
	<b>Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia</b>	
--	--	--

Il Sottoscritto		
Rappresentante legale dell'azienda		
Sede Via / Località:		
Cap:	Comune:	Prov:
Email:	PEC:	
Numero iscrizione CCIAA:	P. IVA:	
Tel.	Fax:	Codice Fiscale (CUA):

### CHIEDE

di essere assoggettato ai controlli di conformità eseguiti da Istituto Regionale del Vino e dell'Olio (IRVO) Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali per il riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta Sicilia secondo le modalità e la frequenza previste dal Piano di controllo della IGP Sicilia approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Ai fini del riconoscimento della Indicazione Geografica Protetta Sicilia, il richiedente

### DICHIARA

- Di chiedere l'assoggettamento in qualità di:
  - Olivicoltore
  - Frantoiano
  - Intermediario
  - Confezionatore
- Di essere a conoscenza e di accettare il Piano per il controllo di conformità della IGP Olio Extravergine di Oliva Sicilia approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- Di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo della Indicazione Geografica Protetta Sicilia approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- Di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali proprie inadempienze al Disciplinare e/o al Piano di Controllo;
- Di autorizzare l'IRVO alla comunicazione, diffusione e trattamento dei propri dati personali da voi forniti, ai sensi del D. Lgs. N. 196/2003 e smi, presa visione dell'informativa prevista dall'art. 13 del citato Decreto presente sul sito [www.irvos.it](http://www.irvos.it)

Allega alla presente i seguenti documenti:

- Attestazione di avvenuto pagamento quota;
- Documento d'identità.

Allega inoltre (anche in forma di autocertificazione ai sensi del D.P.R. 445/2000):

- Certificato di Iscrizione alla Camera di Commercio;
- Certificato di attribuzione della Partita IVA/Codice fiscale;

\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

(Località)
(data)
(Timbro e Firma del Legale Rappresentante)

 <p>REGIONE SICILIANA ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO</p>	<h2>Rapporto di Non Conformità</h2> <p>Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia</p>	
---	--	--

Data:	Ispettore:	RNC n.
Azienda:		
Indirizzo:		
Attività:	N. identificazione	
Estremi verbale verifica ispettiva di riferimento: n.                      del   /   /		
<p>Descrizione NC</p> <p style="text-align: center;">Responsabile aziendale:</p>		
<i>(firma Ispettore)</i>		<i>(firma)</i>
<p>Azione correttiva:</p> <p>Tempi di adeguamento:</p> <p>Data:   /   /</p>		
<i>(firma Ispettore)</i>		

**Riservato all'Ufficio**

 <p>REGIONE SICILIANA ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO</p>	<b>Verbale di Controllo in Campo</b> Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia	
---	---	--

Nome Tecnico Ispettivo	Verifica Ispettiva		Cod. identificativo Azienda
	Data	n.	
<b>Azienda</b>			
<b>Indirizzo</b>	<b>Comune</b>	<b>N° telefono e n° fax</b>	
	<b>N° iscrizione CCIAA</b>	<b>E-mail</b>	
<b>Nome Referente Aziendale</b>	<b>Qualifica</b>		
<b>Non Conformità rilevate</b>			
Gravi n° _____ Elenco:		Lievi n° _____ Elenco:	
<b>Non Conformità rilevate durante la precedente Verifica Ispettiva</b>			
Gravi n° _____ Elenco:		Lievi n° _____ Elenco:	
<b>Breve riepilogo</b>			
<b>Firma Tecnico Ispettivo</b>		<b>Firma Referente Aziendale</b>	

	<b>Verbale di Controllo in Campo</b> Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia	
--	---	--



<b>Cod. identificativo Azienda</b>

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

 <p>REGIONE SICILIANA ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO</p>	<p><b>Verbale di Controllo in Campo</b></p> <p>Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia</p>	
---	--	--

Cod. identificativo Azienda

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

 <p>REGIONE SICILIANA ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO</p>	<b>Verbale di Controllo Frantoiano</b>  Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia	
---	---	--

Nome Tecnico Ispettivo	Verifica Ispettiva		Cod. identificativo Azienda
	Data	n.	
<b>Azienda</b>			
<b>Indirizzo</b>	<b>Comune</b>	<b>N° telefono e n° fax</b>	
	<b>N° iscrizione CCIAA</b>	<b>E-mail</b>	
<b>Nome Referente Aziendale</b>	<b>Qualifica</b>		
<b>Non Conformità rilevate</b>			
Gravi n° _____ Elenco:		Lievi n° _____ Elenco:	
<b>Non Conformità rilevate durante la precedente Verifica Ispettiva</b>			
Gravi n° _____ Elenco:		Lievi n° _____ Elenco:	
<b>Breve riepilogo</b>			
<b>Firma Tecnico Ispettivo</b>		<b>Firma Referente Aziendale</b>	

 <p>REGIONE SICILIANA ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO</p>	<p><b>Verbale di Controllo Frantoiano</b></p> <p>Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia</p>	
---	--	--


Cod. identificativo Azienda

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

	<b>Verbale di Controllo Frantoiano</b> Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia	
--	---	--

Cod. identificativo Azienda

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

	<b>Verbale di Controllo Confezionatore</b> Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia	
--	---	--

Nome Tecnico Ispettivo	Verifica Ispettiva		Cod. identificativo Azienda
	Data	n.	
<b>Azienda</b>			
<b>Indirizzo</b>	<b>Comune</b>	<b>N° telefono e n° fax</b>	
	<b>N° iscrizione CCIAA</b>	<b>E-mail</b>	
<b>Nome Referente Aziendale</b>	<b>Qualifica</b>		
<b>Non Conformità rilevate</b>			
Gravi n° _____ Elenco:		Lievi n° _____ Elenco:	
<b>Non Conformità rilevate durante la precedente Verifica Ispettiva</b>			
Gravi n° _____ Elenco:		Lievi n° _____ Elenco:	
<b>Breve riepilogo</b>			
<b>Firma Tecnico Ispettivo</b>		<b>Firma Referente Aziendale</b>	

	<b>Verbale di Controllo Confezionatore</b>  Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia	
--	---	--

<b>Cod. identificativo Azienda</b>

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

	<b>Verbale di Controllo Confezionatore</b>  Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia	
--	---	--

<b>Cod. identificativo Azienda</b>

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Osservazioni	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			sì	no			
Olio pronto per il confezionamento	<i>Caratteristiche al consumo</i> L'olio destinato al confezionamento possiede regolare autorizzazione e ha superato positivamente le analisi? Successivamente al prelievo l'olio viene conservato in modo tale da evitare lavorazioni o trattamenti che ne possano alterare le caratteristiche						
	<i>Limite di validità delle analisi:</i> Sono rispettati i termini previsti per il confezionamento? (1. Se l'olio viene stoccato in recipienti di acciaio inossidabile sotto battente di azoto/argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18 °C o in vasconi porcellanati posti in locali sotterranei, al buio, a temperatura compresa tra 15 e 18 °C, i certificati di analisi chimico fisica ed organolettica non hanno termine di validità; 2. Se l'olio viene stoccato in recipienti di acciaio inossidabile o in materiali inerti e non assorbenti, provvisti di coperchio a tenuta ermetica e di galleggiante pneumatico "sempre pieno" (o cappello galleggiante) posti a temperatura ambiente al di sotto dei 18°C, l'attestazione di conformità ha validità fissata in 90 giorni dalla data di emissione dell'attestazione stessa; 3. Per condizioni di stoccaggio differenti da quelle sopra enunciate l'attestazione di conformità ha validità 45 giorni dalla data di emissione dell'attestazione stessa.)						

	<b>Verbale di Controllo Confezionatore</b>  Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia	
--	---	--

<b>Cod. identificativo Azienda</b>

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

	<b>Verbale di Controllo Intermediario</b> Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia	
--	--	--

Nome Tecnico Ispettivo	Verifica Ispettiva		Cod. identificativo Azienda
	Data	n.	
<b>Azienda</b>			
<b>Indirizzo</b>	<b>Comune</b>	<b>N° telefono e n° fax</b>	
	<b>N° iscrizione CCIAA</b>	<b>E-mail</b>	
<b>Nome Referente Aziendale</b>	<b>Qualifica</b>		
<b>Non Conformità rilevate</b>			
Gravi n° _____ Elenco:		Lievi n° _____ Elenco:	
<b>Non Conformità rilevate durante la precedente Verifica Ispettiva</b>			
Gravi n° _____ Elenco:		Lievi n° _____ Elenco:	
<b>Breve riepilogo</b>			
<b>Firma Tecnico Ispettivo</b>		<b>Firma Referente Aziendale</b>	

 <p>REGIONE SICILIANA ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO</p>	<b>Verbale di Controllo Intermediario</b>  Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia	
---	--	--

<b>Cod. identificativo Azienda</b>

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

	<b>Verbale di Controllo Intermediario</b>  Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia	
--	--	--

<b>Cod. identificativo Azienda</b>

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Osservazioni	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			sì	no			
Olio pronto per il confezionamento	<i>Caratteristiche al consumo</i> L'olio destinato al confezionamento possiede regolare autorizzazione e ha superato positivamente le analisi? Successivamente al prelievo l'olio viene conservato in modo tale da evitare lavorazioni o trattamenti che ne possano alterare le caratteristiche						
	<i>Limite di validità delle analisi:</i> Sono rispettati i termini previsti per il confezionamento? (1. Se l'olio viene stoccato in recipienti di acciaio inossidabile sotto battente di azoto/argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18 °C o in vasconi porcellanati posti in locali sotterranei, al buio, a temperatura compresa tra 15 e 18 °C, i certificati di analisi chimico fisica ed organolettica non hanno termine di validità; 2. Se l'olio viene stoccato in recipienti di acciaio inossidabile o in materiali inerti e non assorbenti, provvisti di coperchio a tenuta ermetica e di galleggiante pneumatico "sempre pieno" (o cappello galleggiante) posti a temperatura ambiente al di sotto dei 18°C, l'attestazione di conformità ha validità fissata in 90 giorni dalla data di emissione dell'attestazione stessa; 3. Per condizioni di stoccaggio differenti da quelle sopra enunciate l'attestazione di conformità ha validità 45 giorni dalla data di emissione dell'attestazione stessa.)						

	<b>Verbale di Controllo Intermediario</b>  Olio Extravergine d'Oliva IGP Sicilia	
--	--	--

<b>Cod. identificativo Azienda</b>

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