

**PIANO DEI CONTROLLI  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
DOP VALLI TRAPANESI**

**STATO DELLE REVISIONI**

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione

Redatto	Verificato	APPROVAZIONE



### **PREMESSA**

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

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

### **SCOPO**

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

### **CAMPO DI APPLICAZIONE**

Il presente Piano dei Controlli trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione della DOP.

### **PIANO DEI CONTROLLI**

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

#### **- DOCUMENTO TECNICO**

Riporta le procedure seguite dall'OdC per il controllo della DOP, il piano di campionamento, gli obblighi, le direttive e le regole a carico degli operatori al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità.

#### **- SCHEMA DEI CONTROLLI**

E' strutturato in forma di matrice:

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

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



Camera di Commercio  
Trapani

**Olio extravergine di oliva  
"DOP VALLI TRAPANESI"**

**Piano di Controllo  
Ed. 02 Rev. 00**

**DOCUMENTO TECNICO  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
DOP VALLI TRAPANESI**



## INDICE GENERALE

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



### 1. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

REGOLAMENTO UE n° 1151 del 21/11/2012	Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Abroga i Reg. CE n. 509/2006 e 510/2006
Reg. (CE) n. 29 del 13-01-2012	Relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
Decreto Ministeriale del 29 settembre 1998	Approvazione del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva DOP". e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Italiana n° 250 del 26/10/1998
DM 8799 del 15/04/2013 e ss.mm.ii	Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari
L.128-1998-L. Comunitaria 1995-97	con particolare riferimento all'Art. 53 così come sostituito da Art. 14 della Legge 526/1999
D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 109	Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari
Nota Ministeriale del 16\02\2005 prot. 61026	Concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli extravergini di oliva a denominazione protetta
Nota Ministeriale del 24\09\2002 prot. 65095	Concernente chiarimenti in merito all'entrata in vigore dei regolamenti n. 796/2002 e 1019/2002 e loro interazione con i disciplinari di produzione delle denominazioni di origine registrate
Nota Ministeriale del 20/01/2011 prot. 1308	Attività di controllo in ambito DOP e IGP
Nota Ministeriale del 03/10/2012 prot. 25551	Piano di controllo oli DOP e IGP
Nota Ministeriale del 24/07/2013 prot. 16659 (e precedenti)	Validità del certificato di analisi per le partite di olio DOP o IGP
Nota Ministeriale del 05/10/2012 Protocollo n°25742	Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf" su prodotti a marchio DOP
D.lgs 19-11-2004 n° 297 (Gazzetta Ufficiale N. 293 del 15 Dicembre 2004)	Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
Reg. UE 299/2013	Recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti.
Decreto 16059 del 23/12/2013	Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento UE n. 299/2013.
Nota Ministeriale MIPAAF Protocollo n°7392 del 04/04/2014	Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG
REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011	Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori



## 2. TERMINI E DEFINIZIONI

AGEA	Agenzia per l'erogazione in agricoltura
Attività di Valutazione	Esame documentale effettuata dall'OdC
Attività di controllo	Ispezione e/o prova effettuata dall'OdC
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della <b>DOP</b> che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
Non conformità lieve (NC lieve)	mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto può essere identificato come DOP
Non conformità grave (NC grave)	mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato come 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
Trattamento della non conformità	rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme
Autorità competenti	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e Province autonome interessate alla DOP e Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
OdC	Organismo di controllo autorizzato o Autorità pubblica designata
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Denominazione di origine protetta (DOP)	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012
MIPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
ICQRF	Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Ispettore OdC	Tecnico qualificato e incaricato a svolgere le attività di verifica ispettive e prelievi di campioni, previsti dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo
Laboratorio	Laboratorio accreditato alla norma EN 17025



Piano dei controlli – in seguito PdC	documento redatto da un Organismo di controllo approvato dal MIPAAF; fornisce requisiti regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati
Requisito	disposizione presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso
Operatore	olivicoltore, frantoiano, confezionatore, intermediario che operano nella filiera dell'olio extravergine di oliva DOP e chiedono all'OdC l'accesso al sistema dei controlli per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati
Olivicoltore	Operatore che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora l'olivicoltore attui anche attività di molitura e/o confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano e/o il confezionatore
Frantoiano	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di molitura delle olive e di stoccaggio dell'olio extravergine di oliva DOP destinato al confezionamento. Qualora presso il frantoio siano attuate attività di confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il confezionatore.
Confezionatore	Operatore identificato e 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 si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano.
Intermediario	Colui che effettua operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio DOP o olio certificato sfuso non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti
Detentore	soggetto che possiede e/o può disporre della partita di olive o di olio
Lotto di olive	Quantità omogenea di prodotto derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità
Lotto di olio	Quantità omogenea di prodotto identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità
Lotto di confezionamento	Partita omogenea di prodotto finito da destinare al confezionamento ottenuta dalla molitura delle olive derivanti da appezzamenti riconosciuti idonei
Partita	Si intende per «partita» un insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate e condizionate in circostanze tali che l'olio contenuto in ciascuna di queste unità di vendita è considerato omogeneo per tutte le caratteristiche analitiche.
SIAN	Sistema informativo agricolo nazionale
Registro telematico SIAN	Registro disponibile in apposita area dedicata del portale SIAN ( <a href="http://www.sian.it">www.sian.it</a> ) 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.
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.



Responsabile SIAN	Responsabile depositario delle credenziali d'accesso al sistema SIAN come stabilito dalla nota Ministeriale protocollo uscita n° 0001962 del 28/01/2014.
Approvazione etichetta e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale l'OdC, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità all'Art. 8 del disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF
Attestato di iscrizione elenco operatori controllati	Attestato in cui si dichiara l'idoneità dell'operatore.
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori conformi inseriti nel sistema dei controlli e, aggiornato annualmente dall'OdC
Notifica conformità analisi	Documento con il quale OdC attesta la rispondenza delle materie prime, sistemi di lavorazione e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti dall'OdC e approvati dal MIPAAF.
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale OdC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati
Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale OdC accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione.
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli.





### 3. SEDE E ORGANIZZAZIONE

La sede operativa dei controlli è rappresentata dalla sede della Camera di Commercio di Trapani dove viene raccolta ed archiviata la documentazione e corrispondenza relativa.

Per lo svolgimento dell'attività di controllo la Camera di Commercio di Trapani si avvale della seguente organizzazione:

- a) GIUNTA CAMERALE;
- b) SEGRETARIO GENERALE, in assenza VICE SEGRETARIO GENERALE;
- c) UFFICIO CONTROLLI;
- d) UFFICIO CERTIFICAZIONE;
- e) COMITATO RICORSI.

Le funzioni esplicitate a ciascun livello sono le seguenti:

#### a) GIUNTA CAMERALE

Approva i documenti di indirizzo ed in particolare il Piano di Controllo, il tariffario, l'organigramma ed eventuali nomine a personale ispettivo esterno.

#### b) SEGRETARIO GENERALE, in assenza il VICE SEGRETARIO GENERALE

Sorveglia l'operato dell'Ufficio Controlli avvalendosi del Responsabile dell'Ufficio Controlli.  
Firma i certificati di conformità al DdP e al PdC della DOP valli Trapanesi.

#### c) UFFICIO CONTROLLI

Organigramma:

Composto dal responsabile e dal personale assegnati all'ufficio "Certificazione prodotti e made in Italy" della Camera di Commercio, nel cui ambito è compresa la certificazione dei prodotti di qualità DOP e IGP.

Competenze:

Riguardo a quanto previsto dal Piano di Controllo Certificazione della D.O.P. Valli Trapanesi:

- Istruisce i soggetti aderenti al sistema dei controlli;
- Gestisce le verifiche documentali relative ai soggetti che aderiscono al sistema dei controlli;
- Gestisce le verifiche sul campo effettuate dall'ispettore;
- Gestisce gli elenchi dei soggetti "Conformi";
- Gestisce l'iter previsto per i prelievi dei campioni di olio relativi ai lotti di confezionamento;
- Effettua il controllo sui confezionamenti;
- Sorveglia l'operato degli ispettori e ne valuta l'efficacia;
- Effettua il controllo preventivo delle bozze di etichette da sottoporre per l'approvazione all'ufficio di Certificazione;
- Segnala le "Non Conformità" risultanti dal controllo documentale e dalle visite ispettive effettuate sul campo all'ufficio Certificazione;
- Predisporre la documentazione necessaria al rilascio dei certificati di conformità o di non conformità da sottoporre all'ufficio Certificazione;
- Segnala all'ufficio Certificazione le azioni correttive riguardanti le "Non Conformità" secondo quanto previsto dallo schema di controllo allegato al Piano di Controllo;
- Gestisce e cura tutta la documentazione relativa alle pratiche di certificazione, per conto dell'ufficio Certificazione;
- Fornisce dati statistici agli organi preposti come ad esempio: Mipaaf, Istat, Consorzi etc.;
- Presenzia all'attività di vigilanza, prevista dalla Legge 27 dicembre 2006 n. 296, effettuata almeno 2 volte l'anno dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali tramite l'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari, fornendo la dovuta assistenza.

#### d) UFFICIO CERTIFICAZIONE

Organigramma:

Composto dal Segretario Generale della Camera di Commercio di Trapani, dal Vice Segretario Generale della Camera di Commercio di Trapani, da un Dirigente camerale o da un dipendente camerale di comprovata esperienza in materia.

Competenze:

- Sorveglia e verifica l'operato dell'ufficio Controlli;
- Delibera in merito alle iscrizioni, modifiche, mantenimento, alle "Non Conformità", alle azioni correttive;



- Emette e approva i certificati per l'uso della denominazione di origine;
- Approva le bozze di etichette da utilizzare per l'imbottigliamento;
- Coordina e cura i rapporti con i comitati di assaggio riconosciuti.

#### e) UFFICIO RICORSI

Organigramma:

Composto dal Presidente della Camera di Commercio o in sua assenza il vice Presidente, da un Esperto del settore nominato dal Presidente della Camera di Commercio, da un Avvocato nominato dal Presidente della Camera di Commercio.

Competenze:

Il Comitato decide sui ricorsi presentati dagli operatori e le decisioni sono prese a maggioranza.

#### 4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

##### 3.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della DOP olio extravergine sono gli olivicoltori, i frantoi, gli imbottiglieri e gli intermediari.

#### 5. MODALITÀ DI ACCESSO

La richiesta può essere redatta e presentata all'OdC direttamente dal soggetto richiedente o dal Consorzio di Tutela riconosciuto, incaricato in nome e per conto dei propri soci o dal frantoio a seguito di apposita delega scritta dell'olivicoltore.

Nel caso in cui l'operatore deleghi al Consorzio o al frantoio l'invio della propria domanda di adesione con delega inerente anche ai rapporti economici, questo è tenuto a fornire all'OdC una dichiarazione (ai sensi del D.P.R. 445 del 28/12/2000) nella quale sia anche riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere firmata dall'operatore. Con la sottoscrizione della richiesta di prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare di produzione e del piano dei controlli.

##### 4.1 Prima adesione olivicoltori

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

Gli olivicoltori che intendono aderire alla DOP devono inviare all'OdC, **entro il 30 giugno fatta salva la possibilità per l'OdC di accettare domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dell'olivicoltore, ma comunque non oltre il 30 settembre:**

- la richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte;
- numero d'iscrizione al Registro delle Imprese della CCIAA o dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi del D.P.R. 445 del 28/12/2000 dalla quale si possa evincere che il proprio reddito, derivante dall'attività agricola, non supera l'imponibile previsto dalle norme in vigore e pertanto non è obbligato all'iscrizione al Registro delle Imprese della Camera di Commercio di Trapani (sezione agricola o piccolo imprenditore: coltivatore diretto);
- se iscritto al Registro delle Imprese della CCIAA dovrà essere in regola con il pagamento dei diritti camerali;
- copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato.

##### 4.2 Prima adesione frantoiani-confezionatori-intermediari

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

Gli operatori che intendono aderire alla DOP 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 s.m.i.;
- C** numero d'iscrizione al Registro delle Imprese della CCIAA ;
- D** dovrà essere in regola con il pagamento dei diritti camerali.

##### 4.3 Procedura di riconoscimento

###### 4.3.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione 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:

 Camera di Commercio Trapani	<b>Olio extravergine di oliva          “DOP VALLI TRAPANESI”</b>	<b>Piano di Controllo          Ed. 02 Rev. 00</b>
---	--	---

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata con predisposizione del fascicolo aziendale e iscrizione al SIAN	OdC procede alla pianificazione della visita ispettiva iniziale;
Richiesta incompleta o registro SIAN e/o fascicolo aziendale incompleto	OdC <b>sospende l'iscrizione dell'operatore</b> 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.

#### 4.3.2 Visita ispettiva iniziale

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

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

#### 4.3.3 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

L'OdC per il riconoscimento iniziale prevede le seguenti verifiche:

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

### 6. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene da parte dell'OdC sulla base dei rapporti di ispezione, di prova (eventuali), di non conformità (eventuali).

**Se la valutazione è positiva**, l'OdC iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 15gg 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 attività ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

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

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

#### 6.1 Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

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

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN SORVEGLIANZA	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti) (per il 20% degli estratti anche i requisiti strutturali) <sup>1</sup>	Documentale e ispettivo
Frantoiano	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Esclusivamente per quanto concerne il 20%, si precisa che l'estrazione avverrà a cura dell'ICQRF competente per territorio, dall'elenco degli operatori estratti dall'OdC (33%) con il metodo dei numeri casuali, e che non siano già stati estratti precedentemente.

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

 <p>Camera di Commercio Trapani</p>	<p><b>Olio extravergine di oliva "DOP VALLI TRAPANESI"</b></p>	<p><b>Piano di Controllo Ed. 02 Rev. 00</b></p>
--	--	---

Confezionatore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico <sup>2</sup>
Intermediario	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale e ispettivo

## 6.2 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

L'OdC effettuerà delle visite ispettive aggiuntive:

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

## 8. RICONFERMA

### 7.1 Olivicoltori

Possono presentare la richiesta di riconferma tutti gli olivicoltori, che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, iscritti al SIAN. In assenza di comunicazione di riconferma entro il 30 giugno di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata. Tale modalità deve essere oggetto di 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 10.

### 7.2 Frantoi-Confezionatori-Intermediari

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

In assenza di comunicazione di riconferma entro il 30 giugno di ogni anno, la riconferma si intende tacitamente rinnovata. Tale modalità deve essere oggetto di 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 10.

## 9. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

### 8.1 Obblighi generali degli operatori

- A** Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- B** Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- C** Registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP;
- D** 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;
- E** Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- F** Registrano le date e gli orari di lavorazione, ove richiesto dal disciplinare, delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente;
- G** L'operatore, relativamente alla specifica attività per la quale ha aderito, deve comunicare all'OdC il giorno di svolgimento delle operazioni come segue: l'inizio almeno 2 gg prima e la fine non oltre 2 gg.  
Ogni variazione del programma può essere comunicata via e-mail o fax.

### 8.2 Obblighi specifici degli operatori

#### 8.2.1 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 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 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 500 chilogrammi per campagna di commercializzazione. Diversamente le annotazioni sul registro devono essere effettuate entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.

#### 8.2.2 Frantoiani

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

#### 8.2.3 Confezionatori

- A** Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.
- B** Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento

#### 8.2.4 Intermediari

- A** Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata.
- B** Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento

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.

### 10. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (dati catastali, superfici, rinfittimenti, integrazioni, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente all'OdC entro 15 gg. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili solo documentalmente (es. aumento di superficie, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) l'OdC procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.

#### 9.1 Olivicoltori

Sono tenuti a comunicare all'OdC le variazioni intervenute aggiornando il fascicolo aziendale che deve comunque avvenire prima della commercializzazione delle olive.

#### 9.2 Frantoiani-Confezionatori-Intermediari

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

### 11. CESSAZIONE ATTIVITÀ

Olivicoltori-Frantoiani-Confezionatori-Intermediari

Gli operatori che intendono rinunciare/cessare alla partecipazione nella filiera regolamentata, devono comunicarlo all'OdC entro 15 gg dalla decisione, e comunque **non oltre il 30 giugno** di ogni anno pena il pagamento della quota annuale di mantenimento.



## 12. RINUNCIA

La rinuncia obbliga gli operatori a:

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

## 13. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

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

## 14. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

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

## 15. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della DOP devono assoggettarsi al controllo dell'ODC e operare in conformità al presente documento tecnico e al disciplinare di produzione.

Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
Varietà di olivo	Olivicoltori
Zona di produzione	Olivicoltori, frantoi, confezionatori, intermediari
Condizioni ambientali e caratteristiche di coltivazione	Olivicoltori
Periodo e modalità di raccolta delle olive	Olivicoltori
Resa di olive per ettaro	Olivicoltori
Modalità di oleificazione - Metodi estrattivi	Frantoiani
Caratteristiche al consumo	Confezionatori
Designazione e presentazione	Confezionatori

## 16. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

### 15.1 Controlli in accettazione

Gli operatori della filiera DOP prima di prendere in carico le olive o l'olio devono chiedere all'OdC l'elenco degli operatori controllati ovvero controllare tramite registro telematico se il fornitore è inserito nella filiera. 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 frantoi*: al fornitore, alla data di raccolta delle olive, alla data e l'ora di ricevimento, alla data di lavorazione e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- B** *presso gli intermediari*: al fornitore, alla data e l'ora di ricevimento delle olive/olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione
- C** *presso i confezionatori*: al fornitore, alla data di ricevimento dell'olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

#### Frantoiani – Intermediari (olive)

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

- A** la presenza dell'agricoltore nell'elenco degli operatori controllati inviato dall'OdC ovvero 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 (olio)

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

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

## 17. 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 del prodotto, a qualsiasi titolo, ad altri operatori di filiera, l'appartenenza alla DOP.

#### 16.1 Identificazione durante i trasferimenti in filiera

- A** Gli olivicoltori devono identificare la transazione di ogni partita di olive, mediante la compilazione della documentazione per la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta dall'OdC, ecc.) accertandosi dei requisiti di conformità.
- B** Tutti gli operatori devono identificare la transazione di ogni lotto di olio sfuso, mediante la compilazione del documento giustificativo (DDT)

#### 17.2 Identificazione durante lo stoccaggio, trasformazione/oleificazione, travasi e confezionamento

Gli operatori devono riportare sul registro telematico i dati che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità.

#### 16.3 Separazione e comunicazione delle lavorazioni

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della 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**, gli operatori provvederanno a registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

### 18. RICHIESTA ANALISI

Una volta formato il lotto, l'operatore detentore del prodotto, effettua all'OdC (tramite apposito MOD 08 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 della partita, presupposto preliminare per la richiesta della verifica analitica, deve essere espressamente dichiarata dal soggetto interessato alla certificazione al momento della richiesta di campionamento del prodotto. L'operatore ha altresì l'obbligo di dichiarare espressamente che l'olio da sottoporre a prelievo ha le caratteristiche della categoria olio extra vergine di oliva. Il lotto di olio destinato alle analisi deve essere chiaramente identificato sul registro telematico come "olio atto a divenire DOP" e l'OdC ne verifica preventivamente anche la effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata.

Nel caso la partita di olio di cui si chiede la certificazione non provenga da fornitori inseriti nel circuito del prodotto regolamentato, 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. L'esito negativo di una delle due analisi (chimico-fisica e organolettica) può precludere l'obbligo di effettuare anche l'altra.

### 19. NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI

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

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

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 rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.



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

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

Termini di validità del certificato di analisi dell'olio		Condizioni di conservazione dell'olio
<b>A</b>	Nessuna scadenza successivamente all'analisi iniziale conforme	In recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18°C;
		In vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15 e 18°C;
		In vasche in acciaio interrate, purché isolate dalla terra da una struttura in cemento e mantenute ad una temperatura compresa tra 15 e 18°C.
<b>B</b>	<b>90 giorni</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;
<b>C</b>	<b>45 giorni</b> 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.

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.

**20. APPROVAZIONE ETICHETTE**

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP pre confezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette, approvate dal Consorzio di tutela se riconosciuto dal MIPAAF o, in sua assenza o delega, dall'OdC. Le etichette devono essere approvate inizialmente e ad ogni variazione del disciplinare. Con l'approvazione delle etichette l'OdC, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto o su delega, valuta:

- la corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura;
- il corretto uso del logo comunitario;
- il rispetto delle indicazioni rese dal MiPAAF;
- l'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la DOP, costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

**21. RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA**

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP pre confezionato e destinato al consumo, il confezionatore ha l'obbligo di richiedere al Consorzio di tutela o in sua assenza dall'OdC i contrassegni numerati da apporre sulla confezione registrandone la quantità in entrata ed in uscita. Il Consorzio o l'OdC detengono un apposito registro predisposto per il carico/scarico dei contrassegni contenente i dati utili ad identificare il confezionatore.

**22. COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO**

L'operatore, per ogni lotto da destinare al confezionamento dopo aver ricevuto il certificato di conformità ai requisiti disciplinati, invia all'OdC apposita comunicazione della data programmata per l'imbottigliamento utilizzando il modello predisposto e contenente: il numero del certificato di conformità, l'identificativo del lotto di confezionamento, il proprietario dell'olio certificato, il quantitativo di olio da confezionare, l'etichetta da utilizzare indicando la data di approvazione dell'OdC e il proprietario, inoltre la data presumibile di fine confezionamento. Entro le 24 ore dalla fine del confezionamento dovrà darne comunicazione all'OdC utilizzando il modello predisposto contenente: la data di fine delle operazioni di confezionamento, il tipo di recipiente utilizzato (bottiglie, latte, etc.), le capacità in lt., i contrassegni utilizzati per ogni capacità ed eventuali contrassegni distrutti, aggiornando la giacenza.

Le comunicazioni all'OdC verranno effettuate come segue:

- Il confezionamento di quantitativi fino a Kg 100 almeno 1 ora prima;
- Il confezionamento di quantitativi oltre i Kg 100 almeno 24 ore prima.





### 23. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

Debbono essere tali da non creare nocimento agli operatori e comunque non oltre 15 giorni dalla richiesta, fatta salva la possibilità per 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.

### 24. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' DELL'ODC

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta DOP, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 6 del disciplinare di produzione. 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.

colore: verde con eventuali riflessi giallo oro;

odore: netto di oliva con eventuali toni erbacei;

sapore: di fruttato con sensazione leggera di piccante e di amaro;

punteggio minimo al Panel test:  $\geq 6,5$ ;

acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non eccedente grammi 0,5 per 100 grammi di olio;

numero perossidi:  $\leq 10,00$  MeqO<sub>2</sub>/kg;

K232:  $\leq 2,20$ ;

K270:  $\leq 0,15$ ;

Delta K  $\leq 0,005$

acido linolenico:  $\leq 0,8\%$ ;

acido linoleico:  $\leq 12,00\%$

acido oleico:  $\geq 70\%$ .

H.2. Altri parametri non espressamente citati devono essere conformi alla attuale normativa U.E.

### 25. 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 del "declassamento" e della destinazione finale del prodotto mediante apposita registrazione sul registro telematico. Nel caso in cui sia stata utilizzata la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, l'OdC provvederà a segnalarlo all'Autorità competente (ICQRF) e al Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF.

### 26. MODALITÀ DI 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 al confezionatore;
- due saranno inoltrate al laboratorio di cui 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 ed organolettico;
- una sarà conservata dall'OdC, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti.

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

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



## **27. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI**

### **A) Procedimento di revisione dell'esame organolettico**

In caso di **esito non conforme** dell'esame organolettico, l'operatore può richiedere la revisione della prova entro 6 (sei) gg. dalla ricezione della comunicazione inviata 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 l'operatore entro 6 gg dall'avvenuta conoscenza della Non Conformità Grave deve procedere al declassamento del prodotto non conforme sul registro telematico e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza di ciò l'OdC procederà all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. dall'accertamento del mancato aggiornamento.

### **B) Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico**

In caso di **esito non conforme** dell'analisi chimico-fisica, 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, trattandosi di una Non Conformità Grave sul prodotto, il lotto è escluso dal circuito della DOP e l'operatore dovrà procedere al declassamento della partita in oggetto sul registro telematico entro i 6 gg. previsti dalla normativa e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi.

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

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

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

Se la seconda prova 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.

## **28. 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 o sintesi.

## **29. NON CONFORMITÀ**

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

## **30. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DELL'ODC**

### **Tempi per la gestione delle NC**

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

## **31. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI**

Le politiche e le procedure dell'OdC hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamenti e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso tali



procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte l'OdC prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

#### **Reclami**

La procedura di gestione del reclamo è specifica di ogni OdC. L'esito delle indagini e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte dell'OdC.

#### **Ricorsi**

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi dall'OdC secondo le modalità stabilite dalla normativa o, se mancante, da ogni singolo OdC. Il Comitato ricorsi dell'OdC è comunque tenuto ad esprimersi entro 30 gg dalla data di arrivo del ricorso.

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

#### **Contenziosi**

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

### **32. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELL'ODC**

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

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

### **33. RISERVATEZZA**

L'OdC garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici 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.

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

### **34. PUBBLICITA' E TRASPARENZA**

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

### **35. TARIFFARIO**

Gli importi riportati nell'allegato tariffario sono riferiti ai servizi illustrati nel Piano di Controllo e Certificazione della DOP Valli Trapanesi. Le quote saranno articolate in fisse e variabili.



**36. MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE PIANO DI CONTROLLO:**

I Moduli 02-04-13-14 anche se inseriti nel sottostante riepilogo e pertanto allegati al PdC, verranno utilizzati fintanto che la procedura del SIAN non sarà perfettamente funzionante, dopodichè verranno revocati da questo OdC con formale notifica da trasmettere al MIPAAF e agli operatori interessati.

<b>NOME MODULO</b>	
<b>MOD 01</b> "Adesione al sistema dei controlli – Olivicoltori"	<b>MOD 13</b> Dichiarazione lavorazione olive
<b>MOD 02</b> Elenco dei terreni olivati	<b>MOD 14</b> Dichiarazione produzione olive e olio
<b>MOD 03</b> Dichiarazione Sostitutiva	<b>MOD 15</b> Verbale controllo in campo-Olivicoltore
<b>MOD 04</b> Elenco tank	<b>MOD 15bis</b> Check list Olivicoltore
<b>MOD 05</b> "Adesione al sistema dei controlli – Trasformatori"	<b>MOD 16</b> Verbale controllo in campo-Trasformatore
<b>MOD 06</b> "Adesione al sistema dei controlli – Confezionatori"	<b>MOD 16bis</b> Check list Trasformatore
<b>MOD 07</b> "Adesione al sistema dei controlli – Intermediari "	<b>MOD 17</b> Verbale controllo in campo-Confezionatore
<b>MOD 08</b> Richiesta analisi lotto	<b>MOD 17bis</b> Check list Confezionatore
<b>MOD 09</b> Verbale prelievo campione	<b>MOD 18</b> Verbale controllo in campo-Intermediario
<b>MOD 10</b> Richiesta approvazione etichetta	<b>MOD 18bis</b> Check list Intermediario
<b>MOD 11</b> Inizio confezionamento	<b>MOD 19</b> Rapporto di Non Conformità
<b>MOD 12</b> Fine confezionamento	