



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
26/02/2024	13	AGGIORNAMENTO PIANO DI CONTROLLO
30/05/2024	14	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. 51 del 10/06/2022
Dott. Francesco MININNI (P.O.)	Avv. Angelo Raffaele Caforio (Responsabile Struttura Controllo) D.ssa Angela P. Partipilo (Segretario Generale)	D.P. n. 1 del 26/02/2024 ratificata con D.G. n. 18 del 19/03/2024 D.G. n. 67 del 30/05/2024



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

Sommario

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



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

1. Premessa

Il Reg. UE 1143/2024 dispone che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP 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.

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 devono assoggettarsi al controllo dell'OdC e sono tenuti al rispetto di tutti i requisiti descritti nel disciplinare di produzione della DOP ed alle prescrizioni del Piano dei Controlli della relativa DOP.

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, 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° 1143/2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i Regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787, (UE) 2019/1753 e che abroga il Regolamento (UE) n. 1151/2012;

► Regolamento delegato (UE) 2104/2022 della Commissione del 29 luglio 2022 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme di commercializzazione dell'olio di oliva e che abroga il regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e il regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012 della Commissione



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

- ▶ Regolamento di esecuzione (UE) 2105/2022 della Commissione del 29 luglio 2022 che stabilisce norme relative ai controlli di conformità delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e ai metodi di analisi delle caratteristiche dell'olio di oliva;
- ▶ Reg. (UE) n° 625/2017, relativo ai controlli ufficiali e alle attività ufficiali
- ▶ Reg. (UE) n° 1308/2013, relativo all'organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli
- ▶ Reg. (UE) n° 1169/2011, relativo alla fornitura delle informazioni sugli alimenti ai consumatori
- ▶ Regolamento Delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;
- ▶ Regolamento di Esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- ▶ Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva DOP
- ▶ 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.



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

- ▶ 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.
- ▶ Nota Ministeriale prot. n. 166361 del 20/03/2023 relativa all'utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente"
- ▶ 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
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 che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
Autorità	Sono rappresentate dal MASAF (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/ Regioni e Prov. aut. interessate alla DOP
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
Campagna olearia	E' il periodo dell'anno che comprende raccolta e molitura delle olive e successivo confezionamento dell'olio extravergine d'oliva. Dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.
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 e la data d'ingresso nella filiera
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. 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 MASAF 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 MASAF.



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

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. 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 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
Intermediario	Chiunque effettua solo operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio DOP 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
Ispettore OdC	Tecnico qualificato e incaricato di svolgere le attività di verifica documentali, ispettive e di prelievo 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 e autorizzato dal MASAF
Lotto	Insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di olive/olio prodotte, elaborate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche
MASAF	Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste
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.



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

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 che operano nella filiera dell'olio extravergine di oliva DOP
Portale informatico	Sistema gestionale in uso alla Struttura di Controllo tramite il quale tutti gli operatori possono presentare istanze di adesione/variazione/cancellazione, consultare la posizione debitoria nei confronti dell'OdC e visionare la superficie olivetata certificata. La Struttura di Controllo gestisce tutti i procedimenti di sua competenza tramite il medesimo portale, unitamente al Registro telematico SIAN
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 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 effettivamente presenti nella filiera della DOP olio extravergine. Essi sono gli olivicoltori, i frantoiani, i confezionatori e gli intermediari.

4.1 Modalità di adesione

La richiesta di adesione al sistema di controllo può essere presentata all'OdC direttamente dal soggetto richiedente o da altro soggetto appositamente delegato. Con la sottoscrizione della richiesta di prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

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 devono inviare la richiesta di adesione al sistema all'OdC **entro il 30 settembre, esclusivamente in modalità telematica attraverso l'apposito portale informatico**, con la seguente documentazione allegata:

- A) Copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato;
- B) Planimetria terreni;
- C) Scheda elenco superfici olivetate contenente i riferimenti catastali delle particelle che si intende iscrivere al sistema di controllo dell'olio DOP, 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);
- D) Fascicolo aziendale;
- E) Copia del certificato di iscrizione alla CCIAA (qualora non visibile sul portale SIAN).

4.1.2 Prima adesione frantoiani-confezionatori-intermediari

Possono presentare la richiesta di adesione i frantoiani, gli intermediari ed i confezionatori che ricadano nella zona di produzione prevista dal disciplinare ed abbiano completato l'iscrizione al SIAN. Gli operatori che intendono aderire alla DOP devono inviare all'OdC, **esclusivamente in modalità telematica attraverso l'apposito portale informatico**, 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. (non dovuta dagli intermediari che non effettuano stoccaggio di prodotto);
- C) Planimetria con descrizione degli impianti (non dovuta dagli intermediari che non effettuano stoccaggio di prodotto);
- D) Fascicolo aziendale.
- E) Copia del certificato di iscrizione alla CCIAA (qualora non visibile sul portale SIAN).

4.2 Procedura di riconoscimento

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, entro 15 giorni lavorativi, l'OdC valuta la documentazione. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta Accettata	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.



PIANO DEI CONTROLLI “OLIO DOP TERRA DI BARI” REV. 14 DEL 30/05/2024

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 lavorativi 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 le visite presso gli operatori riconosciuti secondo la frequenza descritta nella sottostante tabella 1. La frequenza delle verifiche ispettive di cui alla tabella n. 1 si riferisce alla campagna olearia (dal 1 ottobre di ciascun anno al 30 settembre dell'anno successivo). 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 continuamente la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati, sia al riscontro di quanto dichiarato nella domanda di adesione al sistema.



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

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 o l'OdC rilevi d'ufficio 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 (nel termine indicato al paragrafo 6.2) l'operatore continua ad essere inserito nel sistema ed è obbligato al pagamento delle quote previste dal relativo tariffario.

Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli aderenti al sistema di controllo, si rimanda ai seguenti punti 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;
- ▶ 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 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.



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

**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 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.l.m., produzione massima per ettaro, sesto di impianto, il numero di piante, le varietà coltivate, nonché altre informazioni richieste dal disciplinare di produzione e pertinenti il fascicolo aziendale medesimo.
- 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;

¹ fatta salva la deroga prevista per gli olivicoltori al punto “E” del par. “obblighi specifici degli olivicoltori”



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

C Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal **registro telematico di molitura** e di movimentazione olive/olio, stoccaggio.

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.

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 **6** 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.

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

Entro 15 giorni dalla comunicazione l'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.

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.



PIANO DEI CONTROLLI “OLIO DOP TERRA DI BARI” REV. 14 DEL 30/05/2024

In particolare, per gli **ampliamenti di superficie**, le istanze devono pervenire entro lo stesso termine previsto per le domande di adesione degli olivicoltori (30 settembre).

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 dell'olio a DOP 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 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;
- 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. La cancellazione ha effetto dalla data della comunicazione ad eccezione del decesso dell'operatore (da documentare) ove la cancellazione ha effetto dalla data dell'evento.

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 dei certificati di riconoscimento (prime adesioni, cancellazioni ecc).

7 APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

7.1 Controlli in accettazione

Gli operatori della filiera DOP, 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. 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 all'ora di ricevimento, alla data di lavorazione e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;

B Presso gli intermediari: al fornitore, alla data e all'ora di ricevimento delle olive/olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

C Presso i confezionatori: al fornitore, alla data di ricevimento dell'olio ed ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

Frantoiani – Intermediari

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico le olive dopo avere verificato e registrato nei tempi e nelle modalità previste 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 – Intermediari

Il responsabile all'accettazione deve prendere in carico il prodotto dopo avere verificato e registrato nei tempi e nelle modalità previste 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 ed 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.

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.) accertando, 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, 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 da quelle generiche.



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

8. Analisi

8.1 Richiesta di analisi.

Una volta formato il lotto, l'operatore detentore del prodotto trasmette all' OdC (tramite portale informatico e 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” 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 MASAF: di queste, una sarà impiegata per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico e una per l'esame organolettico;
- due saranno conservate dall'OdC come contro campione 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. con il prelievo di 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 prelievamenti 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



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

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), li notifica al richiedente ed al Comitato di Certificazione che valuta la conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione. A seguito della decisione del Comitato di Certificazione, l'OdC notifica al richiedente la Certificazione di conformità sulla base delle seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio Certificazione di conformità ai sensi del Reg. Ue 625/2017 con allegato il rapporto di analisi del laboratorio in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti da Disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto stesso. 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” a “olio DOP” del lotto campionato. L'operatore provvede ad aggiornare: - le indicazioni riportate sul/i recipiente/i di stoccaggio interessato/i, riportando “olio DOP...” in luogo di “olio atto a DOP...” 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 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...” 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 del Regolamento delegato (UE) 2104/2022 della Commissione del 29 luglio 2022 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



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

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 con 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.

In caso di vendita senza alcuna movimentazione di prodotto la scadenza del certificato non subisce variazioni.

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.



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

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 dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi, una delle aliquote in suo possesso.

L’esito negativo dell’analisi organolettica di revisione è definitivo. In caso di esito negativo della prova l’operatore, entro 6 gg. dall’avvenuta conoscenza dell’esito non conforme 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 MASAF.

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 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 MASAF 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 non consente di procedere all’esame organolettico. 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 della Certificazione di conformità e 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, al presente Piano di Controllo ed alle note operative per quanto riguarda le modalità di rilascio. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente” seguita dalla scritta ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto a condizione di conservare in lingua italiana i



PIANO DEI CONTROLLI “OLIO DOP TERRA DI BARI” REV. 14 DEL 30/05/2024

termini “Ministero competente”, eccetto per i casi ove la legislazione del paese di destinazione non lo consenta.

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

10 Numerazione progressiva di garanzia

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP 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 direttamente in etichetta.

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 5.

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 lavorativi 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, 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) e richiedere all’operatore di provvedere al richiamo del prodotto già commercializzato.



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

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 MASAF 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, 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 lavorativi 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 30 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



**PIANO DEI CONTROLLI
“OLIO DOP TERRA DI BARI”
REV. 14 DEL 30/05/2024**

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. 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 MASAF.