Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura
BARI

DELIBERAZIONE N. 32 DEL 26.05.2020

OGGETTO : **Adeguamento del Piano di Controllo della Struttura "Olio di Puglia" I.G.P., in applicazione del Reg. (UE) n. 2019/2202: Precisazioni da parte del Mi.P.A.A.F..**

Il Presidente introduce l'argomento ricordando che, con Deliberazione di Giunta n. 09 del 06.02.2020, si è provveduto ad aggiornare il Piano dei Controlli, il Tariffario e la relativa modulistica, attraverso l'eliminazione della dicitura "PNT" acronimo di Piano Nazionale Transitorio.

Ciò, prosegue il Relatore, è stato reso necessario in quanto la Commissione europea, con Regolamento (UE) n. 2019/2202 del 16.12.2019 pubblicato sulla G.U. dell'Unione Europea n. L. 332/12 del 23.12.2019, ha iscritto la denominazione "OLIO DI PUGLIA" nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" come Indicazione Geografica Protetta.

Successivamente, prosegue il Relatore, con nota del 25.02.2020, il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari è Forestali ha richiesto un'ulteriore modifica tecnica relativa alla precisazione dei termini di durata della certificazione dell'olio, invitando questa Struttura di Controllo ad adeguare il Piano dei Controlli introducendo la seguente specifica "In caso di vendita o movimentazione di prodotto certificato, il termine residuo di validità del certificato dovrà essere calcolato sulla base delle seguenti indicazioni:

- se il certificato era valido per 45 gg, la validità rimarrà invariata (termine validità=45gg - giorni trascorsi prima del trasferimento);
- se il certificato era valido per 90 gg ed il trasferimento avviene prima del 45° giorno, la validità diventa di 45 giorni (calcolati a partire dalla data di trasferimento);
- se il certificato era valido per 90 gg ed il trasferimento avviene dopo 45 giorni, la validità sarà calcolata per il tempo residuo (termine di validità=90 gg - giorni trascorsi prima del trasferimento);
- se il certificato non aveva una scadenza, la validità diventa di 45 giorni calcolati a partire dalla data di trasferimento.
Il soggetto che acquisisce l'olio certificato dovrà in ogni caso acquisire copia dell'attestato di conformità del lotto di 'olio e l'informazione relativa al termine residuo di validità".

Il Presidente, pertanto, invita ad "Adeguare il Piano dei controlli della Struttura Olio di Puglia IGP", **allegato,** approvando le modifiche segnalate dal Mi.P.A.A.F. e di trasmetterlo per la sua registrazione/pubblicazione.

LA GIUNTA

- udita la relazione del Presidente;
- vista la Legge n. 580/93 e s.m.i.;

- visto il vigente Statuto della Camera di Commercio di Bari;
- visto il D.P.R. n. 254/2005 "Regolamento per la disciplina della gestione patrimoniale e finanziaria delle Camere di Commercio";
- vista la Deliberazione di Giunta n. 118 del 25.10.2019 con la quale, fra l'altro, è confermata l'attribuzione delle funzioni di Segretario Generale dell'Ente al Vice Segretario Generale Vicario, Avv. Vincenzo Pignataro, fino al venir meno delle condizioni che ne hanno determinato l'assegnazione avvenuta con Deliberazione di Giunta n. 45 del 17.06.2019;
- visto il Regolamento UE n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- vista la G.U. n. 222 del 22.09.2017 "Proposta di riconoscimento dell' I.G.P. Olio di Puglia" nella quale è stata individuata la Camera di Commercio di Bari quale Struttura di Controllo;
- visto il Decreto del 29/05/2018 con il quale il Mi.P.A.A.F. ha accordato all'Olio I.G.P. Olio di Puglia la "Protezione Nazionale Transitoria", in attesa della registrazione presso la Commissione Europea come Indicazione Geografica Protetta;
- richiamata la Deliberazione 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;
- richiamata la Deliberazione n. 43 del 05.04.2019 con la quale la Giunta ha apportato modifiche al Piano di Controllo, al Tariffario, allo Schema ed ai modelli, secondo le indicazioni disposte dal Mi.P.A.A.F.;
- visto il Reg. (UE) n. 2019/2202 della Commissione del 16.12.2019 pubblicato sulla G.U. dell'Unione Europea n. L. 332/12 del 23.12.2019, nel quale la denominazione "OLIO DI PUGLIA" è stata iscritta nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" come Indicazione Geografica Protetta;
- richiamata la Deliberazione n. 09 del 06.02.2020 con la quale la Giunta ha dato atto alle modifiche richieste dal Mi.P.A.A.F. in merito all'eliminazione della dicitura "PNT", acronimo di "Piano Nazionale Transitorio";
- vista l'ulteriore nota Mi.P.A.A.F. del 25.02.2020 con la quale il Ministero ha invitato questa Struttura di Controllo ad adeguare il Piano dei Controlli, inserendo la specificazione della durata dei certificati di idoneità dell'olio, e di trasmetterlo per la sua approvazione;

- ritenuto, pertanto, indispensabile procedere alla modifica del Piano di Controllo secondo le indicazioni fornite dal Mi.P.A.A.F.;
- visto l' unito Piano di Controlli, di cui all' allegato A, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento modificato secondo le prescrizioni ministeriali;
- Visto il parere favorevole espresso dal Dott. Francesco Mininni, titolare P.O. "Agricoltura e Statistiche Agricole", che attesta la legittimità dell'istruttoria e di tutti gli adempimenti procedurali;
- a voti unanimi espressi ai sensi di legge, in modalità telematica dei componenti di Giunta presenti all'adunanza in videoconferenza ed in presenza di quelli in aula

D E L I B E R A

Per le motivazioni espresse in narrativa e qui da intendersi integralmente riportate:

- Di modificare l'unito Piano di Controllo della Struttura di Controllo "Olio di Puglia" I.G.P. , apportando le variazioni richieste dal Mi.P.A.A.F. che sono altresì riportate nell' allegato "A", parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- Di inviare al Mi.P.A.A.F. il Piano di Controllo della Struttura di Controllo "Olio di Puglia" I.G.P. modificato secondo le indicazioni fornite.

IL SEGRETARIO
Dott. Francesco Eduardo Caizzi

IL PRESIDENTE
(Dott. Alessandro AMBROSI)

Al termine della trattazione dell'argomento rientra in aula il Segretario Generale f.f. avv. Vincenzo Pignataro che riassume le funzioni di Segretario verbalizzante.

All. A)

Camera di Commercio
Bari

OLIO DI PUGLIA I.G.P.

PIANO DEI CONTROLLI
"OLIO DI PUGLIA"

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

Reg. (UE) n. 2019/2202 del 16/12/2019 (Pubblicato sulla GU dell'Unione Europea del 23/12/2019)

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
06/02/2020 Xx/xx/2020	02 02/BIS	Revisione del Piano dei Controlli Integrazione Mi.P.A.A.F.

REDATTO	VERIFICATO SEGRETARIO GENERALE F.F.	APPROVAZIONE GIUNTA CAMERALE
Dott. Samuele Turi Dott.Francesco MININNI (P.O.)	Avv. Vincenzo Pignataro (Sostituto Responsabile Struttura Controllo)	D.G. n. 09 del 06/02/2020 D.G. n. 09 del xx/xx/2020

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

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

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

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

- **DOCUMENTO TECNICO**

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

- **SCHEMA DEI CONTROLLI**

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

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

DOCUMENTO TECNICO
"OLIO DI PUGLIA"

INDICE GENERALE

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

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 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. Lgs 15/12/2017 n. 231	Disciplina sanzionatoria per la violazione disposizioni Reg. (UE) n. 1169/2011 e adeguamento normativa nazionale al Reg. (UE) n. 1169/2011 e alla Direttiva 2011/91/UE ai sensi art. 5 L. n.170 12/08/16
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 Mipaaft" 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.
D.M. 10 novembre 2009	Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del Regolamento (UE) n. 299/2013.
Reg. UE n. 2019/2202	Iscrizione della denominazione "Olio di Puglia" IGP nel registro delle denominazioni protette e delle indicazioni geografiche protette.
D. Lgs. n. 103 del 23/05/2016	Disposizioni sanzionatorie per la violazione del Reg. (UE) n. 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e del Reg. CEE n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonchè ai metodi ad essi attinenti

Decreto n. 4075 dell' 08.07.2015	Modifiche alle disposizioni nazionali concernenti le caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva di cui al D.M. 23/12/2013 ed alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Decreto Ministeriale 10 novembre 2009

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, 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.
Indicazione geografica protetta (IGP)	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012

MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Ispettore OdC	Tecnico qualificato e incaricato a svolgere le attività di verifica ispettive e prelevamenti di campioni, previsti dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo
Laboratorio	Laboratorio accreditato alla norma EN 17025
Piano dei controlli	Documento redatto da un Organismo di controllo approvato dal 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

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 MIPAAF
Attestato di iscrizione elenco operatori controllati	Attestato in cui si dichiara l'idoneità dell'operatore.
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori conformi inseriti nel sistema dei controlli e, aggiornato annualmente da OdC
Notifica conformità analisi	Documento con il quale OdC attesta la rispondenza delle materie prime, sistemi di lavorazione e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da OdC e approvati dal MIPAAF.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale OdC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati
Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale OdC accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei

	controlli e dal disciplinare di produzione.
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli.

3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

3.1 Operatori coinvolti
Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della "OLIO DI PUGLIA", 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" 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" 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:

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 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

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.

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 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'scrizione 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";
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" 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

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" 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.

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 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;

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 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.

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 BAR)I;

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 RINTRACCIABILITÁ 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".

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.

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", 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 la richiesta di analisi attraverso il SIAN. 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" 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 conforme 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" a olio IGP "OLIO DI PUGLIA". In seguito al ricevimento della conformità, l'operatore identifica il lotto sul registro telematico dell'olio "OLIO DI PUGLIA" nonché con apposita indicazione sul rispettivo serbatoio.
2) Analisi non conforme ai requisiti disciplinati	La CCIAA BARI notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul

	registro telematico nonché l'indicazione presente sul rispettivo serbatoio. Il lotto di olio non conforme non può essere miscelato con altro olio atto a divenire "OLIO DI PUGLIA" per una nuova richiesta di certificazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definivo 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, é 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	**90 giorni** 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	**45 giorni** 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.

In caso di vendita o movimentazione di prodotto certificato, il termine residuo di validità del certificato dovrà essere calcolato sulla base delle seguenti indicazioni:
- se il certificato era valido per 45 gg, la validità rimarrà invariata (termine validità=45gg - giorni trascorsi prima del trasferimento);
- se il certificato era valido per 90 gg ed il trasferimento avviene prima del 45° giorno, la validità diventa di 45 giorni (calcolati a partire dalla data di trasferimento);
- se il certificato era valido per 90 gg ed il trasferimento avviene dopo 45 giorni, la validità sarà calcolata per il tempo residuo (termine di validità=90 gg - giorni trascorsi prima del trasferimento);
- se il certificato non aveva una scadenza, la validità diventa di 45 giorni calcolati a partire dalla data di trasferimento.

Il soggetto che acquisisce l'olio certificato dovrà in ogni caso acquisire copia dell'attestato di conformità del lotto di 'olio e l'informazione relativa al termine residuo di validità.

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" preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette, approvate dal Consorzio di tutela se 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 MiPAAF;
- l'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che l'"OLIO DI PUGLIA", 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 nocumento agli operatori e comunque non oltre 15 giorni dalla richiesta, fatta salva la possibilità per la CCIAA BARI di procedere, nel caso di controlli finalizzati all'ingresso di nuovi operatori, ad una programmazione che consenta comunque di concludere

l'esame della domanda prima dell'inizio delle operazioni di raccolta, molitura e confezionamento.

24. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' DELL'ODC

L'olio extravergine di oliva "*OLIO DI PUGLIA*", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 2 del disciplinare di produzione, mentre *tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente*. I 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" deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- **colore**: dal verde al giallo paglierino con variazione cromatica nel tempo;
- **olfatto**: un netto fruttato di oliva di intensità variabile con evidenti note vegetali di erba appena sfalciata e/o foglia, mandorla fresca e/o carciofo;
- **gusto**: sentori vegetali, note di amaro e piccante di intensità variabile a cui possono associarsi note di mandorla e/o cardo, con retrogusto di erba, carciofo, altri ortaggi, leggeri e sentori di mandorla fresca;
- **caratteristiche organolettiche:** mediana del fruttato di oliva da 2 a 8, mediana dell'amaro da 2 a 7, mediante del piccante 2-7;
- acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,4 per 100 grammi di olio;
- numero perossidi<= 10 MeqO2/Kg;
- esteri etilici ≤ 20;
- biofenoli totale: ≥ 300 mg/kg di cui fenoli bioattivi ≥ 250 mg/kg.

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

b) GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

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

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

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

Il campione finale consiste in 6 aliquote da ml 500, di cui:
- una sarà lasciata all'operatore;
- due saranno inoltrate al laboratorio autorizzato dal MIPAAF: di queste, una sarà impiegata per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico e una per l'esame organolettico;
- due saranno conservate dalla CCIAA BARI come controcampione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico ed organolettico;

- una sarà conservata dalla CCIAA BARI, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti, fino all'esito conforme delle analisi e comunque, in caso di esito non conforme delle analisi, fino alla conclusione dell'eventuale procedura di revisione.

1 in caso di partita di olio contenuto in un unico serbatoio, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
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 prelevamenti 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" e l'operatore dovrà procedere al

declassamento della partita in oggetto sul registro telematico entro i 6 gg. previsti dalla normativa e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi.
In mancanza di ciò la CCIAA BARI procederà all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. dall'accertamento del mancato aggiornamento.
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 MIPAAF che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del DLgs 19/11/2004 n. 297.

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

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione 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 CONFORMITA' 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

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

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 MIPAAF.

34. MODELLI

Elenco dei modelli:

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

Modello S03 - AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE

Modello S04 - DICHIARAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO PRODOTTO

Modello S05 - RICHIESTA AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE