



Camera di Commercio
Lecce

**PIANO DEI CONTROLLI
OLIO DOP TERRA D'OTRANTO**

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
	06	Adeguamento a nuovo schema tipo

Redatto	APPROVAZIONE
geom. Salvatore Manni	d.ssa Angela Patrizia Partipilo

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 Terra d'Otranto 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 olio extravergine di oliva Terra d'Otranto.

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:

- 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.

**DOCUMENTO TECNICO
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
DOP TERRA D'OTRANTO**

INDICE GENERALE

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

Camera di Commercio I.A.A. Lecce	PIANO DEI CONTROLLI OLIO DOP TERRA D'OTRANTO	
----------------------------------	---	--

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 06/08/98	Approvazione del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva DOP "Terra d'Otranto" e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Italiana n° 193 del 08/08/1998
Reg. (UE) n. 56 del 22 gennaio 2014	Modifica al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva DOP "Terra d'Otranto" e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione L 20/2 del 23/01/2014
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/IGP
D.lgs 19-11-2004 n° 297 (Gazzetta Ufficiale N. 293 del 15 Dicembre 2004)	Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
Reg. UE 299/2013	Recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti.
Decreto 16059 del 23/12/2013	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

Camera di Commercio I.A.A. Lecce	PIANO DEI CONTROLLI OLIO DOP TERRA D'OTRANTO	
----------------------------------	---	--

2. TERMINI E DEFINIZIONI

AGEA	Agenzia per l'erogazione in agricoltura
Attività di Valutazione	Esame documentale effettuata da ODC
Attività di controllo	Ispezione e/o prova effettuata da ODC
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DOP/IGP che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
Non conformità lieve (NC lieve)	Mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto può essere identificato come DOP/IGP
Non conformità grave (NC grave)	Mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato come DOP/IGP
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Azione effettuata dall'OdC	Azioni intraprese dall'OdC per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore
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/IGP)	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	Documento redatto da un Organismo di controllo approvato dal MIPAAF; fornisce requisiti regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati

Camera di Commercio I.A.A. Lecce	PIANO DEI CONTROLLI OLIO DOP TERRA D'OTRANTO	
----------------------------------	---	--

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 frantoiano 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 non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti.
Lotto di olive	Quantità omogenea di prodotto derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità.
Lotto di olio	Quantità omogenea di prodotto identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità.
Lotto di confezionamento	Partita omogenea di prodotto finito da destinare al confezionamento ottenuta dalla molitura delle olive derivanti da appezzamenti riconosciuti idonei.
Partita	Si intende per «partita» un insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate e condizionate in circostanze tali che l'olio contenuto in ciascuna di queste unità di vendita è considerato omogeneo per tutte le caratteristiche analitiche.
SIAN	Sistema informativo agricolo nazionale
Registro telematico SIAN	Registro disponibile in apposita area dedicata del portale SIAN (www.sian.it) accessibile tramite credenziali personali. Ogni operatore che produce, detiene, commercializza l'olio 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 il 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.

Camera di Commercio I.A.A. Lecce	PIANO DEI CONTROLLI OLIO DOP TERRA D'OTRANTO	
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori conformi inseriti nel sistema dei controlli e, aggiornato annualmente da OdC	
Notifica conformità analisi	Documento con il quale OdC attesta la rispondenza delle materie prime, sistemi di lavorazione e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.	
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da OdC e approvati dal MIPAAF.	
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale OdC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati	
Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale OdC accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione.	
Variazioni significative	Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli.	

3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

3.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della DOP olio extravergine di oliva Terra d'Otranto sono gli olivicoltori, i frantoi, gli imbottigliatori e gli intermediari.

4. MODALITÀ DI ACCESSO

La richiesta può essere redatta e presentata alla C.C.I.A.A. di Lecce direttamente dal soggetto richiedente o dal Consorzio di Tutela riconosciuto, incaricato in nome e per conto dei propri soci.

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

4.1 Prima adesione olivicoltori

Possono presentare la richiesta di adesione (MDC2) 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 alla C.C.I.A.A., **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;
- 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 (MDC3), gli intermediari (MDC5) ed i confezionatori (MDC4), 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 alla C.C.I.A.A. 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** copia del certificato iscrizione alla CCIAA (qualora non visibile sul portale SIAN).

4.3 Procedura di riconoscimento

4.3.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Al ricevimento della richiesta di prima adesione la C.C.I.A.A. valuta la documentazione e verifica sul portale SIAN l'iscrizione e/o la costituzione del fascicolo aziendale. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata con predisposizione del fascicolo aziendale e iscrizione al SIAN	La C.C.I.A.A. procede alla pianificazione della visita ispettiva iniziale;
Richiesta incompleta o registro SIAN e/o fascicolo aziendale incompleto	La C.C.I.A.A. 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	La C.C.I.A.A. informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

4.3.2 Visita ispettiva iniziale

Dopo l'accettazione della domanda la C.C.I.A.A. 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

La C.C.I.A.A. 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

Camera di Commercio I.A.A. Lecce	PIANO DEI CONTROLLI OLIO DOP TERRA D'OTRANTO	
----------------------------------	---	--

Confezionatore	100%	Documentale e ispettivo
Intermediario	100%	Documentale e ispettivo

5. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

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

Se la valutazione è positiva, la C.C.I.A.A. iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 15 gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico incaricato dalla stessa;

Se la valutazione è negativa, la C.C.I.A.A. comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. La C.C.I.A.A. può procedere ad una attività ispettiva aggiuntiva al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

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

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

6.1 Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati. La C.C.I.A.A. 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) ¹	Documentale e ispettivo
Frantoiano	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico ²
Confezionatore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale ispettivo e analitico ²
Intermediario	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale e ispettivo

6.2 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

La C.C.I.A.A. effettuerà delle visite ispettive aggiuntive:

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

7. RICONFERMA

7.1 Olivicoltori

Possono presentare la richiesta di riconferma 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, l'adesione si intende tacitamente rinnovata. Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli olivicoltori controllati si rimanda al seguente punto 10.

7.2 Frantoi-Confezionatori-Intermediari

Possono presentare la richiesta di riconferma i frantoiani, confezionatori, intermediari che hanno mantenuto l'iscrizione ed aggiornato il registro telematico SIAN.

In assenza di comunicazione di riconferma **entro il 30 giugno** di ogni anno, l'adesione 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.

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

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

8. 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 della C.C.I.A.A. 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.

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, fax o sistema informatico predisposto ad hoc) i quantitativi di olive destinate a mensa o ad olio senza denominazione, al fine di una verifica dei quantitativi prodotti rispetto al limite di resa del disciplinare;
- C** Costituiscono e aggiornano il fascicolo aziendale come previsto dalle vigenti norme in materia. Tale obbligo deve essere assolto prima della commercializzazione delle olive e/o prima della molitura delle olive.
- D** Nell'ambito del fascicolo aziendale forniscono le informazioni, per appezzamento e singola particella, riguardanti le superfici olivate, limite altimetrico dei terreni 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 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 alla C.C.I.A.A., durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni e del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione. Nella contabilità deve esserci corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita e i dati devono essere giustificati dagli opportuni documenti (registrazioni telematiche e fatture/DDT/buoni di consegna). Nel caso di prodotto certificato, confezionato ed etichettato, il controllo può effettuarsi soltanto tramite l'esame dei dati presenti nel registro telematico, qualora alcuni dati non siano ancora stati registrati viene presa in considerazione la documentazione commerciale.

9. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

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 alla C.C.I.A.A.. 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) la C.C.I.A.A. procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.

9.1 Olivicoltori

Sono tenuti a comunicare alla C.C.I.A.A. 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 alla C.C.I.A.A., le modifiche intervenute, entro 6 giorni mediante l'aggiornamento dei dati sul registro telematico.

10. CESSAZIONE ATTIVITÀ

Olivicoltori-Frantoiani-Confezionatori-Intermediari

Gli operatori che intendono rinunciare/cessare alla partecipazione nella filiera regolamentata, devono comunicarlo alla C.C.I.A.A. entro 15 gg dalla decisione, e comunque **non oltre il 31 luglio** di ogni anno pena il pagamento della quota annuale di mantenimento.

11. RINUNCIA

La rinuncia obbliga gli operatori a:

- A** sospendere immediatamente la commercializzazione delle olive e del prodotto olio extravergine di oliva 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.

12. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

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

13. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

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

14. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della DOP devono assoggettarsi al controllo della C.C.I.A.A. 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
Caratteristiche di coltivazione	Olivicoltori
Modalità di oleificazione	Frantoiani
Caratteristiche al consumo	Confezionatori
Designazione e presentazione	Confezionatori

15. 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 acquisire dal sito della C.C.I.A.A. l'elenco degli operatori controllati ovvero controllare tramite registro telematico o negli elenchi pubblicati sul sito internet della C.C.I.A.A. se il fornitore è inserito nella filiera. Le procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori della C.C.I.A.A. 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 dalla C.C.I.A.A. o acquisito dal sito internet della stessa ovvero tramite registro telematico;
- B** la presenza della documentazione attestante la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta dalla C.C.I.A.A., 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 dalla C.C.I.A.A. ovvero tramite il sito internet della stessa o il registro telematico;
- B** la corretta identificazione dell'olio preso in carico, attraverso i documenti (DDT, apposita modulistica predisposta dalla C.C.I.A.A., ecc).

16. 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 della C.C.I.A.A. 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 dalla C.C.I.A.A. 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)

16.2 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 la C.C.I.A.A.; **nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente**, gli operatori provvederanno a registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

17. RICHIESTA ANALISI

Una volta formato il lotto, l'operatore richiede alla C.C.I.A.A. (tramite apposito modulo o attraverso il SIAN) la richiesta di analisi. La C.C.I.A.A., ricevuta la richiesta, sulla base dei controlli espletati di tracciabilità e rispetto del disciplinare, effettua il prelevamento di un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti **dal disciplinare di produzione**. In particolare l'omogeneità della partita, presupposto preliminare per la richiesta della verifica analitica, deve essere espressamente dichiarata dal soggetto interessato alla certificazione al momento della richiesta di campionamento del prodotto. L'operatore ha altresì l'obbligo di dichiarare espressamente che l'olio da sottoporre a prelievo ha le caratteristiche della categoria olio extra vergine di oliva. Il lotto di olio destinato alle analisi deve essere chiaramente identificato sul registro telematico come "olio atto a divenire DOP" e la C.C.I.A.A. ne verifica preventivamente anche la effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata.

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

La C.C.I.A.A. invia i campioni ai laboratori e ai panel riconosciuti. L'esito negativo di una delle due analisi (chimico-fisica e organolettica) può precludere l'obbligo di effettuare anche l'altra.

18. NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI

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

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	La C.C.I.A.A. comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della

Camera di Commercio I.A.A. Lecce	PIANO DEI CONTROLLI OLIO DOP TERRA D'OTRANTO
---	---

	notifica conformità analisi 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 il 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.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	La C.C.I.A.A. notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro telematico nonché l'indicazione presente sul rispettivo serbatoio. Il lotto di olio non conforme non può essere miscelato con altro olio atto a divenire DOP per una nuova richiesta di certificazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova la C.C.I.A.A. 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 e 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 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	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.

Ai fini della verifica dei termini di validità del certificato di analisi, tutti gli operatori che a qualsiasi titolo detengono partite di olio già certificate effettuano almeno un monitoraggio giornaliero della temperatura di stoccaggio dell'olio certificato. Il monitoraggio della temperatura può essere effettuato sia sull'ambiente, sia sul prodotto stesso, in ragione della realtà aziendale.

19. APPROVAZIONE ETICHETTE

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP 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 alla C.C.I.A.A.. Le etichette devono essere approvate inizialmente e ad ogni variazione del disciplinare. Con l'approvazione delle etichette la C.C.I.A.A., in assenza del 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;
- Le indicazioni rese obbligatorie dal MIPAAF;
- L'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la DOP, costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

20. RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP confezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di richiedere al Consorzio di tutela, se riconosciuto dal MIPAAF o, in sua assenza, alla C.C.I.A.A. i contrassegni numerati da apporre sulla confezione.

21. COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO

L'operatore, per ogni lotto da destinare al confezionamento dopo aver ricevuto la notifica di conformità ai requisiti disciplinati, invia alla C.C.I.A.A. apposita comunicazione contenente la data di fine delle operazioni di confezionamento. Tale comunicazione deve pervenire alla C.C.I.A.A. entro 6 giorni dalla data citata.

22. 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 la C.C.I.A.A. 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.

23. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' DELLA C.C.I.A.A.

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta DOP Terra d'Otranto, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche previste dall'Art. 6 del disciplinare di produzione, mentre tutti gli altri parametri devono essere conformi alla normativa settoriale vigente. I campioni sottoposti a prova, sono prelevati presso le sedi/stabilimenti/depositi dell'operatore ed hanno l'obiettivo di verificare il rispetto dei requisiti disciplinati.

- Caratteristiche sensoriali

- colore: verde o giallo con leggeri riflessi verdi;
- odore: di fruttato medio (mediana dell'attributo compresa tra i valori di 3 e 6) con sensazione di oliva al giusto grado di maturazione con leggera sensazione di foglia;
- sapore: fruttato medio (mediana dell'attributo compresa tra i valori di 3 e 6) con sensazione di oliva al giusto grado di maturazione. Media o leggera sensazione di piccante e di amaro a seconda dell'epoca di raccolta (mediana degli attributi con valori superiori allo 0 e fino a 6) inoltre, a seconda dell'epoca di raccolta e della prevalenza varietale, il fruttato integra con le sensazioni di foglia di olivo, erba appena falciata, cardo/carciofo/cicoria per l'Ogliarola, oppure pomodoro/frutti di bosco per la Cellina.

- Caratteristiche chimico-fisiche

- numero dei perossidi: ≤ 14 MeqO₂/kg.;
- K232: $\leq 2,20$;
- K270: $\leq 0,170$;
- acido linoleico: $\leq 13\%$;
- acido linolenico: $\leq 0,8$;
- acido oleico: $\geq 70\%$;
- valore del campesterolo: $\leq 3,50$;
- trilinoleina: $\leq 0,30$.

24. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

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

25. MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DELLA C.C.I.A.A.

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

Il campione finale consiste in 6 aliquote, di cui:

- Una sarà lasciata all'operatore;
- due saranno inoltrate al laboratorio autorizzato dal MIPAAF: di queste, una sarà impiegata per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico e una per l'esame organolettico;
- due saranno conservate dalla C.C.I.A.A. come controcampione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico ed organolettico;
- una sarà conservata dalla C.C.I.A.A., 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 la C.C.I.A.A. della data di tale operazione in modo tale da consentire la verifica della corretta preparazione del lotto di imbottigliamento.

26. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI

A) Procedimento di revisione dell'esame organolettico

In caso di **esito non conforme** dell'esame organolettico, l'operatore può richiedere la revisione della prova entro 6 (sei) gg. dalla ricezione della comunicazione inviata dalla C.C.I.A.A. di Lecce.

La C.C.I.A.A. 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 la C.C.I.A.A. procederà all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. dall'accertamento del mancato aggiornamento.

B) Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico

In caso di **esito non conforme** dell'analisi chimico-fisica, la C.C.I.A.A. 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 la C.C.I.A.A. 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 della C.C.I.A.A. di informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi e il laboratorio incaricato dovrà comunicare alla C.C.I.A.A. 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, la C.C.I.A.A. 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.

27. ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

Il soggetto immesso nel sistema di controllo, che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti necessari all'attività di controllo risulta inadempiente. La C.C.I.A.A. comunica tale inadempienza al MIPAAF che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del DLgs 19/11/2004 n. 297.

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente alla C.C.I.A.A.:

- l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto.
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori della C.C.I.A.A. 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.

28. 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.

29. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' DA PARTE DELLA C.C.I.A.A.

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.

30. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure della C.C.I.A.A. 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 la C.C.I.A.A. prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

Reclami

L'operatore può presentare reclamo in ordine alla procedura di certificazione e al documento finale di attestazione o diniego della conformità entro 6 (sei) giorni dal verificarsi dell'evento. L'esito delle indagini eseguito dall'ufficio sarà comunicato dal Responsabile della Struttura entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte della C.C.I.A.A.

Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi dalla C.C.I.A.A. secondo le modalità stabilite dalla normativa o, se mancante, mediante presentazione di un ricorso all'apposito Organo istituito dalla C.C.I.A.A. Il Comitato decidente i Ricorsi è comunque tenuto ad esprimersi entro 30 giorni dalla data di ricezione del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Contenziosi

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente della sede della C.C.I.A.A..

31. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

- L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti incaricati dalla C.C.I.A.A. ed autorizzati dall'ICQRF (Tecnici Ispettori OdC);
- L'attività di prova può essere subappaltata a laboratori accreditati a fronte della norma ISO/IEC 17025 per le prove specifiche;
- Gli operatori possono ricusare i tecnici ispettori inviando motivata comunicazione scritta alla C.C.I.A.A. che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore.

32. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELLA C.C.I.A.A.

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

Nella citata comunicazione della C.C.I.A.A. 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

La C.C.I.A.A. garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici della C.C.I.A.A. sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi della C.C.I.A.A. (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

La C.C.I.A.A. richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti. La C.C.I.A.A., 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 della C.C.I.A.A. sono pubblicati tutti i documenti del sistema di certificazione destinati all'operatore e approvati dal MIPAAF.