

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
--------------	---	---

PIANO DEI CONTROLLI
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile schema di certificazione	APPROVATO Direttore
02	20/05/15			

Motivo della revisione: *nuovi obblighi di registrazione telematica oli DOP/IGP*

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
--------------	---	---

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 Penisola Sorrentina 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 "Dispositivo di controllo" (Documento tecnico) e dalla "Tabella dei controlli" (Schema dei controlli). Entrambi i documenti sono distribuiti agli operatori di filiera, ai tecnici ispettori ed al personale dell'OdC.

- *Dispositivo per il controllo di conformità*

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.

- *Tabella dei controlli di conformità*

E' strutturata in forma di matrice:

- a) per ogni soggetto, sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, il requisito da verificare e l'attività di autocontrollo richiesta dall'OdC;
- b) 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.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
---------------------	---	---

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITA'
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA**

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
--------------	---	---

INDICE GENERALE

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

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
--------------	---	---

1. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- **Regolamento (CE) 1065/97** Approvazione del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dell'olio extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina.
- **Regolamento (UE) n. 1151/2012** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- **Regolamento UE n. 664/2014** del 18 dicembre 2013 di integrazione del Reg. (UE) n. 1151/12 e abrogazione dei Reg. (CE) n. 1898/2006 e n. 1216/2007.
- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014** del 13 giugno 2014 di esecuzione del Reg. (UE) n. 1151/12.
- **Direttiva 2011/91/UE** del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita cui appartiene una derrata alimentare.
- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012** della Commissione del 13 gennaio 2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e s.m.i.
- **Decreto Ministeriale n. 8799 del 15 aprile 2013** e s.m.i. relativo al procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.
- **Regolamento (CEE) n. 2568/91** dell'11 luglio 1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti e successive modifiche e s.m.i..
- **Regolamento (UE) n. 299/2013** del 16 marzo 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 dicembre 2013 Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento UE n. 299/2013.
- **Decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297** (G.U. 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".
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- **D.Lvo 27 gennaio 1992, n. 109** relativo all'attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- **L.128-1998 - L. Comunitaria 1995-97** con particolare riferimento all'Art. 53 così come sostituito da Art. 14 della Legge 526/1999;
- **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 4 aprile 2014 (prot. n° 7392)**, relativo all'indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG.
- **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 24 settembre 2002 (prot. n° 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 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 20 gennaio 2011 (prot. n° 1308)** relativo all'attività di controllo in ambito DOP e IGP.
- **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 03 ottobre 2012 (prot. n° 25551)** concernente piano di controllo oli DOP e IGP.
- **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 24 luglio 2013 (prot. n° 16659 e precedenti)** relativo a "validità del certificato di analisi per le partite di olio DOP o IGP".
- **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 05 ottobre 2012 (prot. n° 25742)** relativo all' utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf" su prodotti a marchio DOP/IGP.
- **Nota del Ministero delle politiche agricole e forestali del 16 febbraio 2005 (prot. n° 61026)**, concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli di oliva D.O.P..
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012** "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti"
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
--------------	---	---

2. TERMINI E DEFINIZIONI

- **AGEA:** Agenzia per l'erogazione in agricoltura.
- **Approvazione etichetta e modalità di confezionamento:** atto mediante il quale Agroqualità, in assenza di un Consorzio di tutela riconosciuto, valuta la conformità all'Art. 7 del disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF.
- **Attestato di iscrizione elenco operatori controllati:** comunicazione in cui si dichiara l'idoneità dell'operatore.
- **Attività di valutazione:** esame documentale effettuato da Agroqualità.
- **Attività di controllo:** ispezione e/o prova effettuata da Agroqualità.
- **Autocontrollo:** attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DOP che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
- **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 da Agroqualità per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore.
- **Autorità competenti:** MIPAAF (Autorità competente nazionale) e Amministrazioni Regionali per il territorio di competenza (Regione Campania)
- **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.
- **Confezionatore:** operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di confezionamento dell'olio extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina. Qualora presso il confezionatore siano attuate attività di molitura lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano.
- **Consorzio di Tutela:** Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
- **Denominazione di origine protetta (DOP):** definizione di cui all'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012.
- **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.
- **Documento equivalente:** documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti da Agroqualità e approvati dal MiPAAF.
- **Elenco degli operatori controllati:** elenco degli operatori conformi inseriti nel sistema dei controlli e, aggiornato annualmente da Agroqualità.
- **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 Penisola Sorrentina. Laddove ci fossero discordanze tra il fascicolo aziendale e i dati rilevati da Agroqualità (Odc), questi proseguono nella certificazione. L'operatore ha l'obbligo di segnalare tali incongruenze all'organismo pagatore.
- **Frantoiano:** operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di molitura delle olive e di stoccaggio dell'olio extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina 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.
- **ICQRF:** Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari.
- **Intermediario:** operatore che effettua operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio DOP Penisola Sorrentina o olio certificato sfuso non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti.
- **Ispettore OdC:** tecnico qualificato e incaricato da Agroqualità a svolgere le attività di verifica ispettive e prelevamenti di campioni, previsti dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo.
- **Laboratorio:** Laboratorio accreditato alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
--------------	---	---

- **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.
- **MiPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
- **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 Penisola Sorrentina.
- **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 Penisola Sorrentina.
- **Notifica conformità analisi (Attestazione di conformità):** documento con il quale Agroqualità attesta la rispondenza delle materie prime, sistemi di lavorazione e prodotti finiti ai requisiti disciplinati di una partita di olio in seguito alla valutazione del rapporto di prova analisi inviato dal laboratorio.
- **OdC:** Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Agroqualità).
- **Operatore:** olivicoltore, frantoiano, confezionatore, intermediario che operano nella filiera dell'olio extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina e chiedono ad Agroqualità 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.
- **Partita:** 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.
- **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.
- **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 ad Agroqualità, quale strumento principale di tracciabilità per le attività di controllo e certificazione.
- **Requisito:** disposizione presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso.
- **Responsabile SIAN:** responsabile depositario delle credenziali d'accesso al sistema SIAN come stabilito dalla nota Ministeriale protocollo uscita n° 0001962 del 28/01/2014.
- **SIAN:** Sistema informativo agricolo nazionale.
- **Trattamento della non conformità:** rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme.
- **Visita ispettiva iniziale:** attività di controllo mediante la quale Agroqualità 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 Agroqualità 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.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
--------------	---	---

3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

3.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera dell'olio extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina sono gli olivicoltori, i frantoiani, i confezionatori e gli intermediari.

4. MODALITÀ DI ACCESSO

Gli olivicoltori, i frantoiani, i confezionatori e gli intermediari che intendono produrre per la DOP Penisola Sorrentina devono far pervenire la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità attraverso il modello "Domanda di adesione al sistema di controllo DOP Penisola Sorrentina" (MDC3 ed MDC4 a seconda della tipologia di operatore). La richiesta può essere redatta e presentata ad Agroqualità 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 ad Agroqualità 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 (MDC3) 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 ad Agroqualità, **entro il 30 giugno** del primo anno di adesione fatta salva la possibilità per Agroqualità di accettare domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità, ma comunque non oltre il **30 settembre**:

- a) la richiesta di prima adesione (MDC3) adeguatamente compilata in ogni sua parte;
- b) copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato;
- c) copia del certificato iscrizione alla CCIAA/visura (qualora non visibile sul portale SIAN).

4.2 Prima adesione frantoiani-confezionatori-intermediari

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

I frantoiani e gli intermediari che intendono aderire alla DOP devono inviare ad Agroqualità, **entro il 30 giugno** del primo anno di adesione fatta salva la possibilità per Agroqualità di accettare domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità, ma comunque non oltre il **30 settembre**:

- a) la richiesta di prima adesione (MDC4) adeguatamente compilata in ogni sua parte;
- b) copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario approvato;
- c) copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e s.m.i.;
- d) copia del certificato iscrizione alla CCIAA/visura (qualora non visibile sul portale SIAN).

I confezionatori, che intendono aderire alla DOP devono inviare ad Agroqualità, **entro il 30 giugno** del primo anno di adesione fatta salva la possibilità per Agroqualità di accettare domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità:

- a) la richiesta di prima adesione (MDC4) adeguatamente compilata in ogni sua parte;
- b) copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario approvato;
- c) copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e s.m.i.;
- d) 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 Agroqualità 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:

¹ Fatta eccezione per gli intermediari privi di impianti di stoccaggio

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
---------------------	---	---

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

4.3.2 Visita ispettiva iniziale

Dopo l'accettazione della domanda Agroqualità 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

Agroqualità per il riconoscimento iniziale prevede le seguenti verifiche:

Operatore	% 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

5. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati avviene da parte di Agroqualità sulla base dei rapporti di ispezione, di non conformità (eventuali). Se la valutazione è positiva, Agroqualità iscrive l'operatore nell'elenco operatori controllati entro 15 gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico ad Agroqualità. Se la valutazione è negativa, Agroqualità comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. Agroqualità 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. L'OdC in sorveglianza applica il seguente piano delle verifiche:

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
---------------------	---	---

Operatore	% 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) ²	Documentale e ispettivo
Frantoiano	100%	Documentale, ispettivo e analitico ³
Confezionatore	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale, ispettivo e analitico ³
Intermediario	33% (+2% dei soggetti controllati negli anni precedenti)	Documentale e ispettivo

6.2 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

Agroqualità effettuerà delle visite ispettive aggiuntive:

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

Limitatamente al punto c) Agroqualità effettuerà una verifica ispettiva iniziale (vedi p.to 4.3.2)

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, la riconferma si intende tacitamente rinnovata. Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al 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. Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al punto 10.

8. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

8.1 Obblighi generali degli operatori

Gli operatori devono:

- a) accertarsi dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- b) registrare i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- c) registrare le non conformità e fornire evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato della DOP;
- d) gestire ed archiviare la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore di Agroqualità e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- e) conservare tutta la documentazione riguardante la DOP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- f) separare spazialmente e/o temporalmente le produzioni generiche da quelle a denominazione.

² 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.

³ Il controllo analitico si espleta su tutti i lotti di olio per i quali viene richiesta la certificazione.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
--------------	---	---

8.2 Obblighi specifici degli operatori

Gli operatori devono dare evidenza ad Agroqualità, 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.

8.2.1 Olivicoltori

Gli olivicoltori devono:

- fornire evidenza all'operatore destinatario della data di raccolta, la quantità di olive raccolte e l'indicazione che tale prodotto è destinato alla DOP Penisola Sorrentina.
- 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 ad Agroqualità (tramite mail, fax o sistema informatico predisposto ad hoc) i quantitativi di olive destinate a mensa, al fine di una verifica dei quantitativi prodotti rispetto al limite di resa del disciplinare;
- costituire e aggiornare 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.
- fornire, nell'ambito del fascicolo aziendale, le informazioni per appezzamento e singola particella, riguardanti le superfici olivetate, limite altimetrico dei terreni s.l.m., produzione massima per ettaro, sesto di impianto, il numero di piante, le varietà coltivate, nonché altre informazioni pertinenti il fascicolo aziendale medesimo.

Nel caso di 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

I frantoiani devono:

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

8.2.3 Confezionatori

I confezionatori devono:

- annotare i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione. La tenuta dei registri può essere delegata;
- annotare, 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

Gli intermediari devono:

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

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 ad Agroqualità. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili solo documentalmente (es. aumento di

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
--------------	---	---

superficie, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) Agroqualità procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.

9.1 Olivicoltori

Gli olivicoltori sono tenuti a comunicare ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi le variazioni intervenute ed inoltre devono aggiornare il fascicolo aziendale prima della commercializzazione delle olive. In relazione all'inserimento di nuovi terreni/nuovi impianti e/o integrazione nuove piante, l'olivicoltore sarà tenuto a comunicare ad Agroqualità le variazioni prima della raccolta ed inoltre dovrà contestualmente provvedere all'aggiornamento del fascicolo aziendale. Agroqualità, sulla base delle variazioni apportate, valuterà se procedere a quanto previsto al punto 4.3.2.

9.2 Frantoiani-Confezionatori-Intermediari

I frantoiani, i confezionatori e gli intermediari sono tenuti a comunicare formalmente ad Agroqualità le modifiche intervenute entro 15 giorni dal loro verificarsi ed inoltre devono aggiornare i dati sul registro telematico prima delle rispettive attività (molitura olive, commercializzazione olive/olio, confezionamento olio).

10. CESSAZIONE ATTIVITÀ

10.1 Olivicoltori-Frantoiani-Confezionatori-Intermediari

Gli operatori che intendono rinunciare/cessare alla partecipazione nella filiera regolamentata, devono comunicarlo ad Agroqualità entro 15 gg dalla decisione, e comunque **non oltre il 30 giugno** 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 dispositivo di controllo 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 da Agroqualità 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 Penisola Sorrentina devono assoggettarsi al controllo di Agroqualità e operare in conformità al presente dispositivo 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

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
--------------	---	---

15. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

15.1 Controlli in accettazione

Gli operatori della filiera DOP Penisola Sorrentina prima di prendere in carico le olive o l'olio devono chiedere ad Agroqualità 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 di Agroqualità di risalire durante le verifiche ispettive:

- presso i frantoi:* al fornitore, alla data e all'ora⁴ di raccolta delle olive, alla data di ricevimento, alla data e all'ora⁴ di lavorazione e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- presso gli intermediari:* al fornitore, alla data di ricevimento delle olive/olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- presso i confezionatori:* al fornitore, alla data di ricevimento dell'olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

15.1.2 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:

- la presenza dell'olivicoltore nell'elenco degli operatori controllati inviato da Agroqualità ovvero tramite registro telematico;
- la presenza della documentazione attestante la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta da Agroqualità, ecc.) adeguatamente compilata in ogni sua parte.

15.1.3 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:

- la presenza del fornitore nell'elenco degli operatori controllati inviato da Agroqualità ovvero tramite registro telematico;
- la corretta identificazione dell'olio preso in carico, attraverso i documenti (fatture e/o DDT).

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 di Agroqualità 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 Penisola Sorrentina.

16.1 Identificazione durante i trasferimenti in filiera

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 da Agroqualità, ecc.) accertandosi dei requisiti di conformità.

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; 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.

⁴ Il riferimento all'ora di raccolta e di molitura risulterà obbligatorio in caso di moliture effettuate il secondo giorno successivo alla data di raccolta al fine di verificare il rispetto delle 48 ore.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
---------------------	---	---

17. RICHIESTA ANALISI

Una volta formato il lotto, l'operatore detentore del prodotto, richiede ad Agroqualità l'effettuazione delle prove chimico fisiche ed organolettiche tramite il registro telematico SIAN. In caso di malfunzionamento del sistema tale richiesta può essere inoltrata tramite l'invio del modello MDC7. Agroqualità 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 Penisola Sorrentina" e Agroqualità ne verifica preventivamente anche l'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 della DOP, Agroqualità non procede al prelievo comunicando la NC all'operatore ed il relativo trattamento. Agroqualità 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

Agroqualità ricevuto il rapporto di prova dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione della DOP Penisola Sorrentina, e ne notifica al richiedente l'esito. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Analisi conformi ai requisiti disciplinati	Agroqualità comunica la conformità mediante l'invio dell'attestazione di conformità del lotto in cui vengono riportati, la data, il lotto, la quantità attestata ed 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.
Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	Agroqualità 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 Penisola Sorrentina per una nuova richiesta di certificazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova Agroqualità 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.

18.1 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
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;

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
---------------------	---	---

		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 Penisola Sorrentina 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, da Agroqualità. Le etichette devono essere approvate inizialmente e ad ogni variazione del disciplinare. Con l'approvazione delle etichette Agroqualità, 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;
- le indicazioni rese obbligatorie dal MiPAAF;
- l'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la DOP Penisola Sorrentina, costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

20. RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina confezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di richiedere al Consorzio di tutela, se riconosciuto dal MiPAAF i contrassegni numerati da apporre sulle confezioni. In tal caso il Consorzio di tutela comunicherà ad Agroqualità a chiusura di ogni campagna il registro dei contrassegni rilasciati con l'indicazione della ragione sociale dei destinatari.

In caso di assenza di un Consorzio di tutela autorizzato è cura di Agroqualità monitorare lo stato della numerazione progressiva apposta sulle confezioni di olio extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina (es. numerazione riportata direttamente in etichetta) attraverso la verifica della numerazione riportata sul registro telematico ed attraverso verifiche ispettive sulla base delle frequenze riportate al punto 6.1.

21. COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO

L'operatore, per ogni lotto da destinare al confezionamento dopo aver ricevuto l'attestazione di conformità, invia ad Agroqualità apposita comunicazione contenente la data di fine confezionamento. Tale comunicazione deve pervenire ad Agroqualità 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 Agroqualità 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' DI AGROQUALITA'

L'olio extravergine di oliva DOP Penisola Sorrentina, 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.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
--------------	---	---

- *Caratteristiche sensoriali:*
 - Dal verde al giallo paglierino più o meno intenso;
 - odore: di fruttato ;
 - sapore: fruttato, con media o debole sensazione di amaro e leggero sentore di piccante.
- *Caratteristiche chimico-fisiche:*
 - acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di olio;
 - numero perossidi: ≤ 12 meq O₂/Kg;
 - K232 $\leq 2,20$;
 - K270 $\leq 0,15$;
 - acido linoleico $\leq 12\%$;
 - polifenoli totali ≥ 60 ppm

24. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

Se in seguito alle prove di conformità effettuate da Agroqualità 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, Agroqualità 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 DI AGROQUALITÀ

Il campionamento avviene da contenitori di stoccaggio e/o cisterne secondo le modalità di seguito descritte:

- 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 prelevamenti 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 Agroqualità della data di tale operazione in modo tale da consentire la verifica della corretta preparazione del lotto di imbottigliamento.

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 da Agroqualità come contro-campione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisici ed organolettici;
- una sarà conservata da Agroqualità, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti.

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

26.1 Procedimento di revisione dell'esame organolettico

In caso di esito non conforme dell'esame organolettico, l'operatore può richiedere la revisione della prova entro 6 (sei) gg. dalla ricezione della comunicazione inviata da Agroqualità. In tal caso Agroqualità invia ad un Comitato di Assaggio

AGROQUALITÀ	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
-------------	---	---

riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, diverso da quello che ha effettuato la prima prova, una delle aliquote in suo possesso. L'esito negativo della prova 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 Agroqualità procederà all'espletamento di una verifica ispettiva entro 15 gg. dall'accertamento del mancato aggiornamento.

26.2 Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico

In caso di esito non conforme della prova chimico-fisica, Agroqualità deve comunicare tempestivamente l'esito negativo delle prove e contestualmente portare a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione della/e prova/e non conforme/i, assegnando il termine di 6 gg dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle prove e di conseguenza, trattandosi di una Non Conformità Grave sul prodotto, il lotto è escluso dal circuito della DOP Penisola Sorrentina 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 Agroqualità 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 della prova chimico-fisica di revisione è definitivo.

26.3 Conclusione dell'iter di revisione

E' compito di Agroqualità informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi ed il laboratorio incaricato dovrà comunicare ad Agroqualità 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, Agroqualità procederà al rilascio dell'attestazione di conformità. 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. Agroqualità 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 ad Agroqualità:

- a) l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto.
- b) 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.

28. NON CONFORMITÀ

Le non conformità, 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 CONFORMITÀ DA PARTE DELL'ODC

29.1 Tempi per la gestione delle non conformità

I tempi per la gestione delle non conformità (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 di Agroqualità 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 Agroqualità prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
--------------	---	---

30.1 Reclami

I reclami sull'operato di Agroqualità, provenienti da terzi o dal mercato, possono essere comunicati in qualsiasi forma. Agroqualità si impegna a rispondere entro 30 giorni dal ricevimento.

30.2 Ricorsi

Contro le decisioni prese da Agroqualità, l'operatore ha facoltà di fare ricorso entro trenta giorni dalla data del rilievo delle non conformità inoltrandolo, tramite raccomandata a.r.(o PEC) all'Organo decidente i ricorsi, esponendo le ragioni del dissenso.

Agroqualità provvede a dare conferma scritta dell'avvenuta ricezione del ricorso e rende disponibile la documentazione alla Consulta che deve rispondere entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso. Le spese relative al ricorso sono a carico del soccombente.

30.3 Contenziosi

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro di Roma.

31. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

- L'attività ispettiva è svolta da personale dipendente e/o liberi professionisti segnalati dall'OdC 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 ad Agroqualità che, se accoglie le motivazioni, provvederà a sostituire il tecnico ispettore.

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

Gli atti e le informazioni riguardanti l'operatore, il prodotto e le specifiche produttive acquisiti o dei quali Agroqualità sia venuta a conoscenza nel corso delle attività di controllo, sono considerati riservati, salvo disposizioni di legge contrarie o autorizzazione scritta dell'operatore. In caso di obbligo di legge alla divulgazione, Agroqualità rende note all'operatore interessato le informazioni fornite. Agroqualità vincola il proprio personale e chiunque, operando per suo conto, venga a conoscenza di informazioni riservate, al segreto professionale. Atti e documenti acquisiti da Agroqualità e riguardanti l'operatore sono gestiti in forma riservata, secondo le prescrizioni della legge 196/2003 s.m.i..

34. PUBBLICITA' E TRASPARENZA

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

AGROQUALITA'	PIANO DEI CONTROLLI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP PENISOLA SORRENTINA	PDC DOP Penisola Sorrentina Rev.02 del 20/05/15
---------------------	---	---

35. MODULISTICA COLLEGATA

Modulistica ad uso degli operatori della filiera produttiva:

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC3 Penisola Sorrentina "Domanda di adesione al sistema di controllo DOP Penisola Sorrentina - Olivicoltori" MDC4 Penisola Sorrentina "Domanda di adesione al sistema di controllo DOP Penisola Sorrentina - Frantoiano/Confezionatore/Intermediario"	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità, la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la D.O.P. Penisola Sorrentina, l'assunzione di responsabilità.	Devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera.
MDC7 Penisola Sorrentina "Richiesta analisi"	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di un lotto di olio per le verifiche di conformità chimico-fisiche ed organolettiche al disciplinare, la dichiarazione di omogeneità della partita e l'autocertificazione dell'idoneità del lotto al Reg. CEE 2568/91 e s.m. per i parametri non sottoposti a controllo da parte di Agroqualità	Deve essere inviato ad Agroqualità dal Detentore della partita di olio da esaminare prima del confezionamento della partita stessa, insieme alla documentazione relativa alle partite di olive utilizzate per produrre il lotto
Facsimile "Ricevuta conferimento Olive"	E' il modulo proposto da Agroqualità per sostituire il DDT delle olive in caso il soggetto proprietario non sia obbligato a compilarlo. Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto cui sono state conferite le olive, il quantitativo, etc.	Deve essere fornito dal frantoiano, che ne tiene copia e allegato in copia alle partite di olio derivate dalle olive alle quali si riferisce.