	CCIAA DI BARI
---	------------------	---	------------------

Nome Tecnico Ispettivo	Verifica Ispettiva		Cod. identificativo Azienda
	Data	n.	
Azienda			
Indirizzo	Comune	Num. Telefono e num. fax	
		Num. Iscrizione CCIAA	E-mail
Nome Referente Aziendale	Qualifica		
Non conformità rilevate			
Gravi n° _____ Elenco		Lievi n° _____ Elenco	
Non Conformità rilevate durante la precedente Verifica Ispettiva			
Gravi n° _____ Elenco		Lievi n° _____ Elenco	
Breve riepilogo			
Firma Tecnico Ispettivo		Firma Referente Aziendale	



MODELLO
S12-1

VERBALE DI CONTROLLO IN CAMPO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

CCIAA DI BARI

Cod. identificativo Azienda

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Osservazioni	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			si	no			
Ubicazione	Le olive per la IGP Puglia sono prodotte nella zona di produzione prevista dal disciplinare						
Adeguatezza impianti di coltivazione	Varietà cultivar: Le olive provengono dalle cultivar indicate nel Disciplinare di produzione						
	Condizioni ambientali e di coltura: Le condizioni pedoclimatiche e di coltura degli oliveti sono quelle specifiche delle zone di produzione atte a conferire alle olive e all'olio le tradizionali caratteristiche qualitative						
Caratteristiche di coltivazione	Potatura: I metodi di potatura sono quelli generalmente usati, atti a non modificare la qualità delle olive e dell'olio						



MODELLO
S12-1

VERBALE DI CONTROLLO IN CAMPO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

CCIAA DI BARI

Cod. identificativo Azienda

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Osservazioni	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			si	no			
Raccolta, stoccaggio e vendita olive Adeguatezza impianti di coltivazione Caratteristiche di coltivazione	Periodo di raccolta La raccolta delle olive avviene nel periodo prevista dal disciplinare di produzione						
	Modalità di raccolta Le olive sono raccolte direttamente dalla pianta per brucatura o per mezzo di raccolta meccanica? E' vietata la raccolta da terra, a meno che non vengano disposte reti poco prima della raccolta da rimuovere subito dopo.						
	Modalità di stoccaggio La conservazione delle olive avviene in appositi locali freschi e ventilati, evitando surriscaldamenti e fermentazioni						
	Identificazione e rintracciabilità Il prodotto destinato alla IGP viene distinto da altro prima del trasporto al frantoio? Durante il trasporto l'identificazione di olive destinate alla IGP risulta nel DDT delle partite di olive trasportate						
Trasporto al Frantoio	Metodo di trasporto Per il trasporto delle olive al frantoio sono utilizzati contenitori rigidi areati (cassette)						

	MODELLO S12-2	VERBALE DI CONTROLLO FRANTOIANO IGP "OLIO DI PUGLIA"	CCIAA DI BARI
---	------------------	---	------------------

Nome Tecnico Ispettivo	Verifica Ispettiva		Cod. identificativo Azienda
	Data	n.	
Azienda			
Indirizzo	Comune	Num. Telefono e num. fax	
		Num. Iscrizione CCIAA	E-mail
		Nome Referente Aziendale	
Non conformità rilevate			
Gravi n° _____ Elenco _____		Lievi n° _____ Elenco _____	
Non Conformità rilevate durante la precedente Verifica Ispettiva			
Gravi n° _____ Elenco _____		Lievi n° _____ Elenco _____	
Breve riepilogo			
Firma Tecnico Ispettivo		Firma Referente Aziendale	

	MODELLO S12-2	VERBALE DI CONTROLLO FRANTOIANO IGP "OLIO DI PUGLIA"	CCIAA DI BARI
---	------------------	---	---------------

Cod. identificativo Azienda

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Osservazioni	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			sì	no			
Ubicazione Frantoio Adeguatezza impianti di coltivazione	Il frantoio è sito nel territorio di produzione (Art. 5 del Disciplinare di Produzione)						
	Il frantoio risulta inserito negli elenchi degli impianti di molitura autorizzati per la produzione di olio IGP						
Adeguatezza strutture, impianti	Gli impianti per lo stoccaggio garantiscono la conservazione delle caratteristiche del prodotto						
Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità: Le olive provengono da olivicoltori iscritti al sistema dei controlli, notificati al Frantoio? (Verificare documentazione di fornitura, Registri, DDT)						
Fasi di processo	Identificazione e rintracciabilità: Il prodotto destinato alla IGP è opportunamente identificato? (Verificare che le linee di produzione e/o i contenitori utilizzati per lo stoccaggio del prodotto destinato alla IGP e le movimentazioni effettuate siano registrate)						



MODELLO
S12-2

VERBALE DI CONTROLLO FRANTOIANO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

CCIAA DI BARI

Cod. identificativo Azienda

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Osservazioni	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			sì	no			
Fasi di processo	Per l'estrazione dell'olio sono utilizzati soltanto processi meccanici e fisici atti a produrre olio che presenti le caratteristiche peculiari originarie del frutto?						
	Le olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva IGP sono sottoposte a lavaggio e defogliazione a temperatura ambiente (Qualsiasi altro trattamento non è consentito)						
Olio sfuso	Identificazione e rintracciabilità: I recipienti nei quali è conservato l'olio sfuso destinato alla IGP sono identificati? Vengono registrate la capienza e la dicitura olio destinato alla IGP						
Vendita olio sfuso	Identificazione e rintracciabilità: Le registrazioni dello scarico del prodotto venduto sfuso sono effettuate e mantenute? Sono conservati i DDT riportanti l'indicazione del prodotto destinato alla IGP						

	MODELLO S12-3	VERBALE DI CONTROLLO CONFEZIONATORE IGP "OLIO DI PUGLIA"	CCIAA DI BARI
---	-------------------------	--	-------------------------

Nome Tecnico Ispettivo	Verifica Ispettiva		Cod. identificativo Azienda
	Data	n.	
Azienda			
Indirizzo	Comune	Num. Telefono e num. fax	
	Num. Iscrizione CCIAA	E-mail	
Nome Referente Aziendale	Qualifica		
Non conformità rilevate			
Gravi n° _____ Elenco _____	Lievi n° _____ Elenco _____		
Non Conformità rilevate durante la precedente Verifica Ispettiva			
Gravi n° _____ Elenco _____	Lievi n° _____ Elenco _____		
Breve riepilogo			
Firma Tecnico Ispettivo		Firma Referente Aziendale	



MODELLO
S12-3

VERBALE DI CONTROLLO CONFEZIONATORE
IGP "OLIO DI PUGLIA"

CCIAA DI BARI

Cod. identificativo Azienda

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Osservazioni	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			sì	no			
Ubicazione Stabilimento	L'impianto di confezionamento per la IGP Puglia è ubicato nell'area IGP						
Adeguatezza strutture, impianti	L'impianto di confezionamento garantisce la conservazione delle caratteristiche del prodotto? (Controllo planimetrie descrittive, lay-out impianti, controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto, controllo autorizzazione sanitaria)						
Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità: L'olio proviene da operatori iscritti al sistema deicontrolli? È tenuta copia dei DDT						
Fasi di processo	Identificazione e rintracciabilità: L'olio destinato alla IGP è idoneamente identificato in ogni fase del processo di confezionamento: stoccaggio iniziale e intermedio, immissione nel processo di imbottigliamento, ecc.						
Olio pronto per il confezionamento	Identificazione e rintracciabilità: L'olio destinato alla IGP è idoneamente identificato in modo da separarlo da quello non destinato alla IGP. L'olio IGP autorizzato pronto per il confezionamento è identificato e separato da quello non autorizzato						
	Identificazione e rintracciabilità: Sono registrate e conservate le movimentazioni e/o miscele dell'olio destinato alla IGP?						



MODELLO
S12-3

VERBALE DI CONTROLLO CONFEZIONATORE
IGP "OLIO DI PUGLIA"

CCIAA DI BARI

Cod. identificativo Azienda

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Osservazioni	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			sì	no			
Olio pronto per il confezionamento Olio sfuso Vendita olio sfuso	Caratteristiche al consumo L'olio destinato al confezionamento possiede regolare autorizzazione e ha superato positivamente le analisi? Successivamente al prelievo l'olio viene conservato in modo tale da evitare lavorazioni o trattamenti che ne possano alterare le caratteristiche						
	Limite di validità delle analisi: Sono rispettati i termini previsti per il confezionamento? <i>(Se l'olio viene stoccato in recipienti di acciaio inossidabile sottobattente di azoto/argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18 °C o in vasconi porcellanati posti in locali sotterranei, al buio, a temperatura compresa tra 15 e 18 °C, i certificati di analisi chimico fisica ed organolettica non hanno termine di validità; 2. Se l'olio viene stoccato in recipienti di acciaio inossidabile o in materiali inerti e non assorbenti, provvisti di coperchio a tenuta ermetica e di galleggiante pneumatico "sempre pieno" (o cappello galleggiante) posti a temperatura ambiente al di sotto dei 18°C, l'attestazione di conformità ha validità fissata in 90 giorni dalla data di emissione dell'attestazione stessa; 3. Per condizioni di stoccaggio differenti da quelle sopra enunciate l'attestazione di conformità ha validità 45 giorni dalla data di emissione dell'attestazione stessa.)</i>						

	MODELLO S12-3	VERBALE DI CONTROLLO CONFEZIONATORE IGP "OLIO DI PUGLIA"	CCIAA DI BARI
---	------------------	---	---------------

Cod. identificativo Azienda

--

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Osservazioni	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			sì	no			
Presentazione	Presentazione: Il materiale di designazione e presentazione dell'olio IGP a rispetta i requisiti previsti dal PdC? (Controllare l'utilizzo di denominazione, menzioni aggiuntive, indicazioni geografiche, nomi, ragioni sociali, marchi, grafica e colori)						
	Le etichette riportano puntualmente la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf						
Designazione e presentazione	L'olio di oliva extravergine IGP Puglia è confezionato in recipienti di capacità non superiore a litri 5						
	Le etichette rispettano quanto previsto dal Disciplinare e dalla vigente legislazione? (Controllare se vi è l'indicazione dei seguenti elementi: campagna olearia di produzione; dicitura "Puglia"; generalità del produttore, dicitura olio imbottigliato dal produttore all'origine o olio imbottigliato nella zona di produzione)						
	I recipienti di olio IGP riportano il numero del lotto confezionamento è identificato e separato da quello non autorizzato						

	MODELLO S12-4	VERBALE DI CONTROLLO INTERMEDIARIO IGP "OLIO DI PUGLIA"	CCIAA DI BARI
---	------------------	--	------------------

Nome Tecnico Ispettivo	Verifica Ispettiva		Cod. identificativo Azienda
	Data	n.	
Azienda			
Indirizzo	Comune	Num. Telefono e num. fax	
Num. Iscrizione CCIAA		E-mail	
Nome Referente Aziendale	Qualifica		
Non conformità rilevate			
Gravi n° _____ Elenco _____		Lievi n° _____ Elenco _____	
Non Conformità rilevate durante la precedente Verifica Ispettiva			
Gravi n° _____ Elenco _____		Lievi n° _____ Elenco _____	
Breve riepilogo			
Firma Tecnico Ispettivo		Firma Referente Aziendale	



MODELLO
S12-4

VERBALE DI CONTROLLO INTERMEDIARIO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

CCIAA DI BARI

Cod. identificativo Azienda

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Osservazioni	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			sì	no			
Ubicazione Stabilimento	L'impianto di confezionamento per la IGP Puglia è ubicato nell'area IGP						
Adeguatezza strutture, impianti	L'impianto di confezionamento garantisce la conservazione delle caratteristiche del prodotto? (Controllo planimetrie descrittive, lay-out impianti, controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto, controllo autorizzazione sanitaria)						
Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità: L'olio proviene da operatori iscritti al sistema deicontrolli? È tenuta copia dei DDT						
Fasi di processo	Identificazione e rintracciabilità: L'olio destinato alla IGP è idoneamente identificato in ogni fase del processo di confezionamento: stoccaggio iniziale e intermedio, immissione nel processo di imbottigliamento, ecc.						
Olio pronto per il confezionamento	Identificazione e rintracciabilità: L'olio destinato alla IGP è idoneamente identificato in modo da separarlo da quello non destinato alla IGP. L'olio IGP autorizzato pronto per il confezionamento è identificato e separato da quello non autorizzato						
	Identificazione e rintracciabilità: Sono registrate e conservate le movimentazioni e/o miscele dell'olio destinato alla IGP?						



MODELLO
S12-4

VERBALE DI CONTROLLO INTERMEDIARIO
IGP "OLIO DI PUGLIA"

CCIAA DI BARI

Cod. identificativo Azienda

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Osservazioni	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			sì	no			
Olio pronto per il confezionamento	Caratteristiche al consumo L'olio destinato al confezionamento possiede regolare autorizzazione e ha superato positivamente le analisi? Successivamente al prelievo l'olio viene conservato in modo tale da evitare lavorazioni o trattamenti che ne possano alterare le caratteristiche						
	Limite di validità delle analisi: Sono rispettati i termini previsti per il confezionamento? (Se l'olio viene stoccato in recipienti di acciaio inossidabile sottobattente di azoto/argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18 °C o in vasconi porcellanati posti in locali sotterranei, al buio, a temperatura compresa tra 15 e 18 °C, i certificati di analisi chimico fisica ed organolettica non hanno termine di validità; 2. Se l'olio viene stoccato in recipienti di acciaio ir-ossidabile o in materiali inerti e non assorbenti, provvisti di coperchio a tenuta ermetica e di galleggiante pneumatico "sempre pieno" (o cappello galleggiante) posti a temperatura ambiente al di sotto dei 18°C, l'attestazione di conformità ha validità fissata in 90 giorni dalla data di emissione dell'attestazione stessa; 3. Per condizioni di stoccaggio differenti da quelle sopra enunciate l'attestazione di conformità ha validità 45 giorni dalla data di emissione dell'attestazione stessa.)						

	MODELLO S12-4	VERBALE DI CONTROLLO INTERMEDIARIO IGP "OLIO DI PUGLIA"	CCIAA DI BARI
---	------------------	--	---------------

Cod. identificativo Azienda

--

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Osservazioni	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			sì	no			
Presentazione	Presentazione: Il materiale di designazione e presentazione dell'olio IGP a rispetta i requisiti previsti dal PdC? (Controllare l'utilizzo di denominazione, menzioni aggiuntive, indicazioni geografiche, nomi, ragioni sociali, marchi, grafica e colori)						
	Le etichette riportano puntualmente la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf"						
Designazione e presentazione	L'olio di oliva extravergine IGP Puglia è confezionato in recipienti di capacità non superiore a litri 5						
	Le etichette rispettano quanto previsto dal Disciplinare e dalla vigente legislazione? (Controllare se vi è l'indicazione dei seguenti elementi: campagna olearia di produzione; dicitura "Puglia"; generalità del produttore, dicitura olio imbottigliato dal produttore all'origine o olio imbottigliato nella zona di produzione)						
	I recipienti di olio IGP riportano il numero del lotto						

RAPPORTO DI NON CONFORMITA'

Data: _____ TC: _____ RNC n.: _____

Azienda: _____ indirizzo: _____

_____ attività: _____ matricola n _____

Estremi verbale di riferimento: _____ del _____

Descrizione NC

_____ Responsabile aziendale: _____
(firma) (firma)

Azione correttiva:

Tempi di adeguamento:

Data: _____
(firma)

RISERVATO ALL'UFFICIO

accettata

Data: _____

Giudizio sulla proposta di risoluzione della NC:

respinta

_____ (firma)

RISERVATO ALL'UFFICIO

NC risolta

Data: _____

Verifica della risoluzione della NC rilevata:

NC non risolta

_____ (firma)