

DELIBERAZIONE N. 51 DEL 10.06.2022

OGGETTO: Modifica dei Piani di Controllo dell'olio DOP "Terra di Bari", dell' olio IGP "Olio di Puglia" e della relativa modulistica (verbali/schemi/modelli) secondo le linee guida fornite dal Mi.P.A.A.F..

Il Presidente introduce l'argomento riferendo che il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con nota prot. n. 23300 del 19/01/2022 acquisita al prot. camerale n. 3771 del 20/01/2022, ha trasmesso l'aggiornamento delle linee guida per la redazione dei nuovi Piani di Controllo degli oli DOP/IGP, ai sensi del REG. UE 2021/2117 del 02/12/2021, al fine di uniformare sul territorio nazionale i Piani di Controllo dei prodotti DOP/IGP.

In particolare, prosegue il Relatore, nella nota si individuano le principali modifiche da apportare ai precedenti Piani di Controllo:

- 1) Campagna di commercializzazione stabilita dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo;
- 2) La data in cui gli olivicoltori possono chiedere l'adesione al sistema di controllo degli oli DOP/IGP viene posticipata al 30 settembre **rispetto** al 30 giugno;
- 3) Il periodo in cui l'Organismo di **controllo** deve effettuare i controlli previsti è dal 1° ottobre di ciascun anno sino al 30 settembre dell'anno successivo;
- 4) La data in cui l'operatore deve esercitare il diritto di recesso, pena il pagamento della quota annuale di mantenimento, è il 30 settembre;

Il Relatore, infine, precisa che il termine di adesione al sistema di controllo di cui al punto 2, in accordo con il Mi.P.A.A.F., si riferisce alle sole domande trasmesse telematicamente attraverso la piattaforma informatica in uso all'Organismo di Controllo, ciò al fine di incentivare l' utilizzo dello strumento informatico da parte degli olivicoltori ed avviare così un processo di ammodernamento dei servizi svolti nell'ambito del Settore Agricoltura.

Infine, conclude il Relatore, si è provveduto ad aggiornare anche i relativi allegati quali, verbali/schemi/modelli/allegato NC.

LA GIUNTA

- Udita la relazione del Presidente;

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura BARI

- Visto il Regolamento UE n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Visto il Decreto Mi.P.A.A.F. n. 14780 del 17/10/2019 con il quale il Direttore Generale del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Repressione Frodi - Direzione Generale per il riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione ha nuovamente confermato la designazione di questa Camera quale Organismo di Controllo per l'olio D.O.P. " Terra di Bari" per il triennio 2019-2022;
- 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;
- Visto il Decreto Mi.P.A.A.F. n. 3115 del 02/03/2020 con il quale il Direttore Generale del Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della Repressione Frodi - Direzione Generale per il riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione ha nuovamente confermato la designazione di questa Camera quale Organismo di Controllo per l'olio I.G.P. " Olio di Pugliai" per il triennio 2020-2023;
- Richiamata la nota Mi.P.A.A.F. prot. n. 23300 del 19/01/2022 contenente le Linee Guida volte a garantire a tutto il settore della certificazione dell'olivicoltura un nucleo minimo di regole uniformi nello svolgimento dei controlli e dell'attività di certificazione per gli Oli D.O.P./I.G.P. a partire dalla campagna 2022/23;
- Considerato che la nota del Mi.P.A.A.F. fa riferimento agli Oli D.O.P./I.G.P. per cui è opportuno procedere alla modifica del Piano dei Controlli dell'Olio D.O.P. Terra di Bari e dell'Olio di Puglia I.G.P. con i relativi allegati sempre secondo le indicazioni fornite dal competente Ministero;
- Viste le modifiche predisposte dall'Ufficio camerale preposto - in conformità a quanto indicato dal Mi.P.A.A.F. nella nota prot. n. 23300 del 19/01/2022 - così come richiamate in premessa (punti 1-4);
- Richiamata la Deliberazione di Giunta n. 108 del 09/11/2020 con la quale si è già dato seguito ad un primo intervento di modifiche sui Piani di Controllo degli oli DOP/IGP in

Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura BARI

base alle linee guida fornite dal Mi.P.A.A.F.;

- Ritenuto, pertanto, necessario procedere alla modifica dei suddetti Piani dei controlli e relativi allegati, al fine di uniformare a livello nazionale le regole di certificazione, provvedendo successivamente a trasmettere gli stessi al Mi.P.A.A.F. per la loro approvazione;
- 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;
- Visto il parere favorevole espresso dal Dott. Michele Lagioia, Responsabile della Struttura di Controllo dell'Olio DOP/IGP nonché Dirigente ad interim del Settore Legale e Federe Pubblica;
- Visto il parere favorevole del Segretario Generale in merito alla legittimità del provvedimento;
- A voti unanimi, espressi in termini di legge in presenza in aula ed in modalità telematica dai Componenti di Giunta presenti all'adunanza in videoconferenza,

DELIBERA

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

- di modificare il Piano di Controllo e le Parti speciali della Struttura di Controllo "Olio di Puglia I.G.P." apportando le variazioni di cui al Reg. (UE) n. 2019/2202 che sono riportate nell'allegato "A", parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- di modificare il Piano di Controllo e le Parti speciali della Struttura di Controllo "Olio D.O.P. Terra di Bari", apportando le variazioni di cui al Reg. (UE) n. 2081/92 che sono riportate nell'allegato "B", parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- di inviare al Mi.P.A.A.F. il Piano di Controllo e le Parti speciali della Struttura di Controllo "Olio di Puglia I.G.P." e dell'"Olio D.O.P. Terra di Bari" per la loro approvazione.

IL SEGRETARIO GENERALE

(D.ssa Angela Patrizia PARTIPILO)

IL PRESIDENTE

(Dott. Alessandro AMBROSI)



PIANO DEI CONTROLLI “OLIO DI PUGLIA IGP”

*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	02	Revisione del Piano dei Controlli
26/05/2020	02/bis	Revisione del Piano dei Controlli
09/11/2020	03	Revisione del Piano dei Controlli
10/06/2022	04	Revisione del Piano dei Controlli

REDATTO	VERIFICATO SEGRETARIO GENERALE	APPROVAZIONE GIUNTA CAMERALE
Dott. Francesco MININNI (P.O.)	Dr Michele Lagioia (Responsabile Struttura Controllo)	D.G. n. 32 del 26/05/2020 D.G. n. 108 del 09/11/2020 D.G. n. del 10/06/2022



Sommario

1	Premessa	pg.3
1.1	Parte generale	pg.3
1.2	Allegato delle Non conformità	pg.3
2	Principale normativa di riferimento	pg.3
3	Termini e definizioni	pg.4
4	Accesso al sistema di controllo	pg.7
4.1	Modalità di adesione	pg.7
4.1.1	Prima adesione olivicoltori	pg.7
4.1.2	Prima adesione frantoiani-confezionatori-intermediari	pg.7
4.2	Procedura di riconoscimento	pg.8
4.2.1	Visita ispettiva iniziale	pg.8
4.3	Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo	pg.8
5	Attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti	pg.9
5.1.1	Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli	pg.9
5.2	Permanenza nel sistema di controllo in assenza di recesso esplicito	pg.9
5.3	Registrazioni, autocontrollo e obblighi degli operatori	pg.9
5.3.1	Obblighi generali degli operatori	pg.9
5.3.2	Obblighi specifici degli operatori	pg.10
6	Comunicazioni delle modifiche	pg.11
6.1	Richiesta di sospensione volontaria da parte dell'operatore	pg.12
6.2	Recesso	pg.12
6.3	Riammissione dell'operatore nel sistema dei controlli	pg.12
6.4	Aggiornamento dell'elenco degli operatori controllati	pg.12
7	Approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti trasformati	pg.12
7.1	Controlli in accettazione	pg.12
7.2	Identificazione e rintracciabilità	pg.13
7.2.1	Separazione e comunicazione delle lavorazioni	pg.13
8	Analisi	pg.13
8.1	Richiesta di analisi	pg.13
8.2	Prelievo dei campioni da parte del tecnico dell'OdC	pg.14
8.2.1	Casistiche per il campionamento	pg.14
8.3	Notifica conformità analisi	pg.14
8.4	Limite temporale di validità del certificato di analisi dalla data di sua emissione	pg.15
8.5	Diritti dell'operatore in caso di analisi non conformi	pg.16
8.5.1	Procedimento di revisione dell'esame organolettico	pg.16
8.5.2	Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico	pg.16
9	Controllo etichette	pg.17
10	Rilascio contrassegni numerati di garanzia	pg.17
11	Comunicazione delle operazioni di confezionamento	pg.17
12	Tempi di evasione delle pratiche	pg.17
13	Piano delle prove di conformità dell'OdC	pg.18
14	Gestione dei lotti non conformi ai requisiti disciplinati	pg.18
15	Ispezioni, prove analitiche ed esame documentale	pg.18
16	Non conformità	pg.18
16.1	Tempi per la gestione delle NC	pg.18
16.2	Reclami e ricorsi	pg.18
17	Riservatezza	pg.19
18	Pubblicità e trasparenza	pg.19



1. Premessa

Il Reg. UE 1151/2012 dispone che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP/IGP siano conformi ad un disciplinare di produzione e che 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 Piano dei Controlli, redatto sulla base di Regolamenti comunitari e normative nazionali, descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con il marchio DOP/IGP.

Il Piano dei Controlli si compone del documento tecnico, di un allegato delle non conformità e del tariffario.

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della DOP/IGP devono assoggettarsi al controllo dell'OdC e sono tenuti al rispetto di tutti i requisiti descritti nel disciplinare di produzione della DOP/IGP ed alle prescrizioni del Piano dei Controlli della relativa DOP/IGP.

Per la verifica di quanto disposto dal Piano dei Controlli, redatto sulla scorta di quanto disposto dal disciplinare di produzione, l'OdC si avvale del registro telematico, di controlli ispettivi, controlli documentali e analitici.

1.1 Parte generale

Riporta le procedure che deve seguire l'OdC per il controllo della DOP/IGP, relativamente ai controlli ispettivi, documentali e analitici, nonché gli obblighi a carico degli operatori, al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare.

In particolare i requisiti da controllare sono:

Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
Varietà di olivo e caratteristiche di coltivazione	Olivicoltori
Ubicazione	Tutti gli operatori
Modalità di oleificazione	Frantoiani
Presentazione e caratteristiche al consumo	Imbottigiatori

1.2 Allegato delle Non conformità

E' strutturato in forma di matrice, dove per gruppi simili di casistiche sono riportati i possibili livelli di gravità applicabili a tutti gli operatori della filiera con le relative azioni a cura dell'OdC e a cura dell'Operatore.

2. Principale normativa di riferimento

- ▶ Reg. (UE) n° 625/2017, relativo ai controlli ufficiali e alle attività ufficiali
- ▶ Reg. (UE) n° 1308/2012, relativo all'organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli
- ▶ Reg. (UE) n° 1151/2012, relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- ▶ Reg.(UE) n° 29/2012, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva
- ▶ Reg. (UE) n° 1169/2011 , relativo alla fornitura delle informazioni sugli alimenti ai consumatori
- ▶ Reg. (CEE) n° 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti e ss.mm.ii.
- ▶ Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva DOP/IGP
- ▶ L. 128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999
- ▶ D.Lgs. 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016.



- ▶ D. Lgs. 23.05.2016, n.103, relativo alle 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 d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti.
- ▶ Decreto 4075 dell'8.07.2015, Modifiche alle disposizioni nazionali concernenti le caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva di cui al Decreto Ministeriale 23 dicembre 2013 e alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Decreto Ministeriale 10 novembre 2009.
- ▶ Decreto 16059 del 23.12.2013, Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento UE n. 299/2013.
- ▶ Decreto 10.11.2009, Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.
- ▶ D. Lgs 19.11.2004, n. 297, 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.
- ▶ Nota Ministeriale MIPAAF Prot n. 7392 del 04.04.2014, Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG.
- ▶ Nota Ministeriale del 24.07.2013 prot. 16659 (e precedenti), Validità del certificato di analisi per le partite di olio DOP o IGP.
- ▶ Nota Ministeriale prot. 25551 del 03.10.2012, Piano di controllo oli DOP e IGP.
- ▶ Nota Ministeriale del 05/10/2012 prot n. 25742, Utilizzo della dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF” su prodotti a marchio DOP/IGP.
- ▶ Nota Ministeriale prot. 1308 del 20.01.2011, relativa all'attività di controllo in ambito DOP e IGP.
- ▶ Nota Ministeriale prot. 61026 del 16.02.2005, 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 prot. 65095 del 24.09.2002, 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.
- ▶ ISO/IEC 17025 (novembre 2000), Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura.

3. Termini e definizioni

AGEA	Agenzia per l'erogazione in agricoltura
Controllo etichette e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale l'OdC, o un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità del dispositivo di etichettatura, al disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF
Attività di controllo	Esame documentale, ispezione e/o prova mediante il quale l'Organismo di Controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio del certificato di conformità
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DOP/IGP che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
Autorità	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Isp. centr. per il controllo della qualità dei prodotti agroalim. e Regioni e Prov. autonome interessate alla DOP/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
Certificato di conformità	Certificato rilasciato dall'OdC nel quale si dichiara l'idoneità del lotto ai requisiti disciplinati
Certificato di riconoscimento	Documento emanato dall'OdC nel quale sono riportati i dati identificativi dell'operatore inserito nella filiera, il ruolo che quest'ultimo svolge nella filiera, la denominazione della DOP/IGP e la data d'ingresso nella filiera
Commerciante/Intermediario	Chiunque effettua solo operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio DOP/IGP o olio certificato sfuso, senza effettuare alcuna trasformazione/ manipolazione di prodotto ed eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti
Confezionatore	Operatore identificato, dall'OdC e se richiesto dal disciplinare ubicato nella zona di produzione, che conduce una struttura di confezionamento dell'olio extravergine di oliva DOP/IGP. Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di molitura, lo stesso operatore assume anche gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano.
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MIPAAF ai sensi dell'Art.14 della Legge 526/1999
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da OdC e approvati dal MIPAAF.
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli, aggiornato annualmente dall' OdC
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 DOP/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.
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 DOP/IGP destinato al confezionamento. Qualora presso il frantoio siano esercitate attività di confezionamento, lo stesso operatore assume anche gli obblighi e le responsabilità previste per il confezionatore.
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari



Ispettore OdC	Tecnico qualificato e incaricato di svolgere le attività di verifica documentali, ispettive e di prelevamento di campioni, previste dal Piano dei Controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo
Laboratorio	Laboratorio accreditato alla norma EN 17025 per le specifiche prove richieste per la DOP/IGP e autorizzato dal MiPAAF
Lotto	Insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di olive/olio prodotte, elaborate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche
MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali
Notifica conformità analisi	Documento con il quale L'OdC attesta la rispondenza di materie prime, sistemi di lavorazione e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.
Non conformità lieve (NC lieve)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli relativamente alla materia prima e/o al prodotto e che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Non conformità grave (NC grave)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
OdC	Organismo di controllo autorizzato o Autorità pubblica designata
Olivicoltore	Operatore che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora l'olivicoltore eserciti anche attività di molitura e/o confezionamento lo stesso operatore assume anche gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano e/o il confezionatore
Operatore	Olivicoltore, frantoiano, confezionatore, intermediario/commerciante che operano nella filiera dell'olio extravergine di oliva DOP/IGP
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 DOP/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.
Requisito	Disposizione del disciplinare che è oggetto di controllo
Responsabile SIAN	Responsabile depositario delle credenziali d'accesso al sistema SIAN come stabilito dalla nota Ministeriale protocollo uscita n° 1962 del 28/01/2014.
Trattamento della non conformità	Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione di conformità



Variazioni significative	Variazioni che comportano la necessità di una verifica ispettiva aggiuntiva, al fine di valutare la compatibilità delle modifiche intervenute con i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal Piano dei Controlli.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale l'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 l'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.

4. Accesso al sistema di controllo

Hanno accesso al sistema di controllo solo gli operatori coinvolti ed effettivamente presenti nella filiera della DOP/IGP olio extravergine. Essi sono gli olivicoltori, i frantoiani, confezionatori e commercianti/intermediari.

4.1 Modalità di adesione

La richiesta di adesione al sistema può essere redatta e presentata all'OdC direttamente dal soggetto richiedente o dal Consorzio di Tutela riconosciuto, su delega dei propri soci. Nel caso in cui l'operatore deleghi al Consorzio anche i rapporti economici con l'OdC, il Consorzio è tenuto a fornire all'OdC una dichiarazione nella quale sia chiaramente riportato che le responsabilità, derivanti da eventuali inadempienze, sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere sottoscritta dall'operatore. Con la sottoscrizione della richiesta di prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare di produzione e del Piano dei Controlli.

4.1.1 Prima adesione olivicoltori

Possono presentare la richiesta di adesione al sistema tutti gli olivicoltori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, che hanno completato l'iscrizione al SIAN e aggiornato il fascicolo aziendale ai sensi del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 1° dicembre 1999, n. 503, e del decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 99.

Gli olivicoltori che intendono aderire al sistema della DOP/IGP devono inviare la richiesta di adesione al sistema all'OdC **entro il 30 giugno** salvo la possibilità per l'OdC di accettare richieste di adesione oltre detto termine, ma comunque entro il 30 settembre o prima della raccolta, a condizione che siano presentate in formato telematico:

- A) La richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte, indicando eventuali locali per lo stoccaggio dell'olio;
- B) Copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato;
- C) Nel caso di stoccaggio di olio destinato alla commercializzazione, copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e ss.mm.ii.;
- D) Copia del certificato iscrizione alla CCIAA (qualora non visibile sul portale SIAN).
- E) Scheda elenco terreni olivetati contenente i riferimenti catastali delle particelle olivetate che intende iscrivere alla DOP/IGP, le superfici catastali e olivetate, le varietà, il numero di piante, il tipo di conduzione (per quelle Regioni in cui non sia possibile reperirli dall'organismo pagatore).

4.1.2 Prima adesione frantoiani-confezionatori-intermediari

Possono presentare la richiesta di adesione i frantoiani, 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 DOP/IGP devono inviare all'OdC la richiesta di prima **adesione** adeguatamente compilata, allegando:

- A) Copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario approvato;



- B) Copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e ss.mm.ii.;
- C) Copia del certificato iscrizione alla CCIAA (qualora non visibile sul portale SIAN);
- D) Planimetria con descrizione degli impianti.

4.2 Procedura di riconoscimento

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, entro 15 giorni lavorativi, l'OdC 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	OdC procede allo svolgimento della visita ispettiva iniziale
Richiesta incompleta o registro SIAN e/o fascicolo aziendale incompleto	OdC 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	OdC informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

4.2.1 Visita ispettiva iniziale

Dopo l'accettazione della domanda l'OdC effettua la verifica ispettiva iniziale al 100% dei soggetti richiedenti l'adesione alla filiera. Durante la predetta visita iniziale l'ispettore incaricato anteriormente alle operazioni di raccolta/molitura/confezionamento/movimentazione per la categoria cui appartiene l'operatore:

- ▶ 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 dal richiedente;
- ▶ valuta la documentazione presentata dall'operatore e quella reperita dall'ispettore durante la visita ispettiva iniziale;
- ▶ segnala le criticità strutturali e documentali riscontrate;
- ▶ registra i risultati nel rapporto ispettivo, di cui consegna una copia all'operatore.

4.3 Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo.

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati è effettuata da parte dell'OdC sulla base dei risultati dei rapporti di ispezione.

- **Se la valutazione è positiva**, l'OdC emette un certificato di riconoscimento e iscrive l'operatore nell'elenco degli operatori controllati entro 15 gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico all'OdC.
- **Se la valutazione è negativa**, l'OdC comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. L'OdC può procedere ad una visita 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 possono essere iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

Ogni successiva modifica intervenuta dopo il riconoscimento deve essere formalmente comunicata all'OdC con le modalità di cui al successivo capitolo 6.



5. Attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti

Successivamente all'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, il soggetto riconosciuto è tenuto a mantenere invariate tutte le condizioni, previste nel Piano dei Controlli e nel disciplinare di produzione, che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

L'OdC è tenuto ad effettuare almeno una visita per campagna olearia (dal 1° ottobre di ciascun anno al 30 settembre dell'anno successivo) presso gli operatori riconosciuti secondo la frequenza descritta nella sottostante tabella 1. L'estrazione dei soggetti da controllare avviene mediante un sorteggio casuale. Si precisa che l'attività di sorveglianza è finalizzata sia ad accertare che l'operatore mantenga continuativamente la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati, sia al riscontro di quanto dichiarato nella domanda di adesione al sistema.

Tabella n.1: Frequenza della verifica di sorveglianza presso gli operatori riconosciuti		
OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) (per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali)	Documentale ispettivo e analitico*
Frantoiano	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico*
Confezionatore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico*
Intermediario	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico*

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

5.1.1 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

L'OdC effettuerà visite ispettive aggiuntive:

- ▶ Nei casi previsti dall'Allegato delle Non Conformità;
- ▶ Nei casi in cui l'operatore comunichi all'OdC variazioni inerenti o incidenti sui seguenti elementi:
 - le dichiarazioni contenute nella domanda di adesione al sistema;
 - le caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità;
 - cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio,...) previsti da norma cogente.

5.2 Permanenza nel sistema di controllo in assenza di recesso esplicito.

In assenza di espressa comunicazione di recesso dal sistema di controllo del prodotto a DOP/IGP l'operatore continua ad essere inserito nel sistema di controllo ed è obbligato al pagamento delle quote previste dal relativo tariffario. Tale modalità deve essere oggetto di una 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 6.1 e 6.2.

5.3 RegISTRAZIONI, autocontrollo e obblighi degli operatori.

5.3.1. Obblighi generali degli operatori

- ▶ Accertano i requisiti di conformità previsti dal Piano dei Controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- ▶ Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- ▶ 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 DOP/IGP;



- ▶ Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal Piano dei Controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore dell' OdC e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- ▶ Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP/IGP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- ▶ 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.

5.3.2 Obblighi specifici degli operatori

OLIVICOLTORI

- A** Registrano, laddove previsto dal disciplinare di produzione, gli interventi antiparassitari riportando la data, il tipo di prodotto utilizzato, la dose, e gli appezzamenti interessati sul registro/quaderno di campagna;
- B** Forniscono evidenza all'operatore destinatario della data e, se richiesto dell'ora, le modalità e la quantità di olive raccolte. In caso di produzione contemporanea di olive destinate a divenire olio DOP/IGP e di olive da mensa dai medesimi oliveti iscritti nel circuito della denominazione, l'olivicoltore è obbligato a comunicare alla struttura di controllo (tramite mail, fax o sistema informatico predisposto ad hoc) i quantitativi di olive destinate a mensa, al fine di una verifica dei quantitativi prodotti rispetto al limite di resa del disciplinare;
- 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.
- D** Nell'ambito del fascicolo aziendale forniscono le informazioni, per appezzamento e singola particella, riguardanti le superfici olivetate, limite altimetrico dei terreni s/m, produzione massima per ettaro, sesto di impianto, il numero di piante, le varietà coltivate, nonché altre informazioni richieste dal disciplinare di produzione e pertinenti il fascicolo aziendale medesimo.
- 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 alle associazioni di categoria maggiormente rappresentative a livello nazionale, ai centri di assistenza agricola (CAA) oppure a un soggetto di sua fiducia, diverso dal CAA, fermo restando la responsabilità del titolare del registro della corretta compilazione.

FRANTOIANI

- A** Conservano la documentazione di consegna delle olive degli olivicoltori e/o i documenti giustificativi;
- B** Annotano i dati, ivi compresi gli estremi dei documenti di consegna delle olive, nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione¹. 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.

¹ fatta salva la deroga prevista al punto “E” per gli olivicoltori



CONFEZIONATORI

- A** Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione¹. 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

COMMERCianti/INTERMEDIARI

- A** Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione¹. 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.

Tutti gli operatori devono dare evidenza all'OdC, 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.

6 Comunicazioni delle modifiche.

Successivamente al riconoscimento, qualora si verificano modifiche o eventuali integrazioni, (ad es. rispetto alla titolarità, numero e varietà di piante, numero silos), deve essere formalmente comunicata all'OdC da parte del soggetto riconosciuto entro sei giorni dal verificarsi dell'evento che ne ha dato causa, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla DOP/IGP.

In ogni caso il fascicolo aziendale deve essere sempre aggiornato prima della commercializzazione del prodotto.

Entro quindici giorni dalla comunicazione all'OdC valuta la documentazione pervenuta e comunica l'esito all'interessato, provvedendo, se necessario, a richiedere eventuali integrazioni documentali o ad effettuare sopralluoghi intesi a verificare il permanere dei requisiti di idoneità prescritti, ed emette un certificato integrativo/modificativo dell'originale certificato di riconoscimento.

A seguito della variazione relativa alla titolarità di un soggetto riconosciuto, laddove l'attività svolta non presenti Non Conformità da risolvere, l'iscrizione nell'elenco avviene a seguito del solo controllo documentale. Viceversa, qualora siano in atto trattamenti di Non Conformità, l'iscrizione nell'elenco presuppone sempre una visita di controllo da parte dell'OdC.

Qualora si verificano variazioni di stati di fatto o di situazioni giuridiche documentali (dati catastali, superfici, infittimenti, integrazioni, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicare formalmente tali variazioni all'OdC. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili esclusivamente in via documentale (es. aumento di superficie, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) l'OdC procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.

Gli olivicoltori sono tenuti a comunicare all'OdC le variazioni intervenute, aggiornando il fascicolo aziendale antecedentemente alla commercializzazione delle olive.

I frantoiani, i confezionatori e gli intermediari, sono tenuti a comunicare formalmente entro sei giorni all'OdC, le modifiche intervenute. Le modifiche sono comunicate all'OdC, nelle more dell'adeguamento registro telematico SIAN che permetta di inviare automaticamente un alert all'OdC.



6.1 Richiesta di sospensione volontaria da parte dell'operatore

L'operatore può chiedere all'OdC, attraverso PEC o altro mezzo con conferma di ricevuta, di essere sospeso dal sistema di controllo e certificazione per un periodo massimo di due anni consecutivi, durante il quale è comunque soggetto al pagamento della quota fissa annuale ed al controllo da parte dell'OdC, tramite registro SIAN, ai fini della verifica del non uso della indicazione geografica nelle transazioni del prodotto (olive/olio).

6.2 Recesso

Gli operatori che intendono recedere dal sistema di controllo del prodotto a DOP/IGP devono comunicarlo all'OdC entro 15 giorni dalla decisione e comunque **non oltre il 30 settembre** di ogni anno, pena il pagamento della quota annuale di mantenimento.

Il recesso dal sistema obbliga gli operatori a:

- A** cessare immediatamente la commercializzazione delle olive e del prodotto olio extravergine di oliva DOP/IGP allo stato sfuso;
- B** cessare immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP/IGP;
- C** non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

A seguito del recesso dal sistema dei controlli, l'OdC cancella l'operatore dall'elenco degli iscritti.

6.3 Riammissione dell'operatore nel sistema dei controlli

A seguito della cancellazione dall'elenco, un operatore che intende rientrare nel sistema di controllo, deve nuovamente sottoporsi all'iter previsto dal paragrafo n. 4 del presente documento tecnico, fatto salvo il caso di comunicazione da parte dell'operatore di richiesta di sospensione dal sistema di certificazione un periodo massimo di due anni durante il quale abbia comunque provveduto al pagamento della quota fissa annuale.

6.4 Aggiornamento dell'elenco degli operatori controllati

L'elenco degli operatori nel registro telematico viene aggiornato dall'OdC in funzione degli attestati di riconoscimento (prime adesioni, recessi e riconferme).

7 APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

7.1 Controlli in accettazione

Gli operatori della filiera DOP/IGP, prima di introdurre nel proprio stabilimento le olive o l'olio devono verificare tramite registro telematico se il fornitore è inserito nel sistema di controllo del prodotto a DOP/IGP. Le procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori dell'OdC di risalire durante le verifiche ispettive:

A Presso i frantoiani: 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 i commercianti/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 – Commercianti/Intermediari

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'olivicoltore nell'elenco degli operatori controllati tramite registro telematico;

B la presenza della documentazione attestante la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta dall'OdC, ecc.) adeguatamente compilata in ogni sua parte.



Confezionatori – Commercianti/Intermediari

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 nell'elenco degli operatori controllati tramite registro telematico;
- B** la corretta identificazione dell'olio preso in carico, attraverso i documenti (DDT, apposita modulistica predisposta dall'OdC, ecc.)

7.2 Identificazione e rintracciabilità

Le procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo attraverso il registro telematico devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle olive e dell'olio durante lo stoccaggio, il processo produttivo, i travasi, il confezionamento e l'eventuale cessione a qualsiasi titolo. Tali procedure e registrazioni devono consentire ai tecnici ispettori dell' OdC 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 (sia in caso di compravendita, sia in caso di conto lavorazione) ad altri operatori di filiera, l'appartenenza alla DOP/IGP. Ai fini della tracciabilità e identificazione dei lotti:

- Gli olivicoltori devono identificare la transazione di ogni lotto di olive, mediante la compilazione della documentazione per la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta dall'OdC, ecc.) accertandosi, in autocontrollo, il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.
- Tutti gli operatori devono identificare la transazione di ogni lotto di olio sfuso, mediante la compilazione del documento giustificativo (DDT).
- Gli operatori devono riportare sul registro telematico i dati che garantiscono l'identificazione e la rintracciabilità.

7.2.1 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 DOP/IGP, 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 l'OdC; **nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente**, la corretta annotazione cronologica delle operazioni nel registro telematico SIAN, assicura la distinzione delle lavorazioni a DOP/IGP da quelle generiche.

8. Analisi

8.1 Richiesta di analisi.

Una volta formato il lotto, l'operatore detentore del prodotto, trasmette all' OdC (tramite apposito modulo o attraverso il SIAN) la richiesta di analisi. L'OdC ricevuta la richiesta, sulla base dei controlli espletati di tracciabilità e rispetto del disciplinare, effettua il prelievo di un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti **dal disciplinare di produzione**. In particolare, l'omogeneità del lotto, 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 DOP/IGP” e l'OdC ne verifica preventivamente anche l'effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata.

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



L'OdC invia i campioni ai laboratori e ai panel riconosciuti al fine di effettuare sia l'analisi chimico-fisica che l'analisi organolettica. L'esito negativo di una delle due analisi (chimico-fisica e organolettica) può precludere l'obbligo di effettuare anche l'altra.

8.2 Prelievo dei campioni da parte del tecnico dell'OdC

Il campionamento avviene da contenitori di stoccaggio e/o cisterne. Il campione finale consiste in 6 aliquote, 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 dall'OdC come controcampione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico e organolettico;
- una sarà conservata dall'OdC, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti.

Tutte le aliquote potranno essere smaltite una volta concluso il processo di certificazione, sia nell'ipotesi di esito positivo sia di esito negativo (in quest'ultimo caso dopo la conclusione dell'eventuale revisione di analisi o del ricorso se richiesti dall'operatore).

8.2.1 Casistiche per il campionamento

1. In caso di **lotto di olio contenuto in un unico serbatoio**, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
2. In caso di **lotto di olio contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti**, sarà cura dell'operatore richiedere che il campionamento avvenga in 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 del lotto;
 - 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'intero lotto dovrà considerarsi 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 campione globale: l'operatore dovrà, prima di procedere all'imbottigliamento, informare l'OdC della data di tale operazione in modo tale da consentire la verifica della corretta preparazione del lotto di imbottigliamento.

8.3 Notifica conformità analisi

L'OdC, ricevuti i rapporti di analisi dal laboratorio (chimico fisica) e dal panel test (organolettica), valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e, appena venuto a conoscenza dell'esito, lo notifica al richiedente. Dalla valutazione dell'OdC si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica di 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. Contestualmente, ai fini della tenuta del registro telematico degli oli da parte dell'operatore interessato, l'OdC sblocca il/i recipiente/i interessati rendendo disponibile il passaggio da "olio atto a DOP/IGP" a "olio DOP/IGP" del lotto campionato. L'operatore provvede ad aggiornare: <ul style="list-style-type: none"> - le indicazioni riportate sul/i recipiente/i di stoccaggio interessato/i, riportando "olio DOP/IGP..." in luogo di "olio atto a DOP/IGP..." nonché il riferimento al relativo certificato; - il registro telematico, entro 6 giorni dalla ricezione della suddetta comunicazione.



<p>2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati</p>	<p>L'OdC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. Ricevuta la notifica di non certificabilità, l'operatore "riclassifica" il lotto nel registro telematico entro 6 giorni dalla ricezione della predetta comunicazione, nonché modifica l'indicazione presente sul rispettivo serbatoio. Il lotto di olio non certificabile non può essere miscelato con altro olio atto a divenire DOP/IGP per una nuova richiesta di certificazione.</p> <p>Nel caso in cui venga richiesta la revisione di analisi, l'operatore non procede a "riclassificare" il lotto nel registro telematico ed il serbatoio dovrà ancora recare la dicitura "olio atto a divenire DOP/IGP..." accompagnata dall'indicazione "in fase di revisione di analisi". Qualora queste ultime confermino la non certificabilità del lotto, la relativa "riclassificazione" nel registro telematico e l'adeguamento delle indicazioni riportate nel recipiente di stoccaggio interessato dovranno essere effettuati entro 6 giorni dall'avvenuta conoscenza della non certificabilità del lotto stesso da parte dell'operatore.</p>
---	--

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova l'OdC 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 è compreso nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

Ai sensi dell'art. 2 comma 5 del Reg. CEE 2568/91 l'incertezza di misura non viene considerata nei casi in cui il dato analitico presenti dei valori al di sopra dei limiti fissati dal regolamento medesimo per la categoria considerata. In tale situazione i risultati delle analisi sono direttamente confrontati con i valori massimi ivi previsti.

8.4 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, indipendentemente dalla collocazione dei recipienti (interrati, a terra, ecc.) 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 di altro materiale inerte non assorbente, sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra i 15°e i 18°C
B	90 giorni Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.	In recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a temperatura inferiore a 18°C In recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti e, una volta aperti, il cui contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18°C;
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 pertanto 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 giorni, la validità rimarrà invariata (termine validità = 45 giorni - 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 acquista 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.

In caso di qualsiasi variazione delle condizioni di stoccaggio (travasato in altro contenitore con tipologia di conservazione diversa da quella relativa al certificato) che modifichi il limite temporale di validità del certificato di analisi, l'operatore ha l'obbligo di comunicazione all'OdC entro i 6 giorni previsti per l'aggiornamento del registro telematico SIAN.

8.5 Diritti dell'operatore in caso di analisi non conformi.

8.5.1 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 dall'OdC. L'OdC 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 dell'operatore, entro 6 gg. dall'avvenuta conoscenza dell'esito non conforme dell'esame, deve procedere alla riclassificazione del lotto non conforme sul registro telematico e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza della riclassificazione sul registro telematico SIAN, l'OdC procederà ad emettere una NC grave con successiva segnalazione al MiPAAF.

8.5.2 Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico.

In caso di **esito non conforme** dell'analisi chimico-fisica, l'OdC 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 DOP/IGP e l'operatore dovrà procedere alla riclassificazione del lotto in oggetto sul registro telematico entro 6 gg. previsti dalla normativa e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza della riclassificazione sul portale SIAN, l'OdC procederà ad effettuare la segnalazione al MiPAAF tramite l'emissione di una NC grave.

Le analisi chimico-fisiche di revisione sono eseguite presso un laboratorio autorizzato dal Ministero diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica di revisione è definitivo. E' obbligo dell'OdC informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi, il quale dovrà comunicare all'OdC e all'operatore la data di svolgimento della revisione cui potrà assistere un rappresentante aziendale, o un consulente tecnico di parte. Se la seconda prova dà esito conforme ed anche quella organolettica è risultata conforme, l'OdC 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.



9 Controllo etichette

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della IG gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (o acronimo MiPAAF)” oppure “Certificato da Autorità pubblica designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (o acronimo MiPAAF)”. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto a condizione di conservare in lingua italiana i termini “Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali”, eccetto per i casi ove la legislazione del paese di destinazione non lo consenta.

Prima di impiegare/utilizzare le etichette, i produttori possono avvalersi dell’attività di assistenza tecnica prestata dal Consorzio di Tutela riconosciuto che, in funzione delle competenze e delle funzioni attribuite dalla legislazione, può effettuare una attività di valutazione o approvazione preventiva.

Spetta all’OdC l’obbligo di verificare la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione della DOP/IGP, preventivamente alla sua immissione in commercio.

10 Rilascio contrassegni numerati di garanzia

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP/IGP confezionato e destinato al consumo, l’operatore ha l’obbligo di riportare sui recipienti utilizzati per il confezionamento una numerazione progressiva. Tale numerazione potrà essere riportata su di un apposito contrassegno o direttamente in etichetta.

Qualora la filiera si avvalga del contrassegno, sarà cura dell’operatore richiedere al Consorzio di Tutela, o in sua assenza dall’OdC, i contrassegni numerati da apporre sulla confezione.

Il monitoraggio dello stato della numerazione progressiva apposta sulle confezioni è a cura dell’OdC mediante la verifica della numerazione riportata sul registro telematico ed attraverso verifiche ispettive sulla base delle frequenze riportate al punto 4.4. Al fine di consentire al Consorzio di Tutela di effettuare l’attività di vigilanza nella fase di commercio, sarà cura dell’OdC inoltrare le risultanze del monitoraggio sopra indicato al Consorzio di Tutela riconosciuto in tempistiche che saranno determinate da accordi fra le parti.

11 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 all’OdC apposita comunicazione contenente la data di fine delle operazioni di confezionamento. Tale comunicazione deve pervenire all’ OdC entro 6 giorni dalla data citata.

12 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 l’OdC 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.

13 Piano delle prove di conformità dell’OdC.

L’olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta DOP/IGP, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle caratteristiche previste dal 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.

14 Gestione dei lotti non conformi ai requisiti disciplinati.

Se in seguito alle prove di conformità effettuate dall'OdC 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 della “riclassificazione” 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, l'OdC è tenuto a segnalare il fatto all'Autorità competente (ICQRF), al Consorzio di tutela riconosciuto dal MiPAAF e a richiedere all'operatore di provvedere al richiamo del prodotto già commercializzato.

15 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. L'OdC 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 all'OdC:

- l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto;
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori dell'OdC 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. Nel caso in cui l'operatore rifiuti di controfirmare i documenti di cui sopra, l'OdC verbalizza le motivazioni della mancata sottoscrizione da parte dell'operatore e ne invia comunicazione all'ICQRF.

16 Non conformità

Le NC sono notificate all'operatore con il rapporto di non conformità che deve contenere la tipologia e la descrizione della non conformità, nonché il trattamento e i tempi per l'effettuazione delle azioni correttive, qualora siano possibili.

16.1 Tempi per la gestione delle NC

I tempi per la gestione delle NC da parte dell'OdC (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 superiori a 10 giorni dalla rilevazione iniziale.

16.2 Reclami e ricorsi

Le procedure adottate dall'OdC hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e contestazioni insorte e debbono essere rese comprensibili e chiare agli operatori inseriti nel sistema di controllo. In ogni caso l'OdC è tenuto ad assicurare la possibilità di ricorrere avverso i propri provvedimenti.

Avverso l'operato dell'OdC gli operatori possono presentare **reclami**, che devono essere gestiti dall'OdC entro 30 giorni dalla data di ricezione, adottando la procedura prevista nella documentazione del sistema.

Gli operatori possono presentare **ricorso** contro i provvedimenti emessi dall'OdC, entro trenta giorni dalla ricezione del provvedimento. L'organo deliberante in merito ai ricorsi è tenuto ad esprimersi



entro trenta giorni dalla data di ricezione del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

17 Riservatezza

In riferimento ai contenuti del Reg. UE 2016/679, e s.m. e i., l'OdC si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione dell'attività di certificazione e a garantire il segreto professionale dei suoi operatori. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici dell'OdC sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi dell'OdC (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati per le finalità strettamente necessarie al processo di controllo e certificazione.

L'OdC richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi le informazioni, fatta eccezione per quelle informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. L'OdC notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

18 Pubblicità e trasparenza

Nel sito internet dell'OdC sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MiPAAF.

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	Produrre 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, 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	
				5	Controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	Mancato aggiornamento sul portale SIAN	Lieve in caso di passaggio ereditario tra familiari in linea diretta di 1° grado	Se non è stato ottenuto prodotto procedere ad adeguamento SIAN	Richiesta aggiornamento portale SIAN	
	Adeguatezza impianti di coltivazione	Varietà, testi di impianto, forme di allevamento, Superfici (art. 5 Disciplinare di produzione)	aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e molitura delle olive	6	Verifica in campo degli impianti	T	ad ogni modifica	Utilizzo di modalità colturali difformi dalle prescrizioni	Grave	Esclusione particelle e/o prodotto. Richiesta adeguamento.	Verifica ispettiva a ricorso adeguamento	
				7		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 comune.	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	35/20 (nota 12)	Utilizzo di sistemi di potatura non idonei	Grave	Esclusione prodotto	Adeguamento prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna	
			Registrare i parametri di processo "disciplinati"	11	Controllo idoneità registrazione	I	35	Assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni	Grave	Esclusione prodotto dpp	Adeguamento prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella successiva campagna	

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 variabile) delle partite di olive vendute e conservare tutti i documenti relativi ai conferimenti (es.DAP,DDT, fattura immediata). Nel caso di produzione di oliva destinata 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	100 / 35	Mancanza di documentazione ma giustificabile attraverso altre modalità. La reiterazione comporta non conformità grave.	Lieve	Esclusione prodotto ottenuto fino alla dimostrazione giustificativa.	richiamo scritto ed eventuale verifica nella successiva campagna																											
												I	35	raccolta fuori dal periodo previsto, ossia oltre il 31 gennaio	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica nella successiva campagna																					
						Operazioni di raccolta e produzione	Conformità al Disciplinare (art. 5)	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinari" e registrarli.	14	Controllo delle registrazioni e dei requisiti di conformità.	I							35 / 14 (nota 11)	olive raccolte non direttamente dalla pianta	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica nella successiva campagna																
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 riconoscimento.	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 riconoscimento.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN																
																							17	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconoscimento.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN								
																															18	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconoscimento.	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)	registrazione 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																												
											adeguatezza strutture impianti	Metodi estrattivi, capacità produttiva, impianti e attrezzature; modalità di stoccaggio delle olive e art. 5 Disciplinare di produzione);	registrazione 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.	21	T	ad ogni modifica	mancato aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto (se è stato ottenuto)	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN																		
																					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	T	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
25	T	ad ogni riconoscimento.	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	35 (nota 11)	presenza di conferitori non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto al fine di consentire l'individuazione dei produttori, della data di raccolta dell'era 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)	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)	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna		
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	35 (nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo	
				33		I	35 (nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna	
	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	35 (nota 11)	informazioni rintracciabili	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
				35		I	35 (nota 11)	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna	
conformità disciplinare			attenersi alle disposizioni del disciplinare	36	verifiche ispettive a campione	I	35 (nota 11)	molitura oltre il termine previsto	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna	
			registrare i parametri di processo "disciplinati"	37	controllo registrazione	I	35 (nota 11)	assenza delle registrazioni	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna	

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	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 ex in fase di controllo tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	mancata registrazione sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
					39	controllo identificazione prodotto finito	I	35 (nota 11)	assenza o incompletezza delle registrazioni ma ricostruibili attraverso altre modalità	Lieve	richiesta inserimento registrazione	verifica ispettiva nel periodo di lavorazione olive nell'anno successivo
					40	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.	I	35 (nota 11)	Carenza delle registrazioni o delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
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 CCIAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona		diniego riconoscimento	
					42	controllo documentazione descrittiva impianti	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					43	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto (se presente)	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN
					44	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carenza della documentazione carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione
					45	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.
Intermediario olio/olive	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 comunicare prima della commercializzazione delle olive/olio. Comunicare all'ODC le variazioni	46	controllo modifiche	T	ad ogni modifica	mancao aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento e registrazione SIAN
					47	controllo documentazione descrittiva impianti attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica	mancao aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN
					48		T	ad ogni modifica	mancao aggiornamento sul portale SIAN	Grave	Esclusione prodotto	richiesta aggiornamento portale SIAN
					49	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni comunicazione di variazione significativa	mancao comunicazione di sospensione o revoca dell'autorizzazione	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta aggiornamento
					50	verifica ispettiva	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										
Confezionatore	Cessazione attività			comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	51	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco intermediari		
		Accettazione materia prima	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	35 (nota 11)	conferitori non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto	eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
					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 inserimento registrazione	richiamo scritto all'intermediario ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna
					54		F	100	informazioni non rintracciabili	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto all'intermediario ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna	
	Stoccaggio olio	identificazione e rintracciabilità		identificare il prodotto	55	controllo idoneità identificazione prodotto	I	35 (nota 11)	identificazione carente tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto. Richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella stessa campagna. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna	
				registrare identificazione prodotto	56	controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	35 (nota 11)	registrazioni carenti tali da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto. Richiesta adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella stessa campagna. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna	
	vendita olio s/uso/olive	identificazione e rintracciabilità		Registrare sul portale SIAN le movimentazioni effettuate. Identificare il prodotto	57	controllo idoneità identificazione prodotto finito	I	35 (nota 11)	registrazione carente tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto. Richiesta adeguamento alle prescrizioni. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna	
				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 tracciabilità per certificazione partite (anche richiesta da soggetti acquirenti)	Grave	registrazioni carenti tali da compromettere la rintracciabilità	Esclusione prodotto	richiamo scritto. Richiesta adeguamento alle prescrizioni. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna	
	Riconoscimento iniziale	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 CCIAA	T	ad ogni riconos.	fuori zona			diniego 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	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione proceduri di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN	
				Separazione olio solo con processi meccanici e focoli formati ammessi	61	controllo della capacità produttiva dell'impianto dichiarata dall'operatore	T	ad ogni riconos.	carenza informazioni		Sospensione proceduri di riconoscimento	richiesta aggiornamento portale SIAN	
					62	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos.	carenza della documentazione carenza informazioni		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione o completamento documentazione.	

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					63	controllo ripetitivo degli impianti	I	ad ogni riconoscimento	inadeguatezza degli impianti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva.																
					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																
					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	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto	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
					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	verifica ispettiva	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 franco													
Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	L'olio deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia dei DDT confermati per visto di controllo.	accertarsi della corretta documentazione di fornitura	Registrazione sul portale SIAN le forniture di prodotto	73	controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	olio proveniente da contenitori non iscritti o carenza delle registrazioni tale da compromettere la rintracciabilità	Grave se informazioni non rintracciabili	Esclusione prodotto	richiamo scritto al confezionatore e al conferitore. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna.																
					74	controllo idoneità documentazione fornitura	I	35 (nota 11)	carenza delle registrazioni ma informazioni comunque rintracciabili	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 rintracciabilità per certificazione parte (anche richiesta da soggetti acquirenti)	carenza delle registrazioni e/o documentazione, tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	eventuale verifica aggiuntiva nella stessa campagna se possibile. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna.																
					76	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)	assenza del rapporto di conformità per le partite pronte per il confezionamento come olio DOP.	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna.																

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Esito 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 pronto per il confezionamento	identificazione e rintracciabilità	L'olio deve essere idoneamente identificato in modo da distinguere quello autorizzato 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	35 (nota 11)	carenza dell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto. Richiesta di adeguamento alle prescrizioni. Verifica aggiuntiva nella stessa campagna se possibile, ed eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna	
			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)	carenza delle registrazioni tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto. Richiesta integrazione delle registrazioni entro 15 giorni dalla notifica della NC	
			accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrare il relativo esito	79	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	F	35 (nota 11)	assenza del rapporto di conformità per le partite pronte per il confezionamento come olio DOP.	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna.	
			prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	80	prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	A	100	non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna.	
			prove analitiche su campione (organolettiche)	81	prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100	non idoneità rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva nella successiva campagna.	
Utilizzo della denominazione	Conformità della partita	accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto "disciplinato"	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità della partita	82	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità della partita	I	35 (nota 11)	carenza della documentazione tale da compromettere la rintracciabilità o l'accertamento della conformità	Grave	Esclusione prodotto	ricerca della causa della NC e, se del caso, verifica sull'operatore presso il quale si è determinata, ovvero richiamo scritto al confezionatore	
			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)	carenza delle registrazioni tale da compromettere la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto.	
			utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite	84	controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo del marchio autorizzato	F	35 (nota 11)	utilizzo scorretto della denominazione o marchio.	Grave	Esclusione prodotto	richiamo scritto.	
Designazione e presentazione	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	35 (nota 11)	utilizzo di qualificazioni, menzioni aggiuntive, nomi o marchi non previsti dal disciplinare o tali da trarre in inganno il consumatore	Grave	Esclusione prodotto	divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento delle confezioni/etichette		

Note	Argomento	Testo
1	Generale per tutti gli Organismi di controllo	S'intendono i soggetti presenti nella filiera di produzione dell'olio di oliva tutelato, nella quale sono presenti con attività ben distinte i seguenti soggetti: l'agricoltore per la produzione di olive, il frantoio per la produzione di olio sfuso, l'intermediario e il confezionatore per la produzione del prodotto finito.
2	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per procedura s'intende una o più procedure necessarie per poter essere riconosciuto dall'Organismo di controllo come idoneo a far parte del circuito della produzione tutelata. Per fase di processo s'intende una o più fasi potenzialmente determinanti per l'ottenimento del prodotto finito conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione.
3	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per requisito s'intendono le categorie di potenziali requisiti minimi che ciascuno soggetto deve possedere per poter conferire materie prime, olio sfuso e prodotti finiti al circuito della produzione tutelata. Nella colonna descrizione vanno riportati i requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione per quella categoria di requisito, elaborando tante righe quanti sono i requisiti "disciplinati". Per ogni requisito descritto riportare altresì il riferimento al §, della documentazione presentata al MIPAF, nel quale è trattato.
4	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per autocontrollo s'intende l'insieme della attività di riscontro che consentono di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità, attuate dallo stesso soggetto identificato, "ex ante", "in fieri" e/o "ex post".
5	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per attività di controllo s'intendono le attività di riscontro e documentazione, attuate "in fieri" e/o "ex post", che consentono, all'Organismo di controllo, di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità.
6	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per tipologia di controllo s'intende una delle seguenti: -) con la lettera D s'intende il controllo di tipo documentale -) con la lettera I s'intende il controllo di tipo ispettivo esercitato presso il soggetto riconosciuto -) con la lettera A s'intende il controllo analitico sul prodotto
7	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Elencare le non conformità possibili per ciascun requisito individuato, predisponendo tante righe quante sono le non conformità possibili relativamente a ciascun requisito riportato nella colonna descrizione. Lo schema prevede alcune ipotesi minime ed altre da esplicitare (evidenziate con la dicitura "di vario tipo"). Ogni eventuale modifica "riduttiva" va opportunamente giustificata.

Note	Argomento	Testo
8	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per ogni non conformità identificata specificare se lieve o grave. Per non conformità lieve s'intendono le irregolarità che non generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto. Per non conformità grave s'intendono le irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto. Nello schema vengono riportate solo alcune indicazioni minime. Ogni eventuale modifica "riduttiva" va opportunamente giustificata
9	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per trattamento della non conformità s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto (per es. riparazione, rilavorazione, scarto, riesame di prodotti ottenuti in condizioni simili a quelli non conformi, esclusione del prodotto dal circuito tutelato, ecc.). Nei casi in cui si adottino misure di esclusione di prodotto già identificato con la denominazione è obbligatorio comunicare tale decisione al MIPAF
10	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per azione correttiva s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali. Nella colonna devono quindi essere specificati (quando la casella è evidenziata con la dicitura "di vario tipo") gli interventi da adottare, che a titolo esemplificativo ma non esaustivo di seguito si riportano: a) intensificazione temporanea delle verifiche ispettive b) intensificazione temporanea dei controlli analitici c) intensificazione temporanea dei controlli documentali d) sessioni formative e) sospensione del soggetto controllato dal circuito f) revoca del riconoscimento del soggetto controllato Inoltre, l'Organismo deve provvedere ad elaborare ed adottare specifiche procedure per la gestione dei casi di reiterazione della medesima non conformità Nei casi in cui si adottino misure di sospensione o revoca è obbligatorio comunicare tali decisioni al MIPAF
11	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Del totale oggetto della verifica, almeno il 14% deve essere riscontrato in azienda durante la fase di processo.
12	Generale per tutti gli Organismi di controllo	L'ICQRF territorialmente competente procederà ad estrarre annualmente dall'elenco degli operatori estratti dall'OdC (33%) con il metodo dei numeri casuali, e che non siano già stati estratti precedentemente, un campione pari al 20% degli olivicoltori iscritti. Sugli oliveti degli operatori così individuati, l'organismo di

"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 **CODICE FISCALE** **P.IVA**

az. individuale società cooperativa

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 **CODICE FISCALE**

COGNOME **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 DENOMINAZIONE capacità stoccaggio hl

COMUNE **PR.** via n. **C.A.P.** capacità lavorativa q.li/ora

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 1151/2012 e dal Disciplinare di
Produzione dell' "OLIO DI PUGLIA" .

A tal fine

DICHIARA

- di conoscere ed accettare tutto quanto prescritto dal Disciplinare di Produzione dell'
"OLIO DI PUGLIA" ;
- di conoscere ed accettare tutto quanto prescritto dal Regolamento di Controllo di CCIAA BARI relativo
all' "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. 196/2003 e Reg. UE 2016/679, 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 di BARI relativo all' "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 BARI	MOD. S4	DICHIARAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO PRODOTTO "OLIO DI PUGLIA"	REV.04

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 all' "OLIO DI PUGLIA " 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 di BARI relativo all' "Olio di Puglia" ed è stato ottenuto conformemente al Regolamento di Controllo..

(città).....li.....

Il Legale Rappresentante

(Timbro e firma)

convalida CCIAA BARI N: _____ del _____

Firma Responsabile Ufficio Controlli

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 DI BARI CORSO CAVOUR, 2 70121 - BARI

RICHIESTA AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE

Il sottoscritto _____, in qualità di
Legale Rappresentante della Ditta _____, inserita nel sistema
di controllo di CCIAA di BARI relativo all' "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 dell' "OLIO DI PUGLIA ".**

Legale Rappresentante

(Timbro e Firma)

CCIAA BARI	MOD. S08	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE "OLIO DI PUGLIA"	REV.04
------------	----------	---	--------

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>appezamento 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 NO di **NON AVER NULLA DA OBBIETTARE SULLE MODALITÀ DI PRELIEVO**.

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

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

SI NO 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 "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	

* N.B.: Inserire elenco u.o. (unità olivetate) idonee ad essere inserite nel sistema di certificazione complete di tutti i dati catastali.



MODELLO S12-1

VERBALE DI CONTROLLO IN CAMPO
"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 l' OLIO DI 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
"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			
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 "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	

* N.B.: Inserire l'elenco delle postture da inserire nel sistema di controllo e le relative capacità di stoccaggio.



MODELLO
S12-2

VERBALE DI CONTROLLO FRANTOIANO
"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						
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
"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 "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
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
"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 "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
"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? <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
S12-4

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

Giudizio sulla proposta di risoluzione della NC:

respinta

Data: _____ : _____
(firma)

RISERVATO ALL'UFFICIO

NC risolta

Verifica della risoluzione della NC rilevata:

NC non risolta

Data: _____ : _____
(firma)



PIANO DEI CONTROLLI “OLIO DOP TERRA DI BARI”

*Decreto 4 Settembre 1998 del Ministero delle Politiche Agricole GU N. 127 DEL
29/09/1998 e approvato in sede europea.*

STATO DELLE REVISIONI

DATA APPROVAZIONE	REVISIONE	MOTIVO DELLA REVISIONE
22/ 09 / 2017	08	AGGIORNAMENTO PIANO DI CONTROLLO
30/ 04 / 2019	09	AGGIORNAMENTO PIANO DI CONTROLLO
12/ 07 / 2019	10	AGGIORNAMENTO PIANO DI CONTROLLO
09/ 11/ 2020	11	AGGIORNAMENTO PIANO DI CONTROLLO
10/ 06 /2022	12	AGGIORNAMENTO PIANO DI CONTROLLO

REDATTO	VERIFICATO SEGRETARIO GENERALE	APPROVAZIONE GIUNTA CAMERALE
Dott.Francesco MININNI (P.O.)	Dr. Michele Lagioia (Responsabile Struttura Controllo) Dr. Angelo Raffaele Caforio (Segretario Generale)	D.G. n. del 10/06/2022



Sommario

1	Premessa	pg.3
1.1	<i>Parte generale</i>	pg.3
1.2	<i>Allegato delle Non conformità</i>	pg.3
2	Principale normativa di riferimento	pg.3
3	Termini e definizioni	pg.4
4	Accesso al sistema di controllo	pg.7
4.1	<i>Modalità di adesione</i>	pg.7
4.1.1	<i>Prima adesione olivicoltori</i>	pg.7
4.1.2	<i>Prima adesione frantoiani-confezionatori-intermediari</i>	pg.7
4.2	<i>Procedura di riconoscimento</i>	pg.8
4.2.1	<i>Visita ispettiva iniziale</i>	pg.8
4.3	<i>Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo</i>	pg.8
5	Attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti	pg.9
5.1.1	<i>Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli</i>	pg.9
5.2	<i>Permanenza nel sistema di controllo in assenza di recesso esplicito</i>	pg.9
5.3	<i>Registrazioni, autocontrollo e obblighi degli operatori</i>	pg.9
5.3.1	<i>Obblighi generali degli operatori</i>	pg.9
5.3.2	<i>Obblighi specifici degli operatori</i>	pg.10
6	Comunicazioni delle modifiche	pg.11
6.1	<i>Richiesta di sospensione volontaria da parte dell'operatore</i>	pg.12
6.2	<i>Recesso</i>	pg.12
6.3	<i>Riammissione dell'operatore nel sistema dei controlli</i>	pg.12
6.4	<i>Aggiornamento dell'elenco degli operatori controllati</i>	pg.12
7	Approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti trasformati	pg.12
7.1	<i>Controlli in accettazione</i>	pg.12
7.2	<i>Identificazione e rintracciabilità</i>	pg.13
7.2.1	<i>Separazione e comunicazione delle lavorazioni</i>	pg.13
8	Analisi	pg.13
8.1	<i>Richiesta di analisi</i>	pg.13
8.2	<i>Prelievo dei campioni da parte del tecnico dell'OdC</i>	pg.14
8.2.1	<i>Casistiche per il campionamento</i>	pg.14
8.3	<i>Notifica conformità analisi</i>	pg.14
8.4	<i>Limite temporale di validità del certificato di analisi dalla data di sua emissione</i>	pg.15
8.5	<i>Diritti dell'operatore in caso di analisi non conformi</i>	pg.16
8.5.1	<i>Procedimento di revisione dell'esame organolettico</i>	pg.16
8.5.2	<i>Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico</i>	pg.16
9	Controllo etichette	pg.17
10	Rilascio contrassegni numerati di garanzia	pg.17
11	Comunicazione delle operazioni di confezionamento	pg.17
12	Tempi di evasione delle pratiche	pg.17
13	Piano delle prove di conformità dell'OdC	pg.18
14	Gestione dei lotti non conformi ai requisiti disciplinati	pg.18
15	Ispezioni, prove analitiche ed esame documentale	pg.18
16	Non conformità	pg.18
16.1	<i>Tempi per la gestione delle NC</i>	pg.18
16.2	<i>Reclami e ricorsi</i>	pg.18
17	Riservatezza	pg.19
18	Pubblicità e trasparenza	pg.19



1. Premessa

Il Reg. UE 1151/2012 dispone che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP/IGP siano conformi ad un disciplinare di produzione e che 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 Piano dei Controlli, redatto sulla base di Regolamenti comunitari e normative nazionali, descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con il marchio DOP/IGP.

Il Piano dei Controlli si compone del documento tecnico, di un allegato delle non conformità e del tariffario.

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della DOP/IGP devono assoggettarsi al controllo dell'OdC e sono tenuti al rispetto di tutti i requisiti descritti nel disciplinare di produzione della DOP/IGP ed alle prescrizioni del Piano dei Controlli della relativa DOP/IGP.

Per la verifica di quanto disposto dal Piano dei Controlli, redatto sulla scorta di quanto disposto dal disciplinare di produzione, l'OdC si avvale del registro telematico, di controlli ispettivi, controlli documentali e analitici.

1.1 Parte generale

Riporta le procedure che deve seguire l'OdC per il controllo della DOP/IGP, relativamente ai controlli ispettivi, documentali e analitici, nonché gli obblighi a carico degli operatori, al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare.

In particolare i requisiti da controllare sono:

Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
Varietà di olivo e caratteristiche di coltivazione	Olivicoltori
Ubicazione	Tutti gli operatori
Modalità di oleificazione	Frantoiani
Presentazione e caratteristiche al consumo	Imbottiglieri

1.2 Allegato delle Non conformità

E' strutturato in forma di matrice, dove per gruppi simili di casistiche sono riportati i possibili livelli di gravità applicabili a tutti gli operatori della filiera con le relative azioni a cura dell'OdC e a cura dell'Operatore.

2. Principale normativa di riferimento

- ▶ Reg. (UE) n° 625/2017, relativo ai controlli ufficiali e alle attività ufficiali
- ▶ Reg. (UE) n° 1308/2012, relativo all'organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli
- ▶ Reg. (UE) n° 1151/2012, relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- ▶ Reg.(UE) n° 29/2012, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva
- ▶ Reg. (UE) n° 1169/2011, relativo alla fornitura delle informazioni sugli alimenti ai consumatori
- ▶ Reg. (CEE) n° 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti e ss.mm.ii.
- ▶ Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva DOP/IGP
- ▶ L. 128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999
- ▶ D.Lgs. 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016.



- ▶ D. Lgs. 23.05.2016, n.103, relativo alle 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 d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti.
- ▶ Decreto 4075 dell'8.07.2015, Modifiche alle disposizioni nazionali concernenti le caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva di cui al Decreto Ministeriale 23 dicembre 2013 e alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Decreto Ministeriale 10 novembre 2009.
- ▶ Decreto 16059 del 23.12.2013, Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento UE n. 299/2013.
- ▶ Decreto 10.11.2009, Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.
- ▶ D. Lgs 19.11.2004, n. 297, 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.
- ▶ Nota Ministeriale MIPAAF Prot n. 7392 del 04.04.2014, Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG.
- ▶ Nota Ministeriale del 24.07.2013 prot. 16659 (e precedenti), Validità del certificato di analisi per le partite di olio DOP o IGP.
- ▶ Nota Ministeriale prot. 25551 del 03.10.2012, Piano di controllo oli DOP e IGP.
- ▶ Nota Ministeriale del 05/10/2012 prot n. 25742, Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF" su prodotti a marchio DOP/IGP.
- ▶ Nota Ministeriale prot. 1308 del 20.01.2011, relativa all'attività di controllo in ambito DOP e IGP.
- ▶ Nota Ministeriale prot. 61026 del 16.02.2005, 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 prot. 65095 del 24.09.2002, 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.
- ▶ ISO/IEC 17025 (novembre 2000), Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura.

3. Termini e definizioni

AGEA	Agenzia per l'erogazione in agricoltura
Controllo etichette e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale l'OdC, o un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità del dispositivo di etichettatura, al disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF
Attività di controllo	Esame documentale, ispezione e/o prova mediante il quale l'Organismo di Controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio del certificato di conformità
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DOP/IGP che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
Autorità	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate



	alla DOP/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
Certificato di conformità	Certificato rilasciato dall'OdC nel quale si dichiara l'idoneità del lotto ai requisiti disciplinati
Certificato di riconoscimento	Documento emanato dall'OdC nel quale sono riportati i dati identificativi dell'operatore inserito nella filiera, il ruolo che quest'ultimo svolge nella filiera, la denominazione della DOP/IGP e la data d'ingresso nella filiera
Commerciante/Intermediario	Chiunque effettua solo operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio DOP/IGP o olio certificato sfuso, senza effettuare alcuna trasformazione/ manipolazione di prodotto ed eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti
Confezionatore	Operatore identificato, dall'OdC e se richiesto dal disciplinare ubicato nella zona di produzione, che conduce una struttura di confezionamento dell'olio extravergine di oliva DOP/IGP. Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di molitura, lo stesso operatore assume anche gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano.
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MIPAAF ai sensi dell'Art.14 della Legge 526/1999
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da OdC e approvati dal MIPAAF.
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli, aggiornato annualmente dall' OdC
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 DOP/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.
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 DOP/IGP destinato al confezionamento. Qualora presso il frantoio siano esercitate attività di confezionamento, lo stesso operatore assume anche gli obblighi e le responsabilità previste per il confezionatore.



ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Ispettore OdC	Tecnico qualificato e incaricato di svolgere le attività di verifica documentali, ispettive e di prelievamento di campioni, previste dal Piano dei Controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo
Laboratorio	Laboratorio accreditato alla norma EN 17025 per le specifiche prove richieste per la DOP/IGP e autorizzato dal MiPAAF
Lotto	Insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di olive/olio prodotte, elaborate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche
MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali
Notifica conformità analisi	Documento con il quale L'OdC attesta la rispondenza di materie prime, sistemi di lavorazione e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.
Non conformità lieve (NC lieve)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli relativamente alla materia prima e/o al prodotto e che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Non conformità grave (NC grave)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
OdC	Organismo di controllo autorizzato o Autorità pubblica designata
Olivicoltore	Operatore che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora l'olivicoltore eserciti anche attività di molitura e/o confezionamento lo stesso operatore assume anche gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano e/o il confezionatore
Operatore	Olivicoltore, frantoiano, confezionatore, intermediario/commerciante che operano nella filiera dell'olio extravergine di oliva DOP/IGP
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 DOP/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.
Requisito	Disposizione del disciplinare che è oggetto di controllo
Responsabile SIAN	Responsabile depositario delle credenziali d'accesso al sistema SIAN come stabilito dalla nota Ministeriale protocollo uscita n° 1962 del 28/01/2014.



Trattamento della non conformità	Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione di conformità
Variazioni significative	Variazioni che comportano la necessità di una verifica ispettiva aggiuntiva, al fine di valutare la compatibilità delle modifiche intervenute con i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal Piano dei Controlli.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale l'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 l'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.

4. Accesso al sistema di controllo

Hanno accesso al sistema di controllo solo gli operatori coinvolti ed effettivamente presenti nella filiera della DOP/IGP olio extravergine. Essi sono gli olivicoltori, i frantoiani, confezionatori e commercianti/intermediari.

4.1 Modalità di adesione

La richiesta di adesione al sistema può essere redatta e presentata all'OdC direttamente dal soggetto richiedente o dal Consorzio di Tutela riconosciuto, su delega dei propri soci. Nel caso in cui l'operatore deleghi al Consorzio anche i rapporti economici con l'OdC, il Consorzio è tenuto a fornire all'OdC una dichiarazione nella quale sia chiaramente riportato che le responsabilità, derivanti da eventuali inadempienze, sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere sottoscritta dall'operatore. Con la sottoscrizione della richiesta di prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare di produzione e del Piano dei Controlli.

4.1.1 Prima adesione olivicoltori

Possono presentare la richiesta di adesione al sistema tutti gli olivicoltori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, che hanno completato l'iscrizione al SIAN e aggiornato il fascicolo aziendale ai sensi del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 1° dicembre 1999, n. 503, e del decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 99.

Gli olivicoltori che intendono aderire al sistema della DOP/IGP devono inviare la richiesta di adesione al sistema all'OdC **entro il 30 giugno salvo la possibilità per l'OdC di accettare richieste di adesione oltre detto termine, ma comunque entro il 30 settembre o prima della raccolta, a condizione che siano presentate in formato telematico:**

- A) La richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte, indicando eventuali locali per lo stoccaggio dell'olio;
- B) Copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato;
- C) Nel caso di stoccaggio di olio destinato alla commercializzazione, copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e ss.mm.ii.;
- D) Copia del certificato iscrizione alla CCIAA (qualora non visibile sul portale SIAN).
- E) Scheda elenco terreni olivetati contenente i riferimenti catastali delle particelle olivetate che intende iscrivere alla DOP/IGP, le superfici catastali e olivetate, le varietà, il numero di piante, il tipo di conduzione (per quelle Regioni in cui non sia possibile reperirli dall'organismo pagatore).

4.1.2 Prima adesione frantoiani-confezionatori-intermediari

Possono presentare la richiesta di adesione i frantoiani, 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 DOP/IGP devono inviare all'OdC la richiesta di prima



adesione adeguatamente compilata, allegando:

- A) Copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario approvato;
- B) Copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e ss.mm.ii.;
- C) Copia del certificato iscrizione alla CCIAA (qualora non visibile sul portale SIAN);
- D) Planimetria con descrizione degli impianti.

4.2 Procedura di riconoscimento

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, entro 15 giorni lavorativi, l'OdC 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	OdC procede allo svolgimento della visita ispettiva iniziale
Richiesta incompleta o registro SIAN e/o fascicolo aziendale incompleto	OdC 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	OdC informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

4.2.1 Visita ispettiva iniziale

Dopo l'accettazione della domanda l'OdC effettua la verifica ispettiva iniziale al 100% dei soggetti richiedenti l'adesione alla filiera. Durante la predetta visita iniziale l'ispettore incaricato anteriormente alle operazioni di raccolta/molitura/confezionamento/movimentazione per la categoria cui appartiene l'operatore:

- ▶ 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 dal richiedente;
- ▶ valuta la documentazione presentata dall'operatore e quella reperita dall'ispettore durante la visita ispettiva iniziale;
- ▶ segnala le criticità strutturali e documentali riscontrate;
- ▶ registra i risultati nel rapporto ispettivo, di cui consegna una copia all'operatore.

4.3 Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo.

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati è effettuata da parte dell'OdC sulla base dei risultati dei rapporti di ispezione.

● **Se la valutazione è positiva**, l'OdC emette un certificato di riconoscimento e iscrive l'operatore nell'elenco degli operatori controllati entro 15 gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico all'OdC.

● **Se la valutazione è negativa**, l'OdC comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. L'OdC può procedere ad una visita 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 possono essere iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

Ogni successiva modifica intervenuta dopo il riconoscimento deve essere formalmente comunicata all'OdC con le modalità di cui al successivo capitolo 6.



5. Attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti

Successivamente all'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, il soggetto riconosciuto è tenuto a mantenere invariate tutte le condizioni, previste nel Piano dei Controlli e nel disciplinare di produzione, che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

L'OdC è tenuto ad effettuare almeno una visita per campagna olearia (dal 1° ottobre di ciascun anno al 30 settembre dell'anno successivo) presso gli operatori riconosciuti secondo la frequenza descritta nella sottostante tabella 1. L'estrazione dei soggetti da controllare avviene mediante un sorteggio casuale. Si precisa che l'attività di sorveglianza è finalizzata sia ad accertare che l'operatore mantenga continuativamente la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati, sia al riscontro di quanto dichiarato nella domanda di adesione al sistema.

Tabella n.1: Frequenza della verifica di sorveglianza presso gli operatori riconosciuti		
OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) (per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali)	Documentale ispettivo e analitico*
Frantoiano	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico*
Confezionatore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico*
Intermediario	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico*

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

5.1.1 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

L'OdC effettuerà visite ispettive aggiuntive:

- ▶ Nei casi previsti dall'Allegato delle Non Conformità;
- ▶ Nei casi in cui l'operatore comunichi all'OdC variazioni inerenti o incidenti sui seguenti elementi:
 - le dichiarazioni contenute nella domanda di adesione al sistema;
 - le caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità;
 - cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio,...) previsti da norma cogente.

5.2 Permanenza nel sistema di controllo in assenza di recesso esplicito.

In assenza di espressa comunicazione di recesso dal sistema di controllo del prodotto a DOP/IGP l'operatore continua ad essere inserito nel sistema di controllo ed è obbligato al pagamento delle quote previste dal relativo tariffario. Tale modalità deve essere oggetto di una 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 6.1 e 6.2.

5.3 RegISTRAZIONI, autocontrollo e obblighi degli operatori.

5.3.1. Obblighi generali degli operatori

- ▶ Accertano i requisiti di conformità previsti dal Piano dei Controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- ▶ Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- ▶ 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 DOP/IGP;



- ▶ Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal Piano dei Controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore dell' OdC e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- ▶ Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP/IGP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- ▶ 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.

5.3.2 Obblighi specifici degli operatori

OLIVICOLTORI

- A** Registrano, laddove previsto dal disciplinare di produzione, gli interventi antiparassitari riportando la data, il tipo di prodotto utilizzato, la dose, e gli appezzamenti interessati sul registro/quaderno di campagna;
- B** Forniscono evidenza all'operatore destinatario della data e, se richiesto dell'ora, le modalità e la quantità di olive raccolte. In caso di produzione contemporanea di olive destinate a divenire olio DOP/IGP e di olive da mensa dai medesimi oliveti iscritti nel circuito della denominazione, l'olivicoltore è obbligato a comunicare alla struttura di controllo (tramite mail, fax o sistema informatico predisposto ad hoc) quantitativi di olive destinate a mensa, al fine di una verifica dei quantitativi prodotti rispetto al limite di resa del disciplinare;
- 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.
- D** Nell'ambito del fascicolo aziendale forniscono le informazioni, per appezzamento e singola particella, riguardanti le superfici olivate, limite altimetrico dei terreni slm, 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.
- 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 alle associazioni di categoria maggiormente rappresentative a livello nazionale, ai centri di assistenza agricola (CAA) oppure a un soggetto di sua fiducia, diverso dal CAA, fermo restando la responsabilità del titolare del registro della corretta compilazione.

FRANTOIANI

- A** Conservano la documentazione di consegna delle olive degli olivicoltori e/o i documenti giustificativi;
- B** Annotano i dati, ivi compresi gli estremi dei documenti di consegna delle olive, nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione¹. 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.

¹ fatta salva la deroga prevista al punto “E” per gli olivicoltori



CONFEZIONATORI

- A** Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione¹. 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

COMMERCianti/INTERMEDIARI

- A** Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione¹. 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.

Tutti gli operatori devono dare evidenza all'OdC, 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.

6 Comunicazioni delle modifiche.

Successivamente al riconoscimento, qualora si verificano modifiche o eventuali integrazioni, (ad es. rispetto alla titolarità, numero e varietà di piante, numero silos), deve essere formalmente comunicata all'OdC da parte del soggetto riconosciuto entro sei giorni dal verificarsi dell'evento che ne ha dato causa, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla DOP/IGP.

In ogni caso il fascicolo aziendale deve essere sempre aggiornato prima della commercializzazione del prodotto.

Entro quindici giorni dalla comunicazione all'OdC valuta la documentazione pervenuta e comunica l'esito all'interessato, provvedendo, se necessario, a richiedere eventuali integrazioni documentali o ad effettuare sopralluoghi intesi a verificare il permanere dei requisiti di idoneità prescritti, ed emette un certificato integrativo/modificativo dell'originale certificato di riconoscimento.

A seguito della variazione relativa alla titolarità di un soggetto riconosciuto, laddove l'attività svolta non presenti Non Conformità da risolvere, l'iscrizione nell'elenco avviene a seguito del solo controllo documentale. Viceversa, qualora siano in atto trattamenti di Non Conformità, l'iscrizione nell'elenco presuppone sempre una visita di controllo da parte dell'OdC.

Qualora si verificano variazioni di stati di fatto o di situazioni giuridiche documentali (dati catastali, superfici, infittimenti, integrazioni, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicare formalmente tali variazioni all'OdC. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili esclusivamente in via documentale (es. aumento di superficie, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) l'OdC procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.

Gli olivicoltori sono tenuti a comunicare all'OdC le variazioni intervenute, aggiornando il fascicolo aziendale antecedentemente alla commercializzazione delle olive.

I frantoiani, i confezionatori e gli intermediari, sono tenuti a comunicare formalmente entro sei giorni all'OdC, le modifiche intervenute. Le modifiche sono comunicate all'OdC, nelle more dell'adeguamento registro telematico SIAN che permetta di inviare automaticamente un alert all'OdC.



6.1 Richiesta di sospensione volontaria da parte dell'operatore

L'operatore può chiedere all'OdC, attraverso PEC o altro mezzo con conferma di ricevuta, di essere sospeso dal sistema di controllo e certificazione per un periodo massimo di due anni consecutivi, durante il quale è comunque soggetto al pagamento della quota fissa annuale ed al controllo da parte dell'OdC, tramite registro SIAN, ai fini della verifica del non uso della indicazione geografica nelle transazioni del prodotto (olive/olio).

6.2 Recesso

Gli operatori che intendono recedere dal sistema di controllo del prodotto a DOP/IGP devono comunicarlo all'OdC entro 15 giorni dalla decisione e comunque **non oltre il 30 settembre** di ogni anno, pena il pagamento della quota annuale di mantenimento.

Il recesso dal sistema obbliga gli operatori a:

- A** cessare immediatamente la commercializzazione delle olive e del prodotto olio extravergine di oliva DOP/IGP allo stato sfuso;
- B** cessare immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP/IGP;
- C** non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

A seguito del recesso dal sistema dei controlli, l'OdC cancella l'operatore dall'elenco degli iscritti.

6.3 Riammissione dell'operatore nel sistema dei controlli

A seguito della cancellazione dall'elenco, un operatore che intende rientrare nel sistema di controllo, deve nuovamente sottoporsi all'iter previsto dal paragrafo n. 4 del presente documento tecnico, fatto salvo il caso di comunicazione da parte dell'operatore di richiesta di sospensione dal sistema di certificazione un periodo massimo di due anni durante il quale abbia comunque provveduto al pagamento della quota fissa annuale.

6.4 Aggiornamento dell'elenco degli operatori controllati

L'elenco degli operatori nel registro telematico viene aggiornato dall'OdC in funzione degli attestati di riconoscimento (prime adesioni, recessi e riconferme).

7 APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

7.1 Controlli in accettazione

Gli operatori della filiera DOP/IGP, prima di introdurre nel proprio stabilimento le olive o l'olio devono verificare tramite registro telematico se il fornitore è inserito nel sistema di controllo del prodotto a DOP/IGP. Le procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori dell'OdC di risalire durante le verifiche ispettive:

- A Presso i frantoiani:** 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 i commercianti/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 – Commercianti/Intermediari

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'olivicoltore nell'elenco degli operatori controllati tramite registro telematico;
- B** la presenza della documentazione attestante la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta dall'OdC, ecc.) adeguatamente compilata in ogni sua parte.



Confezionatori – Commercianti/Intermediari

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 nell'elenco degli operatori controllati tramite registro telematico;
- B** la corretta identificazione dell'olio preso in carico, attraverso i documenti (DDT, apposita modulistica predisposta dall'OdC, ecc.)

7.2 Identificazione e rintracciabilità

Le procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo attraverso il registro telematico devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle olive e dell'olio durante lo stoccaggio, il processo produttivo, i travasi, il confezionamento e l'eventuale cessione a qualsiasi titolo. Tali procedure e registrazioni devono consentire ai tecnici ispettori dell' OdC 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 (sia in caso di compravendita, sia in caso di conto lavorazione) ad altri operatori di filiera, l'appartenenza alla DOP/IGP. Ai fini della tracciabilità e identificazione dei lotti:

- Gli olivicoltori devono identificare la transazione di ogni lotto di olive, mediante la compilazione della documentazione per la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta dall'OdC, ecc.) accertandosi, in autocontrollo, il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.
- Tutti gli operatori devono identificare la transazione di ogni lotto di olio sfuso, mediante la compilazione del documento giustificativo (DDT).
- Gli operatori devono riportare sul registro telematico i dati che garantiscono l'identificazione e la rintracciabilità.

7.2.1 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 DOP/IGP, 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 l'OdC; **nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente**, la corretta annotazione cronologica delle operazioni nel registro telematico SIAN, assicura la distinzione delle lavorazioni a DOP/IGP da quelle generiche.

8. Analisi

8.1 Richiesta di analisi.

Una volta formato il lotto, l'operatore detentore del prodotto, trasmette all' OdC (tramite apposito modulo o attraverso il SIAN) la richiesta di analisi. L'OdC ricevuta la richiesta, sulla base dei controlli espletati di tracciabilità e rispetto del disciplinare, effettua il prelievamento di un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti **dal disciplinare di produzione**. In particolare, l'omogeneità del lotto, 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 DOP/IGP” e l'OdC ne verifica preventivamente anche la effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata.

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



L'OdC invia i campioni ai laboratori e ai panel riconosciuti al fine di effettuare sia l'analisi chimico-fisica che l'analisi organolettica. L'esito negativo di una delle due analisi (chimico-fisica e organolettica) può precludere l'obbligo di effettuare anche l'altra.

8.2 Prelievo dei campioni da parte del tecnico dell'OdC

Il campionamento avviene da contenitori di stoccaggio e/o cisterne. Il campione finale consiste in 6 aliquote, 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 dall'OdC come controcampione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico e organolettico;
- una sarà conservata dall'OdC, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti.

Tutte le aliquote potranno essere smaltite una volta concluso il processo di certificazione, sia nell'ipotesi di esito positivo sia di esito negativo (in quest'ultimo caso dopo la conclusione dell'eventuale revisione di analisi o del ricorso se richiesti dall'operatore).

8.2.1 Casistiche per il campionamento

1. In caso di **lotto di olio contenuto in un unico serbatoio**, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;

2. In caso di **lotto di olio contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti**, sarà cura dell'operatore richiedere che il campionamento avvenga in 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 del lotto;
- 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'intero lotto dovrà considerarsi 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 campione globale: l'operatore dovrà, prima di procedere all'imbottigliamento, informare l'OdC della data di tale operazione in modo tale da consentire la verifica della corretta preparazione del lotto di imbottigliamento.

8.3 Notifica conformità analisi

L'OdC, ricevuti i rapporti di analisi dal laboratorio (chimico fisica) e dal panel test (organolettica), valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e, appena venuto a conoscenza dell'esito, lo notifica al richiedente. Dalla valutazione dell'OdC si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica di 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. Contestualmente, ai fini della tenuta del registro telematico degli oli da parte dell'operatore interessato, l'OdC sblocca il /i recipiente/i interessati rendendo disponibile il passaggio da "olio atto a DOP/IGP" a "olio DOP/IGP" del lotto campionato. L'operatore provvede ad aggiornare: - le indicazioni riportate sul/i recipiente/i di stoccaggio interessato/i, riportando "olio DOP/IGP..." in luogo di "olio atto a DOP/IGP..." nonché il riferimento al relativo certificato;



	- il registro telematico, entro 6 giorni dalla ricezione della suddetta comunicazione.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. Ricevuta la notifica di non certificabilità, l'operatore "riclassifica" il lotto nel registro telematico entro 6 giorni dalla ricezione della predetta comunicazione, nonché modifica l'indicazione presente sul rispettivo serbatoio. Il lotto di olio non certificabile non può essere miscelato con altro olio atto a divenire DOP/IGP per una nuova richiesta di certificazione. Nel caso in cui venga richiesta la revisione di analisi, l'operatore non procede a "riclassificare" il lotto nel registro telematico ed il serbatoio dovrà ancora recare la dicitura "olio atto a divenire DOP/IGP..." accompagnata dall'indicazione "in fase di revisione di analisi". Qualora queste ultime confermino la non certificabilità del lotto, la relativa "riclassificazione" nel registro telematico e l'adeguamento delle indicazioni riportate nel recipiente di stoccaggio interessato dovranno essere effettuati entro 6 giorni dall'avvenuta conoscenza della non certificabilità del lotto stesso da parte dell'operatore.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova l'OdC 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 è compreso nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

Ai sensi dell'art. 2 comma 5 del Reg. CEE 2568/91 l'incertezza di misura non viene considerata nei casi in cui il dato analitico presenti dei valori al di sopra dei limiti fissati dal regolamento medesimo per la categoria considerata. In tale situazione i risultati delle analisi sono direttamente confrontati con i valori massimi ivi previsti.

8.4 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, indipendentemente dalla collocazione dei recipienti (interrati, a terra, ecc.) 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 di altro materiale inerte non assorbente, sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra i 15°e i 18°C
B	Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.	In recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a temperatura inferiore a 18°C
		In recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti e, una volta aperti, il cui contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18°C;
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 pertanto 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 giorni, la validità rimarrà invariata (termine validità = 45 giorni -



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 acquista 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.

In caso di qualsiasi variazione delle condizioni di stoccaggio (travasamento in altro contenitore con tipologia di conservazione diversa da quella relativa al certificato) che modifichi il limite temporale di validità del certificato di analisi, l'operatore ha l'obbligo di comunicazione all'OdC entro i 6 giorni previsti per l'aggiornamento del registro telematico SIAN.

8.5 Diritti dell'operatore in caso di analisi non conformi.

8.5.1 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 dall'OdC. L'OdC 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 dell'operatore, entro 6 gg. dall'avvenuta conoscenza dell'esito non conforme dell'esame, deve procedere alla riclassificazione del lotto non conforme sul registro telematico e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza della riclassificazione sul registro telematico SIAN, l'OdC procederà ad emettere una NC grave con successiva segnalazione al MiPAAF.

8.5.2 Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico.

In caso di **esito non conforme** dell'analisi chimico-fisica, l'OdC 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 DOP/IGP e l'operatore dovrà procedere alla riclassificazione del lotto in oggetto sul registro telematico entro 6 gg. previsti dalla normativa e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza della riclassificazione sul portale SIAN, l'OdC procederà ad effettuare la segnalazione al MiPAAF tramite l'emissione di una NC grave.

Le analisi chimico-fisiche di revisione sono eseguite presso un laboratorio autorizzato dal Ministero diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica di revisione è definitivo. E' obbligo dell'OdC informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi, il quale dovrà comunicare all'OdC e all'operatore la data di svolgimento della revisione cui potrà assistere un rappresentante aziendale, o un consulente tecnico di parte. Se la seconda prova dà esito conforme ed anche quella organolettica è risultata conforme, l'OdC



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.

9 Controllo etichette

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della IG gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (o acronimo MiPAAF)" oppure "Certificato da Autorità pubblica designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (o acronimo MiPAAF)". Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto a condizione di conservare in lingua italiana i termini "Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali", eccetto per i casi ove la legislazione del paese di destinazione non lo consenta.

Prima di impiegare/utilizzare le etichette, i produttori possono avvalersi dell'attività di assistenza tecnica prestata dal Consorzio di Tutela riconosciuto che, in funzione delle competenze e delle funzioni attribuite dalla legislazione, può effettuare una attività di valutazione o approvazione preventiva.

Spetta all'OdC l'obbligo di verificare la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione della DOP/IGP, preventivamente alla sua immissione in commercio.

10 Rilascio contrassegni numerati di garanzia

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP/IGP preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di riportare sui recipienti utilizzati per il confezionamento una numerazione progressiva. Tale numerazione potrà essere riportata su di un apposito contrassegno o direttamente in etichetta.

Qualora la filiera si avvalga del contrassegno, sarà cura dell'operatore richiedere al Consorzio di Tutela, o in sua assenza dall'OdC, i contrassegni numerati da apporre sulla confezione.

Il monitoraggio dello stato della numerazione progressiva apposta sulle confezioni è a cura dell'OdC mediante la verifica della numerazione riportata sul registro telematico ed attraverso verifiche ispettive sulla base delle frequenze riportate al punto 4.4. Al fine di consentire al Consorzio di Tutela di effettuare l'attività di vigilanza nella fase di commercio, sarà cura dell'OdC inoltrare le risultanze del monitoraggio sopra indicato al Consorzio di Tutela riconosciuto in tempistiche che saranno determinate da accordi fra le parti.

11 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 all'OdC apposita comunicazione contenente la data di fine delle operazioni di confezionamento. Tale comunicazione deve pervenire all' OdC entro 6 giorni dalla data citata.

12 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 l'OdC 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.



13 Piano delle prove di conformità dell'OdC.

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta DOP/IGP, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle caratteristiche previste dal 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.

14 Gestione dei lotti non conformi ai requisiti disciplinati.

Se in seguito alle prove di conformità effettuate dall'OdC 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 della “riclassificazione” 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, l'OdC è tenuto a segnalare il fatto all'Autorità competente (ICQRF), al Consorzio di tutela riconosciuto dal MiPAAF e a richiedere all'operatore di provvedere al richiamo del prodotto già commercializzato.

15 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. L'OdC 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 all'OdC:

- l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto;
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori dell'OdC 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. Nel caso in cui l'operatore rifiuti di controfirmare i documenti di cui sopra, l'OdC verbalizza le motivazioni della mancata sottoscrizione da parte dell'operatore e ne invia comunicazione all'ICQRF.

16 Non conformità

Le NC sono notificate all'operatore con il rapporto di non conformità che deve contenere la tipologia e la descrizione della non conformità, nonché il trattamento e i tempi per l'effettuazione delle azioni correttive, qualora siano possibili.

16.1 Tempi per la gestione delle NC

I tempi per la gestione delle NC da parte dell'OdC (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 superiori a 10 giorni dalla rilevazione iniziale.

16.2 Reclami e ricorsi

Le procedure adottate dall'OdC hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e contestazioni insorte e debbono essere rese comprensibili e chiare agli operatori inseriti nel sistema di controllo. In ogni caso l'OdC è tenuto ad assicurare la possibilità di ricorrere avverso i propri provvedimenti.



Avverso l'operato dell'OdC gli operatori possono presentare **reclami**, che devono essere gestiti dall'OdC entro 30 giorni dalla data di ricezione, adottando la procedura prevista nella documentazione del sistema.

Gli operatori possono presentare **ricorso** contro i provvedimenti emessi dall'OdC, entro trenta giorni dalla ricezione del provvedimento. L'organo deliberante in merito ai ricorsi è tenuto ad esprimersi entro trenta giorni dalla data di ricezione del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

17 Riservatezza

In riferimento ai contenuti del Reg. UE 2016/679, e s.m. e i., l'OdC si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione dell'attività di certificazione e a garantire il segreto professionale dei suoi operatori. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici dell'OdC sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi dell'OdC (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati per le finalità strettamente necessarie al processo di controllo e certificazione.

L'OdC richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi le informazioni, fatta eccezione per quelle informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. L'OdC notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

18 Pubblicità e trasparenza

Nel sito internet dell'OdC sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MiPAAF.

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 %)
		Categoria	Descrizione					
Olivicoltori	riconoscimento iniziale	ubicazione degli oliveti	Le olive per la denominazione "Terra di Bari" devono essere prodotte nella zona di produzione prevista dal Disciplinare di produzione (ART.3)	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di ogni anno. Obbligo di iscrizione al SIAN - costituire e/o aggiornare il fascicolo aziendale. Fornire informazioni riguardanti le superfici olivetate (numero delle piante, la varietà coltivata), tracciabilità di prodotto nonché altre informazioni previste nei diversi disciplinari di produzione (es. superficie specializzata o promiscua, altitudine slm, capacità produttiva per singola particella, sesto d'impianto, produzione per pianta etc.) utilizzando il portale SIAN	1	verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconoscimento
		adeguatezza impianti di coltivazione	Varietà presenti negli oliveti (D.P.ART.2; Sesti di impianti, sistemi di potatura, condizioni di coltura, Tab. 1 - PC 3 (crf. Piano di Controllo DOP Terra di Bari)	Costituire e aggiornare il fascicolo aziendale	2	verifica attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconoscimento
					3	verifica ispettiva	I	ad ogni riconoscimento
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione degli oliveti e anagrafica dell'olivicoltore	Comunicare variazioni: Anagrafica aziendale, Superfici, Ubicazione terreni (PC paragr.9)	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 modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica
					5		T	ad ogni modifica
		adeguatezza impianti di coltivazione	Varietà, sestri di impianto, forme di allevamento (PC paragr.6) - Superfici	aggiornamento fascicolo aziendale attraverso il portale SIAN come previsto dalle vigenti norme in materia e comunque prima della commercializzazione e/o molitura delle olive	6	controllo modifiche attraverso il portale SIAN	T	ad ogni modifica
					7	verifica in campo degli impianti di coltivazione	I	In caso di variazioni significative
					8		I	In caso di variazioni significative
	cessazione attività		comunicare cessazione attività (PC paragr.10)	comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di	9	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comunicazione

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 %)
		Categoria	Descrizione					
		operazioni di raccolta e produzione	Periodo e modalità di raccolta delle olive (D.P. ART.4.7) - <u>Resa massima</u> delle olive in olio non può superare il 22% (D.P. ART.4.8) - produzione massima di olive non può superare kg.10.000 per Ha. (D.P. ART.4.8)	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrarli	14	controllo delle registrazioni e dei requisiti di conformità	I	35 / 14 (nota 11)

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 %)
		Categoria	Descrizione					
Frantoiani	Riconoscimento iniziale	ubicazione	Ubicazione frantoi - RISPETTO DELLE MENZIONI GEOGRAFICHE: D.P. ART.5.1-.2-.3	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
		adeguatezza strutture impianti	Metodi estrattivi, capacità produttiva, impianti e attrezzature D.P. ART.5.5	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
					17	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos
					18	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos
					19	controllo ispettivo degli impianti di produzione	I	ad ogni riconos
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Comunicare eventuali modifiche di ubicazione (entro 30 gg.) mediante il modulo M01 "Richiesta inserimento sistema di controllo" (P.C. paragr.9)	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 modific
					21		T	ad ogni modific
		adeguatezza strutture impianti	Variazioni idoneità sanitaria, capacità produttiva, anagrafica aziendale.	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 modific
					23		T	ad ogni modific
					24	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto attraverso il portale SIAN	T	ad ogni riconos
					25		T	ad ogni riconos
					26	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni comunicazione variazione sionificativa

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 %)
		Categoria	Descrizione					
				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 di visita ispettiva o n corso della stessa e/o in fase di controlli tracciabilità per certificazione parti (anche richiesta di soggetti acquirenti)
					31		T	in preparazione di visita ispettiva o n corso della stessa e/o in fase di controlli tracciabilità per certificazione parti (anche richiesta di soggetti acquirenti)
		conformità disciplinare	Accertarsi che le olive provengano da oliveti situati nella medesima menzione geografica della zona di oleificazione ; la produzione massima di olive non può superare kg.10.000 per Ha. (D.P. ART.4.8)	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	35 (nota 11)
					33		I	35 (nota 11)
	Molitura	identificazione e rintracciabilità	Il prodotto olive destinato alla D.O.P. deve essere opportunamente identificato all'ingresso, stoccato in contenitori identificati per lo stoccaggio di 'olive/DOP', lavorate in 'linee di produzione' destinate alla DOP.	registrare identificazione prodotto sul SIAN	34	controllo identificazione prodotto e separazione temporale o spaziale delle lavorazioni di prodotto inserito nel circuito della denominazione	I	35 (nota 11)
					35		I	35 (nota 11)
		conformità disciplinare	Metodi estrattivi (D.P. ART.5.5). Le olive devono essere molite entro i due giorni successivi alla raccolta (D.P. ART.5.6). Resa in olio max 22% (D.P. ART.4.8);	attenersi alle disposizioni del disciplinare	36	verifiche ispettive a campione	I	35 (nota 11)
				registrare i parametri di processo "disciplinati"	37	controllo registrazione	I	35 (nota 11)
	Olio sfuso	identificazione e rintracciabilità	I recipienti nei quali è conservato l'olio sfuso destinato alla D.O.P. devono essere identificati e vi si deve indicare che contengono olio destinato alla denominazione "Terra di Bari"	registrare identificazione prodotto finito e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN.	38	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione di visita ispettiva o n corso della stessa e/o in fase di controlli tracciabilità per certificazione parti

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 %)
		Categoria	Descrizione					
Intermediario olio/olive	Riconoscimento iniziale	ubicazione	Lo stoccaggio deve essere ubicato all'interno del territorio amministrativo di cui all'ART.3 del 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 CCIAA	T	ad ogni riconos
		adeguatezza strutture impianti (se presenti)	Attrezzature. Luoghi di stoccaggio.	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
					43	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto (se presente)	T	ad ogni riconos
					44	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos
					45	verifica ispettiva	I	ad ogni riconos
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Lo stoccaggio deve essere ubicato all'interno del territorio amministrativo di cui all'ART.3 del 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 modific
		adeguatezza strutture impianti	Attrezzature. Luoghi di stoccaggio.	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 modific
					48	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto	T	ad ogni modific
					49	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni comunicazione variazione significativa
					50	verifica ispettiva	I	ad ogni comunicazione variazione significativa
	Cessazione attività		comunicare cessazione attività (PC paragr.10)	comunicazione eventuale cessazione (entro 15 giorni) e comunque non oltre il 30 giugno di ogni anno	51	controllo comunicazione cessazione	D	ad ogni comuni
	Accettazione materia	identificazione	Le olive e l'olio devono provenire da	accertarsi della corretta	52	verifica idoneità documentazione fornita	I	35 (nota 11)

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 %)
		Categoria	Descrizione					
				registrare identificazione prodotto e relative movimentazioni attraverso il portale SIAN..	58	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione di visita ispettiva o in corso della stessa e/o in fase di controlli tracciabilità per certificazione part (anche richiesta di soggetti acquirenti)

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 %)
		Categoria	Descrizione					
Confezionatore	Riconoscimento iniziale	ubicazione	Ubicazione degli impianti di confezionamento e dei luoghi di stoccaggio nella zona descritta dall'Art.3 D.P.	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 CCIAA	T	ad ogni riconos
		adeguatezza strutture impianti	Idoneità sanitaria, capacità produttiva, attrezzature e impianti - Separazione olio: solo con processi meccanici e fisici	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	T	ad ogni riconos
					61	controllo della capacità produttiva dell'impianto dichiarata dall'operatore	T	ad ogni riconos
					62	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D	ad ogni riconos
					63	controllo ispettivo degli impianti	I	ad ogni riconos
	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Ubicazione degli impianti di confezionamento e dei luoghi di stoccaggio nella zona descritta dall'Art.3 D.P.	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 modific
		adeguatezza strutture impianti	Idoneità sanitaria, capacità produttiva, attrezzature e impianti - Separazione olio: solo con processi meccanici e fisici	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 modific
					66		T	ad ogni modific
					67	controllo indicazione capacità produttiva dell'impianto	T	ad ogni modific
					68		T	ad ogni modific
					69	controllo autorizzazione sanitaria o SCIA	D - T	ad ogni comunicazione variazione significativa
					70	verifica ispettiva	I	ad ogni comunicazione

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 %)
		Categoria	Descrizione					
			Le partite di olio devono essere identificate e registrate in accettazione	Registrare sul portale SIAN le forniture di prodotto	75	verifica attraverso il portale SIAN	T	in preparazione di visita ispettiva o n corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione part. (anche richiesta di soggetti acquirent
		conformità disciplinare	L'olio deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli.	controllare i parametri "disciplinati" per l'accettazione della materia prima e registrare tale controllo	76	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)
	olio pronto per il confezionamento	identificazione e rintracciabilità	L'olio destinato alla D.O.P. deve essere idoneamente identificato in ogni fase del processo di confezionamento: stoccaggio iniziale e intermedio, immissione nel processo di imbottigliamento, distinguendo 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	35 (nota 11)
				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 di visita ispettiva o n corso della stessa e/o in fase di controllo tracciabilità per certificazione part. (anche richiesta di soggetti acquirent
		conformità disciplinare	Caratteristiche al consumo (D.P. ART.6)	accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati" e registrare il relativo esito	79	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	35 (nota 11)
					80	prove analitiche su campione (chimiche/fisiche)	A	100
					81	prove analitiche su campione (organolettiche)	A	100
	Utilizzo della denominazione	conformità della partita	Utilizzo della 'denominazione' secondo gli ARTT.06 e 07 del D.P.	accertarsi che tutta la partita sulla quale utilizzare la denominazione abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stata ottenuta secondo quanto "disciplinato"	82	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità della partita	I	35 (nota 11)
				utilizzare la denominazione esclusivamente per il prodotto per il	83	verifica registrazioni comprese, se previsti, quelle per fascette o collarini	T	in preparazione di visita ispettiva o n

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 %)
		Categoria	Descrizione					
Note	Argomento			Testo				
1	Generale per tutti gli Organismi di controllo		S'intendono i soggetti presenti nella filiera di produzione dell'olio di oliva tutelato, così distinti : l'agricoltore per la produzione di olive, il frantoiano per la produzione di olio sfuso, l'intermediario e il confezionatore per la produzione del prodotto finito.					
2	Generale per tutti gli Organismi di controllo		Per procedura s'intende una o più procedure necessarie per poter essere riconosciuto dall'Organismo di controllo come idoneo a far parte del circuito della produzione tutelata. Per fase di processo s'intende una o più fasi potenzialmente determinanti per l'ottenimento del prodotto finito conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione.					
3	Generale per tutti gli Organismi di controllo		Per requisito s'intendono le categorie di potenziali requisiti minimi che ciascuno soggetto deve possedere per poter conferire materie prime, olio sfuso e prodotti finiti al circuito della produzione tutelata. Nella colonna descrizione vanno riportati i requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione per quella categoria di requisito, elaborando tante righe quanti sono i requisiti "disciplinati".					
4	Generale per tutti gli Organismi di controllo		Per autocontrollo s'intende l'insieme della attività di riscontro che consentono di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità, attuate dallo stesso soggetto identificato, "ex ante", "in fieri" e/o "ex post".					
5	Generale per tutti gli Organismi di controllo		Per attività di controllo s'intendono le attività di riscontro e documentazione, attuate "in fieri" e/o "ex post", che consentono, all'Organismo di controllo, di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità.					
6	Generale per tutti gli Organismi di controllo		Per tipologia di controllo s'intende:					
			-) con la lettera D s'intende il controllo di tipo documentale					
			-) con la lettera I s'intende il controllo di tipo ispettivo esercitato presso il soggetto riconosciuto					
			-) con la lettera A s'intende il controllo analitico sul prodotto					
			-) con la lettera T s'intende il controllo telematico dal portale SIAN					
7	Generale per tutti gli Organismi di controllo		Elencare le non conformità possibili per ciascun requisito individuato, predisponendo tante righe quante sono le non conformità possibili relativamente a ciascun requisito riportato nella colonna descrizione. Lo schema prevede alcune ipotesi minime ed altre da esplicitare (evidenziate					

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 %)
		Categoria	Descrizione					
			Per non conformità grave s'intende il 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 DOP/IGP. Nello schema vengono riportate solo alcune indicazioni minime. Ogni eventuale modifica "riduttiva" va opportunamente giustificata.					
9	Generale per tutti gli Organismi di controllo		Per trattamento della non conformità s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di "risolvere" la non conformità in senso stretto (per es. riparazione, rilavorazione, scarto, riesame di prodotti ottenuti in condizioni simili a quelli non conformi, esclusione del prodotto dal circuito tutelato, ecc.).					
			Nei casi in cui si adottino misure di esclusione di prodotto già identificato con la denominazione è obbligatorio comunicare tale decisione al MIPAAF					
10	Generale per tutti gli Organismi di controllo		Per azione effettuata dall'OdC s'intende l'insieme delle azioni intraprese dall'OdC per la verifica delle azioni correttive intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali. Nella colonna devono quindi essere specificati (quando la casella è evidenziata con la dicitura "di vario tipo") gli interventi da adottare, che a titolo esemplificativo ma non esaustivo di seguito si riportano:					
			a) intensificazione temporanea delle verifiche ispettive					
			b) intensificazione temporanea dei controlli analitici					
			c) intensificazione temporanea dei controlli documentali					
			d) sessioni formative					
			Inoltre, l'Organismo deve provvedere ad elaborare ed adottare specifiche procedure per la gestione dei casi di reiterazione della medesima non conformità					
11	Generale per tutti gli Organismi di controllo		Del totale oggetto della verifica, almeno il 14% deve essere riscontrato in azienda durante la fase di processo.					
12	Generale per tutti gli Organismi di controllo		L'ICQRF territorialmente competente procederà ad estrarre annualmente dall'elenco degli operatori estratti dall'OdC (33%) con il metodo dei numeri casuali, e che non siano già stati estratti precedentemente, un campione pari al 20% degli olivicoltori iscritti. Sugli oliveti degli operatori così individuati, l'organismo di controllo					

Allegato delle Non Conformità

N°	Descrizione	Livello di gravità	Azione dell'OdC	Azione dell'operatore
1	Mancato aggiornamento fascicolo aziendale prima della commercializzazione del prodotto	Lieve	Richiesta aggiornamento	Effettuazione dell'aggiornamento
2	Mancato aggiornamento del fascicolo aziendale o aggiornamento dello stesso dopo la commercializzazione del prodotto	Grave	Esclusione del prodotto ottenuto per la campagna olivicola in corso	Esclusione del prodotto ottenuto per la campagna olivicola in corso
3	Mancata comunicazione all'OdC delle variazioni successive al riconoscimento	Lieve	Richiesta di documentazione comprovante la conformità alle prescrizioni del Piano dei Controlli e alle disposizioni disciplinate	Invio della documentazione richiesta
4		Grave	Se le variazioni non sono compatibili con il disciplinare o con il Piano dei Controlli, esclusione del prodotto ottenuto in difformità	Esclusione del prodotto ottenuto in difformità
5	Inadeguatezza impianti di coltivazione (varietà consentite/composizione varietale, sedi d'impianto, ubicazione degli uliveti, ecc.), lavorazione, stoccaggio e confezionamento (ubicazione degli impianti, idoneità degli impianti e/o delle attrezzature, ecc.)	Lieve	Richiesta di ripristino delle condizioni di conformità - Verifica ispettiva per la valutazione del ripristino come comunicato dall'operatore	Comunicazione del ripristino delle condizioni di conformità
6		Grave	Esclusione del prodotto in assenza della mancata comunicazione del ripristino da parte dell'operatore, oppure situazione non sanabile - Verifica nel registro Telematico dell'avvenuta esclusione del prodotto da parte dell'operatore	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare
7	Mancata comunicazione di sospensione, revoca o scadenza dell'autorizzazione sanitaria/notifica di registrazione all'autorità competente, ai sensi della normativa vigente	Grave	Esclusione del prodotto e richiesta di aggiornamento	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare ed invio nuova autorizzazione sanitaria
8	Mancato rispetto delle modalità di coltivazione (pratiche agronomiche e sistemi di potatura consentiti, tempi di raccolta, produzione massima consentita, ecc.), oleificazione (rispetto della resa, temperature di estrazione, trattamenti consentiti, tecniche di estrazione consentite, ecc.)	Grave	Comunicazione di esclusione del prodotto e verifica sul registro Telematico dell'operatore	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare
9	Carenza di evidenze relative alla identificazione e/o tracciabilità del prodotto e/o della materia prima e/o dei requisiti disciplinati	Lieve	Richiesta di documentazione comprovante le condizioni di conformità - Non certificabilità del prodotto fino alla dimostrazione giustificativa	Invio della documentazione comprovante le condizioni di conformità - Segregazione del prodotto fino alla ricezione di esito positivo da parte dell'OdC
10		Grave	Reiterazione della NC Lieve N° 9 per la seconda volta nel corso della campagna olearia	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare
11	Perdita di identificazione e/o tracciabilità del prodotto e/o della materia prima e/o dei requisiti disciplinati o reiterata carenza di evidenze relative alla medesima tracciabilità	Grave	Comunicazione di esclusione del prodotto e verifica sul registro Telematico da parte dell'operatore	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare
12	Mancato aggiornamento registro Telematico	Lieve	Richiesta aggiornamento registro Telematico - segnalazione all'ICQRF	Aggiornamento del registro Telematico
13		Grave	Se non possibile aggiornare il registro Telematico, comunicazione dell'esclusione di tutto il prodotto oggetto del mancato aggiornamento del registro telematico	Esclusione del prodotto oggetto del mancato aggiornamento del registro telematico
14	Mancato aggiornamento o esibizione del registro/quaderno di campagna entro 5 giorni dalla visita	Lieve	Richiesta copia del registro/quaderno di campagna	Invio della documentazione richiesta
15		Grave	In caso di mancata ricezione della documentazione entro i tempi richiesti dall'OdC, comunicazione di esclusione del prodotto	Esclusione di tutta la produzione che non deriva dal rispetto delle previsioni del disciplinare
16	Designazione e presentazione del prodotto certificato in modo non conforme a quanto previsto dal disciplinare	Lieve	Richiesta del ripristino delle condizioni di conformità al disciplinare	Comunicazione del ripristino delle condizioni di conformità
17		Grave	Se prodotto già venduto, comunicazione di esclusione del prodotto - richiesta richiamo prodotto dal mercato - verifica delle evidenze prodotte dall'operatore	Esclusione del prodotto e richiamo del prodotto - comunicazione all'OdC, con evidente, dell'avvenuto richiamo
18	Esito di analisi chimico-fisica o organolettica non rispondente ai requisiti del disciplinare per un prodotto ottenuto nel rispetto della tecnica di produzione disciplinata	Comunicazione di "non certificabilità"	Comunicazione di non certificabilità al OdC del prodotto e richiesta di declassamento entro 6 giorni - verifica del rispetto della tempistica sul registro Telematico	Declassamento del lotto oggetto della richiesta di certificazione entro 6 giorni dalla data di comunicazione
19		Grave	Se prodotto non declassato entro 6 giorni dalla data di comunicazione	Esclusione del lotto oggetto della richiesta di certificazione
20	Esito di analisi chimico-fisica o organolettica non compatibile con la categoria extra-vergine e/o non ottenuto nel rispetto della tecnica di produzione disciplinata	Grave	Comunicazione di esclusione del prodotto oggetto della richiesta di certificazione e verifica nel registro Telematico da parte dell'operatore	Esclusione del lotto oggetto della richiesta di certificazione
21	Confezionamento del prodotto oltre il termine di validità delle prove	Grave	Comunicazione di esclusione del prodotto confezionato oltre il termine di validità delle prove. Se prodotto già venduto, comunicazione di esclusione del prodotto - richiesta richiamo prodotto dal mercato - verifica delle evidenze prodotte dall'operatore	Esclusione e richiamo del prodotto confezionato oltre il termine di validità delle prove - comunicazione all'OdC, con evidente dell'avvenuto richiamo

Ad ogni NC Grave corrisponde una nuova visita ispettiva da parte dell'OdC finalizzata alla verifica delle dichiarazioni prodotte dall'operatore relative

D.O.P. "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI"

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>
---	---	---

DICHARANTE	CODICE FISCALE <input type="text"/>	P.IVA <input type="text"/>	2
az. individuale <input type="checkbox"/> società <input type="checkbox"/> cooperativa <input type="checkbox"/>			
COGNOME O RAGIONE SOCIALE (solo per persone giuridiche)		NOME	
COMUNE DI NASCITA		PR. <input type="text"/>	DATA DI NASCITA <input type="text"/>
			SESSO <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F

DOMICILIO O SEDE SOCIALE				3
COMUNE	PR. <input type="text"/>	via	n.	
C.A.P. <input type="text"/>	Tel. <input type="text"/>	Fax <input type="text"/>	e-mail <input type="text"/>	

RAPPRESENTANTE LEGALE	CODICE FISCALE		4
COGNOME	NOME	<input type="text"/>	
COMUNE DI NASCITA	PR. <input type="text"/>	DATA DI NASCITA <input type="text"/>	SESSO <input type="checkbox"/> M <input type="checkbox"/> F
COMUNE DI RESIDENZA	PR. <input type="text"/>	via	n.
C.A.P. <input type="text"/>	Tel. <input type="text"/>	Fax <input type="text"/>	e-mail <input type="text"/>

AZIENDA AGRICOLA				5
DENOMINAZIONE				
COMUNE	PR. <input type="text"/>	via	n.	C.A.P. <input type="text"/>

				6
--	--	--	--	---

FRANTOIO	capacità stoccaggio hl		7
DENOMINAZIONE	capacità lavorativa q.li/ora	<input type="text"/>	
COMUNE	PR. <input type="text"/>	via	n.
			C.A.P. <input type="text"/>

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 Disciplinare di Produzione della DOP "OLIO EXTRAVERGINE TERRA DI BARI " E AL RELATIVO PIANO DI CONTROLLO.

A tal fine

DICHIARA

-di conoscere ed accettare tutto quanto prescritto dal Disciplinare di Produzione della DOP "OLIO EXTRAVERGINE TERRA DI BARI";

-di conoscere ed accettare tutto quanto prescritto dal Piano di Controllo di CCIAA BARI relativo alla DOP "OLIO EXTRAVERGINE TERRA DI BARI";

-che quanto affermato nella presente notifica è completo e risponde al vero.

SI IMPEGNA

-ad accettare integralmente quanto previsto dal Piano 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)

Riservata all'Ufficio Competente

Data di arrivo.....

N. Prot.....

(Città)..... li

Spett.le

C.C.I.A.A. di Bari

Corso Cavour n. 2
70121 BARI

Recapiti per eventuali richieste di chiarimenti

Tel.

e-mail

Referente

Tel. 0802174315 / 210
e.mail cciaa@ba.legalmail.camcom.it

RICHIESTA AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE

Il sottoscritto _____, in qualità di Titolare/Legale Rappresentante della Ditta _____ con sede legale in _____ prov. (____) alla Via _____, inserita nel sistema di controllo di CCIAA BA relativo alla DOP "OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE TERRA DI BARI" come Confezionatore con matricola n° _____, richiede autorizzazione alla stampa di etichette per i prodotti, formati, quantitativi di seguito specificati:

PRODOTTO			QUANTITA' ETICHETTE	IMBALLAGGIO TIPO (2)	FORMATO (3)	TIPO ETICHETTA (4)
Quantità olio da imbottigliare (Lt)	Menzione Aggiuntiva (1)	Silos / Postura / Vasca / Partita etc.				

- 1) CDM (Castel del Monte) – BIT (Bitonto) – MTG (Murgia dei Trulli e delle Grotte)
- 2) Vetro o Banda Stagnata.
- 3) es. L. 0,250, L. 1, ecc.
- 4) Marchio

CCIAA BA	MOD. M02	RICHIESTA AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI"	REV.12
----------	----------	--	--------

Etichette stampate presso la Tipografia

Ragione Sociale della Tipografia	Sede

Il Sottoscritto,

si impegna, sotto la propria personale responsabilità:

1. a fornire, appena disponibile, copia della fattura emessa dalla Tipografia per la stampa delle suddette etichette
2. al corretto uso delle etichette nel rispetto del disciplinare di produzione e del regolamento di controllo della DOP "OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE TERRA DI BARI "
3. a comunicare alla C.C.I.A.A. di Bari, nel caso in cui decida di confezionare meno olio rispetto a quello su indicato, la variazione intervenuta ed il numero di etichette non utilizzate
4. ad inviare alla CCIAA di Bari due copie per ciascuna delle etichette originali approvate

allega:

1. bozza delle etichette per le quali richiede autorizzazione alla stampa (file .jpg o pdf da inviare a mezzo e. mail)
2. In caso di etichetta prodotta in lingua straniera, traduzione e dichiarazione della fedele rispondenza alla lingua italiana
3. copia dell'autorizzazione al confezionamento rilasciata dalla CCIAA di Bari

Legale Rappresentante

(Timbro e Firma)

Riservata all'Ufficio Competente

Data di arrivo.....

N. Prot.....

(Città)..... li

Spett.le

C.C.I.A.A. di Bari
Corso Cavour n. 2
70121 BARI

Recapiti per eventuali richieste di chiarimenti
 Tel.
 e-mail
 Referente

Tel. 0802174315/
 e.mail cciaa@ba.legalmail.camcom.it

RICHIESTA AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE

Il sottoscritto _____, in qualità di Titolare/Legale Rappresentante della Ditta _____ con sede legale in _____ prov. (____) alla Via _____, inserita nel sistema di controllo di CCIAA BA relativo alla DOP "OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE TERRA DI BARI" come Confezionatore con matricola n° _____, richiede autorizzazione alla stampa di etichette per i prodotti, formati, quantitativi di seguito specificati:

PRODOTTO			QUANTITA' ETICHETTE	IMBALLAGGIO TIPO (2)	FORMATO (3)	TIPO ETICHETTA (4)
Quantità olio da imbottigliare (Lt)	Menzione Aggiuntiva (1)	Silos / Postura / Vasca / Partita etc.				

1) CDM (Castel del Monte) – BIT (Bitonto) – MTG (Murgia dei Trulli e delle Grotte)
 2) Vetro o Banda Stagnata.
 3) es. L. 0,250, L. 1, ecc.
 4) Marchio

CCIAA BA	MOD. M02	RICHIESTA AUTORIZZAZIONE STAMPA ETICHETTE DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI"	REV.12
----------	----------	--	--------

Etichette stampate presso la Tipografia

Ragione Sociale della Tipografia	Sede

Il Sottoscritto,

si impegna, sotto la propria personale responsabilità:

1. a fornire, appena disponibile, copia della fattura emessa dalla Tipografia per la stampa delle suddette etichette
2. al corretto uso delle etichette nel rispetto del disciplinare di produzione e del regolamento di controllo della DOP "OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE TERRA DI BARI "
3. a comunicare alla C.C.I.A.A. di Bari, nel caso in cui decida di confezionare meno olio rispetto a quello su indicato, la variazione intervenuta ed il numero di etichette non utilizzate
4. ad inviare alla CCIAA di Bari due copie per ciascuna delle etichette originali approvate

allega:

1. bozza delle etichette per le quali richiede autorizzazione alla stampa (file .jpg o pdf da inviare a mezzo e. mail)
2. In caso di etichetta prodotta in lingua straniera, traduzione e dichiarazione della fedele rispondenza alla lingua italiana
3. copia dell'autorizzazione al confezionamento rilasciata dalla CCIAA di Bari

Legale Rappresentante

(Timbro e Firma)

DICHIARAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO PRODOTTO (OLIVE – OLIO)

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 DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI" come _____ con matricola n° _____;

- **DICHIARA SOTTO LA PROPRIA RESPONSABILITA' -**
che il seguente quantitativo di:

PRODOTTO (OLIVE/OLIO)	CAMPAGNA OLEARIA	POSTURA (OLIO) (1)	UNITA' DI MISURA	QUANTITA'	VARIETA'	SOTTOZONA (BIT/CDM/MTG)
..... /,.....

- Olive provenienti dalla località/contrada (2):
- Olio stoccato presso (3):

che in data odierna:

CONFERISCO (4)

C E D O (5)

DA CONTO LAVORAZIONE

a _____
del comune di _____ matricola n. _____

proviene dagli oliveti da me gestiti e regolarmente inseriti nel sistema di controllo di CCIAA BARI relativo alla DOP "Olio d'Oliva Extravergine Terra di Bari" ed è stato ottenuto conformemente al Disciplinare di produzione e al Piano di Controllo della DOP stessa.

QUANTITATIVI DI OLIVE CONFERITE AD ALTRO FRANTOIO: **SI** **NO**

..... li.....
(città)

Il Legale Rappresentante

.....
(Timbro e firma)

1 - Il produttore di olive deve indicare la località/contrada di provenienza del prodotto raccolto;
2 - Il proprietario dell'olio deve specificare la struttura presso la quale è stoccato l'olio (frantoio o altro sito di stoccaggio);
3 - **Conferire** - per i casi in cui:
a) il proprietario delle olive 'CONSEGNA' per la sola lavorazione le olive, restando proprietario dell'olio, stoccato e gestito in una postura a lui dedicata;
b) il proprietario dell'olio lo trasferisce da un sito ad altro di stoccaggio;
c) Il frantoio restituisce l'olio ottenuto dalla molitura in Conto/Lavorazione al proprietario-produttore;
4 - **Cedo**: indica i casi in cui:
a) il proprietario delle olive CEDE LA PROPRIETA' DELLE OLIVE al frantoio (o intermediario), senza titolarità sull'olio ottenuto.
b) Il proprietario dell'olio VENDE ad altro operatore iscritto nel sistema ed autorizzato allo stoccaggio dell'olio D.O.P.
- Il presente modello può essere usato sia per il prodotto olive che per il prodotto olio, pertanto verificare le voci interessate.

Riservata all'Ufficio Competente

Data di arrivo

.....

(Città)..... li

Referente:

Recapiti:

Tel.:

Fax:

Spett.le

**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
CORSO CAVOUR, 2
BARI**

RICHIESTA ANALISI CONFORMITA'

Il sottoscritto _____, in qualità di Legale Rappresentante della Ditta _____, inserita nel sistema di controllo di CCIAA BA relativo alla DOP "OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE TERRA DI BARI " come **confezionatore** con matricola n° _____, richiede l'analisi di conformità per il lotto/ i di seguito specificato/i:

PRODOTTO	CAMPAGNA OLEARIA	SOTTO ZONA	Unità di misura	QUANTITA'	Riferimenti di lotto/partita/stoccaggio (rif. Doc. - n° lotto)

45 giorni

90 giorni

- stoccaggio in silos di acciaio o materiali inerti e non assorbenti;
- basso spazio d'aria al di sopra del battente di olio;
- temperatura di stoccaggio al di sotto dei 18 C°;
- eventuale filtrazione del prodotto.

Battente d'azoto

Gres porcellanato

Il sottoscritto,

dichiara di essere regolarmente inserito nel sistema di controllo di CCIAA BARI relativo alla DOP "Olio d'Oliva Extravergine Terra di Bari " e che le produzioni per le quali viene richiesto attestato sono state ottenute conformemente al Disciplinare di Produzione ed al Piano di Controllo della DOP stessa.

Chiede, inoltre, che venga effettuato il campionamento dei lotti per i quali ha effettuato la presente richiesta in conformità al Disciplinare di Produzione ed al Piano di Controllo della DOP "Olio d'Oliva Extravergine Terra di Bari ".

Legale Rappresentante

(Timbro e Firma)

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:

Data: _____
(firma)

RISERVATO ALL'UFFICIO

accettata

Giudizio sulla proposta di risoluzione della NC:

respinta

Data: _____ : _____
(firma)

RISERVATO ALL'UFFICIO

NC risolta

Verifica della risoluzione della NC rilevata:

NC non risolta

Data: _____ : _____
(firma)

CCIAA BA	MOD. M08	VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONE DOP "OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA TERRA DI BARI"	REV.12
----------	----------	--	--------

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 OBBIEZIONE**, 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.