

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
-------------	---	-----------------------------------

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ
DELLA DOP "LA BELLA DELLA DAUNIA"**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
0	25/01/01			
1	30/03/01			
2	10/05/01			
3	18/06/01			
4	22/01/04			
5	28/09/04			
6	23/07/07			
7	23/02/09			
8	24/11/09			

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
-------------	---	-----------------------------------

INDICE GENERALE

1. PREMESSA	3
2. RIFERIMENTI NORMATIVI	3
3. TERMINI E DEFINIZIONI.....	5
4. SOGGETTI COINVOLTI.....	6
4.1 ADESIONI AL SISTEMA DEI CONTROLLI	6
4.1.1 <i>Prima adesione al sistema dei controlli</i>	6
4.1.2 <i>Mantenimento nel sistema</i>	7
4.2 RINUNCIA ATTIVITÀ	8
5. REQUISITI DI CONFORMITÀ	8
6. PIANO DEI CONTROLLI	12
6.1 GENERALITÀ	12
6.2 FREQUENZA ANNUALE DELLE VERIFICHE ISPETTIVE	12
6.3 DOCUMENTAZIONE DI ACCOMPAGNAMENTO DEL PRODOTTO	13
6.4 DOCUMENTI DI TRASPORTO	14
6.5 ADEMPIMENTO A CARICO DEGLI OPERATORI	14
7. RILASCIO ATTESTAZIONE DI CONFORMITÀ	15
7.1 CONTROLLI DA PARTE DI AGROQUALITÀ	15
7.2 PROVE SUL PRODOTTO	15
CAMPIONAMENTO.....	15
7.3 ETICHETTATURA	16
7.4 RILASCIO ATTESTAZIONE DI CONFORMITÀ.....	17
8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	17
8.1 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI	17
8.2 GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI AGROQUALITÀ.....	18
9. MODULISTICA COLLEGATA AL PRESENTE DISPOSITIVO DI CONTROLLO.....	19

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del Disciplinare ” TDC La Bella della Daunia”

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
-------------	---	-----------------------------------

1. Premessa

Il Regolamento (CE) n. 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP o di una IGP siano ottenuti in conformità al relativo disciplinare (art.4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 10 ed 11 del Reg. (CE) 510/06, autorizzati dagli Stati Membri.

Agroqualità, quale organismo di controllo iscritto nell'elenco degli organismi di controllo per le DOP, IGP e STG autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto agroalimentare a Denominazione di Origine Protetta (d'ora in poi D.O.P.) oliva da mensa "La Bella della Daunia".

Il presente dispositivo contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché le olive possano essere identificate come "La Bella della Daunia" ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica di produzione della materia prima, di trasformazione, di stoccaggio e di confezionamento nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- ✓ la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima e delle caratteristiche finali;
- ✓ la descrizione del metodo di ottenimento;
- ✓ i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- ✓ le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo/commercio;
- ✓ le procedure di controllo applicabili.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da Agroqualità al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente dispositivo di controllo, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive. Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da Agroqualità.

2. Riferimenti normativi

- ✓ **Provvedimento 11 novembre 2009** "Modifica del disciplinare di produzione della denominazione "La Bella della Daunia" registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al Regolamento CE n. 1904 della Commissione del 7 settembre del 2000" pubblicato in G.U. n. 274 del 24/11/2009.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 1067/09 della Commissione del 6 novembre 2009** recante approvazione di modifiche non secondarie del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette (La Bella della Daunia DOP).
- ✓ **Regolamento n. 1904/2000 della Commissione, del 7 settembre 2000**, che completa l'allegato del regolamento n. 2400/96 relativo all'iscrizione di alcune denominazioni nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette di cui al regolamento n. 2081/92 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari - Pubblicato nel n. L 228 dell'8 settembre 2000.
- ✓ **Regolamento per l'attestazione di conformità dei prodotti DOP, IGP e STG** elaborato da Agroqualità.
- ✓ **Decreto 18 dicembre 1997** "strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.
- ✓ **Decreto legislativo 19 novembre 2004, n. 297** - Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle Indicazioni Geografiche e delle Denominazioni di Origine dei

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
-------------	---	-----------------------------------

prodotti agricoli e alimentari.

- ✓ **Decreto Ministeriale 29 maggio 1998** “ Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo in materia di Indicazioni Geografiche Protette e delle Denominazioni D’Origine Protette.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 510/2006 del 20 marzo 2006** relativo alla protezione delle Indicazioni Geografiche e delle Denominazioni d’Origine dei prodotti agricoli ed agroalimentari.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006**, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 628/08 della Commissione del 2 luglio 2008** che modifica il regolamento (CE) n. 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- ✓ **Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002**, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 25 luglio 2006 (prot. n° 65652)**, concernente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura “Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell’articolo 10 del regolamento (CE) 510/06” su prodotti destinati all’esportazione.
- ✓ **Nota del Ministero delle politiche alimentari e forestali del 30 novembre 2007** concernente precisazioni sulla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.
- ✓ **Direttiva (CEE) n. 396/89 del 14 giugno 1989** relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita cui appartiene una derrata alimentare.
- ✓ **Legge 24 aprile 1998 n. 128** “Disposizioni per l’adempimento di obblighi derivanti dall’appartenenza dell’Italia alla Comunità Europea” – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all’art. 53.
- ✓ **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** “Disposizioni per l’adempimento di obblighi derivanti dall’appartenenza dell’Italia alla Comunità Europea – legge comunitaria 1999 – art. 14 pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18 gennaio 2000 – Supplemento Ordinario n. 15.
- ✓ **Regolamento (CE) N. 1221/2008 DELLA COMMISSIONE del 5 dicembre 2008** che modifica il regolamento (CE) n. 1580/2007, recante modalità di applicazione dei regolamenti (CE) n. 2200/96, (CE) n. 2201/96 e (CE) n. 1182/2007 nel settore degli ortofrutticoli, per quanto concerne le norme di commercializzazione.
- ✓ **Regolamento (CE) del 29 aprile 2004** relativo all’organizzazione comune dei mercati nel settore dell’olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del regolamento (CEE) n. 827/68;
- ✓ **Rettifica del Regolamento (CE) del 29 aprile 2004** relativo all’organizzazione comune dei mercati nel settore dell’olio di oliva e delle olive da tavola e recante modifica del regolamento (CEE) n. 827/68.
- ✓ **Legge 11 Marzo 2006 n° 81** conversione in legge del decreto legge 10 gennaio 2006, n° 2, recante interventi urgenti per i settori dell’agricoltura, dell’agroindustria, della pesca, nonché in materia di fiscalità d’impresa.
- ✓ **Circolare del Ministero delle politiche agricole n. 5 del 18 giugno 1999** relativa alle Legge 21 dicembre 1999, n. 526 "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - legge comunitaria 1999 – articolo 14" pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 13 del 18 gennaio 2000 - Supplemento Ordinario n. 15 modalità di controllo sugli oli DOP e IGP.
- ✓ **Decreto Ministeriale del 11 giugno 2007** rinnovo riconoscimento Consorzio di Tutela La Bella della Daunia cultivar Bella di Cerignola.
- ✓ **Decreto Ministeriale del 09 giugno 2004** riconoscimento Consorzio di Tutela La Bella della Daunia cultivar Bella di Cerignola.
- ✓ **UNI CEI EN 45011 marzo 1999** “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”.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
-------------	---	-----------------------------------

3. Termini e definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 9000:2000 e UNI CEI EN 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **Attestazione di Conformità:** atto mediante il quale Agroqualità dichiara che, con ragionevole attendibilità una partita di olive rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare della DOP " La Bella della Daunia" e al presente Dispositivo di controllo, approvati dalle Autorità competenti.
- ✓ **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della D.O.P. "La Bella della Daunia" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo. In autocontrollo ogni soggetto della filiera deve accertarsi che i propri fornitori abbiano eseguito l'autocontrollo relativo alla propria fase.
- ✓ **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.
- ✓ **Cessazione:** chiusura dell'attività da parte di un Operatore iscritto. L'operatore che cessa l'attività viene cancellato dall'elenco degli iscritti della D.O.P. per la campagna in oggetto.
- ✓ **Confezionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione e confeziona le olive da mensa conferite dal Trasformatore.
- ✓ **Controllo di Conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della DOP "La Bella della Daunia" specificati nel Disciplinare ai fini del rilascio dell'Attestazione di conformità.
- ✓ **Detentore della partita:** soggetto che possiede e/o può disporre della partita di olive da mensa.
- ✓ **Disciplinare:** documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Reg. (CE) 510/06.
- ✓ **Lotto di Trasformazione:** partita di olive da mensa che ha subito i trattamenti di trasformazione, destinata agli impianti di confezionamento. Tale partita di olive da mensa non può essere mescolata con altre partite presso l'impianto di trasformazione senza definire nuovamente il lotto di trasformazione.
- ✓ **Lotto di Confezionamento:** partita di olive ritenuta omogenea, della stessa annata, contenuta in uno o più recipienti collocati nello stesso complesso aziendale, destinate al confezionamento e oggetto di attestazione di conformità da parte di Agroqualità, che ne dispone le prove. Dopo il prelievo, se il lotto viene mescolato con altre olive dovrà essere identificato diversamente e subire nuove prove chimico fisiche ed organolettiche.
- ✓ **Non conformità grave:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto **non può essere** identificato come D.O.P. "La Bella della Daunia".
- ✓ **Non conformità lieve:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare **ma può** nel tempo comprometterla. Il prodotto **può essere** identificato come D.O.P. "La Bella della Daunia".
- ✓ **Olivicoltore:** soggetto identificato che conduce degli oliveti ubicati nella zona di produzione prevista dal Disciplinare.
- ✓ **Operatore:** Olivicoltore, Trasformatore, Confezionatore che presenta ad Agroqualità l'adesione al sistema dei controlli.
- ✓ **Partita di olive da mensa:** quantità omogenea di olive per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989 *"un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche"*. L'art. 3 della predetta direttiva specifica che *"la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno della comunità"*. Le indicazioni di cui all'art. 1. par. 1 sono *"determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori"*.
- ✓ **Ritiro:** rinuncia, da parte di un Operatore, dell'attività di produzione/trasformazione/ confezionamento per la

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
-------------	---	-----------------------------------

D.O.P. "La Bella Daunia". L'Operatore che comunica il proprio ritiro viene cancellato dall'elenco degli iscritti alla D.O.P. per la campagna in oggetto.

- ✓ **Trasformatore:** soggetto identificato che conduce un impianto ubicato nella zona di produzione prevista dal Disciplinare che trasforma le olive conferite dall'Olivicoltore.
- ✓ **Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione delle olive da mensa DOP "La Bella della Daunia" prevista dal Disciplinare.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Dispositivo di Controllo gli Olivicoltori, i Trasformatori e i Confezionatori (complessivamente indicati come Operatori) che, ubicati all'interno della zona prevista dal Disciplinare (in merito si veda il paragrafo C) concorrono alla produzione di una partita di olive da mensa che si vuole identificare come DOP "La Bella della Daunia".

È cura di Agroqualità procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del Disciplinare secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente Dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Ogni soggetto che intende produrre per la DOP "La Bella della Daunia", deve far pervenire la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità entro e non oltre il 31 luglio di ogni campagna olivicola, attraverso il modulo "Adesione al sistema dei controlli di conformità" per il riconoscimento della DOP olive da mensa "La Bella della Daunia" (moduli MDC3, MDC4, MDC5 Bella a seconda della tipologia di operatore).

Per quanto riguarda i Confezionatori, possono essere accettate domande di adesione anche oltre il 31 di luglio della campagna in corso, purchè la domanda pervenga ad Agroqualità almeno un mese prima dell'inizio dell'attività di confezionamento della D.O.P.

Nel caso in cui un soggetto richiedente la certificazione deleghi un terzo alla consegna della propria domanda di adesione redatta e sottoscritta dal richiedente stesso, questo è tenuto a fornire ad Agroqualità la delega dove è riportato chiaramente che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono a carico del soggetto richiedente la certificazione.

Nel caso di Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali questo potrà presentare ad Agroqualità la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP (modulo MDC1 Bella "Domanda di assoggettamento per il riconoscimento della DOP La Bella della Daunia") con allegato l'elenco dei soggetti rappresentati (MDC2 Bella), i quali dovranno comunque far pervenire ad Agroqualità le proprie personali adesioni al sistema dei controlli (moduli MDC3, MDC4, MDC5) attraverso il Consorzio stesso.

Nel caso la delega riguardi anche i rapporti economici, la fattura che Agroqualità emetterà nei confronti del Consorzio di Tutela verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun Operatore.

4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli

Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che Agroqualità effettuerà per ammettere gli operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

Olivicoltori

Entro 60 giorni dal termine per la presentazione delle adesioni e/o prima dell'inizio delle fasi di raccolta, Agroqualità, dopo aver svolto una preliminare verifica documentale, predispone ed effettua il controllo sugli oliveti per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse nell'elenco terreni, allegato al modulo MDC3, e delle condizioni previste dal Disciplinare:

- ubicazione degli oliveti;
- numero delle piante e presenza della varietà prevista dal Disciplinare di produzione;
- sesti d'impianto, forme di allevamento e sistemi di potatura.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
--------------------	---	-----------------------------------

Gli oliveti che non hanno i requisiti previsti non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono concorrere alla produzione della DOP "La Bella della Daunia".

L'iscrizione degli olivicoltori idonei viene comunicata da Agroqualità agli operatori o al Consorzio di Tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

Eventuali variazioni ai dati relativi alla domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di prima adesione, Agroqualità predispone ed effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità a fronte del Disciplinare "TDC La Bella della Daunia".

Trasformatori e Confezionatori

Entro 60 giorni dalla presentazione delle adesioni al sistema dei controlli e/o prima dell'inizio delle operazioni di trasformazione delle olive, Agroqualità, dopo aver svolto una prima verifica documentale, predispone ed effettua il controllo sugli impianti dei trasformatori e dei confezionatori per verificare la corrispondenza dei dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli e le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del Disciplinare.

Verranno in particolare valutati:

- ubicazione degli impianti;
- adeguatezza degli impianti di trasformazione;
- adeguatezza degli impianti di stoccaggio;
- adeguatezza degli impianti di confezionamento

L'iscrizione degli impianti idonei viene comunicata da Agroqualità agli operatori o al Consorzio di Tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

Eventuali variazioni ai dati relativi alla domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità predispone ed effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità a fronte del Dispositivo "TDC La Bella della Daunia".

4.1.2 Mantenimento nel sistema

Gli Operatori che intendono riconfermare l'adesione al sistema dei controlli devono far pervenire, entro e non oltre il 31 luglio di ogni anno, la richiesta di riconferma (modulo MDC3 ed Elenco terreni, MDC4, MDC5) compilata in ogni sua parte.

In merito ai confezionatori, possono essere accettate domande di adesione anche oltre il 31 luglio della campagna in corso, purchè le domande pervengano ad Agroqualità almeno un mese prima dell'inizio dell'attività di confezionamento per la DOP La Bella della Daunia.

In caso si verificano rispetto alla campagna precedente:

- per gli Olivicoltori: variazioni nell'elenco dei terreni iscritti e/o nelle percentuali varietali;
- per i Trasformatori e i Confezionatori: variazioni negli impianti di lavorazione, stoccaggio, confezionamento;

devono essere comunicate ad Agroqualità. In tal caso si applicano le condizioni previste al paragrafo 4.1.1 con la ripetizione della verifica di iscrizione.

Per gli impianti di Trasformazione/Stoccaggio/Confezionamento, in caso di nuove strutture o di ampliamento di strutture preesistenti, alla comunicazione vanno allegati le nuove autorizzazioni sanitarie.

Qualora l'Operatore non dovesse provvedere ad inviare domanda di adesione per il mantenimento nel sistema dei controlli di cui sopra, Agroqualità non sarà tenuta ad eseguire l'attività di controllo per la corrispondente campagna di produzione e il nominativo dell'Operatore non verrà inserito nell'elenco degli iscritti alla D.O.P. "La Bella della

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
-------------	---	-----------------------------------

Daunia" per la stessa campagna produttiva.

4.2 Rinuncia attività

Gli Olivicoltori che intendono rinunciare devono comunicare ad Agroqualità, entro il 30 settembre della campagna in corso, la cessazione dell'attività relativamente alla D.O.P. mediante l'invio della richiesta di rinuncia datata e firmata.

Gli Operatori che cessano l'attività sono tenuti a inviare la comunicazione ad Agroqualità entro 15 giorni dal verificarsi.

Agroqualità comunica all'Autorità di vigilanza i nominativi dei soggetti ritirati o che hanno cessato l'attività e li cancella dall'elenco degli iscritti per la campagna in corso.

5. Requisiti di Conformità

I soggetti che intendono partecipare alla filiera produttiva della DOP La Bella della Daunia devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al Disciplinare della DOP La Bella della Daunia e al presente Dispositivo di Controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Riportiamo di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione della DOP La Bella della Daunia. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella "Tabella dei controlli di conformità DOP La Bella della Daunia" - TDC La Bella della Daunia - allegata al presente Dispositivo.

A. Identificazione e rintracciabilità

A.1. Il prodotto deve essere opportunamente identificato dalla raccolta fino alle fasi successive di trasformazione e confezionamento. Occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito verificando la documentazione di trasporto e le registrazioni aziendali. La rintracciabilità delle partite di olive da mensa deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e delle aree di immagazzinamento e dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite che devono essere adeguatamente conservate.

B. Varietà di olivo

B.1. La denominazione di origine protetta "La Bella della Daunia", designa le olive da mensa di colore verde e di colore nero ottenute dalla varietà di olivo la "Bella di Cerignola".

C. Zona di produzione delle olive, ubicazione dei trasformatori e degli impianti di confezionamento.

C.1. La zona di produzione della denominazione di origine protetta "La Bella della Daunia", comprende in provincia di Foggia, parte dei territori comunali di Cerignola, Orta Nova, Stornarella e Trinitapoli e gli interi agri di San Ferdinando e Stornara.

Il confine che delimita il territorio idoneo alla coltivazione dell'oliva da mensa "La Bella della Daunia" s'estende da ovest verso l'estremo sud:

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 176 "Canosa di Puglia" IV S.O.: partendo da ovest il confine dell'area interessata inizia con la delimitazione del fiume Ofanto e prosegue verso il "Ponte Romano" situato sulla s.s. n. 98 e verso Cerignola sino all'incrocio con la strada provinciale "Ciminiera", deviando a sinistra fino al raggiungimento del locale "Casalini".
Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 "Madonna di Ripalta" I S.E.: attraverso la strada "Ciminiera" raggiunge la s.s. 529 Ofantina da dove prosegue verso sinistra lungo la suddetta stradale. Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 "Villaggio Gaudiano" Il N.E.: dalla masseria Catenaccio s'estende lungo la s.s. 529 Ofantina sino al km 13, devia a destra sino alla masseria Moschella. Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 "S. Carlo" Il N.O.: dalla masseria Moschella la delimitazione continua sino al limite dell'agro di Cerignola, prosegue lungo detto limite fino all'incrocio della strada S. Leonardo-Topporusso, devia a destra, percorre la stessa strada sino a 800 ml circa oltre la masseria Posta Barone Grella. Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 "Borgo Liberta" I S.O.: il confine segue la strada S. Leonardo-Topporusso dal km 13,00 sino al km 11,00 circa. Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 "Madonna di Ripalta" I S.E.: dal km 11,00 circa la delimitazione s'estende sino al quadrivio della strada Pozzo Terraneo, devia a sinistra e prosegue lungo la strada Pozzo Monaco-Pozzoterraneo. Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 "Borgo Liberta" I S.O.: prosegue lungo la strada Pozzo Monaco-Pozzoterraneo sino al quadrivio di S. Giovanni in Fonde distante 5 km circa dal comune di Stornara e devia dapprima verso sinistra sino al km 11,3 e poi verso destra percorrendo la strada comunale che conduce al comune di Stornarella.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
--------------------	---	-----------------------------------

Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 "Orta Nova" I N.O.: seguendo la strada sopra descritta, raggiunge il comune di Stornarella e da qui prosegue attraverso la provinciale Stornarella-Ascoli Satriano sino al limite dell'agro di Stornarella (confinante con il canale "La Pidocchiosa"). Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 "Corleto" IV S.E.: la delimitazione prosegue poi fino al limite costituito dall'agro comunale di Stornarella. Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 "Ortona" IV N.E.: dall'agro del comune di Stornarella il confine s'estende lungo la strada provinciale Orta Nova-Ascoli Satriano fino al comune di Orta Nova. Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 "Orta Nova" I N.O.: dal comune di Orta Nova attraverso la s.s. n. 161 Orta Nova-Napoli il confine s'estende fino al "Passo d'Orta", da qui devia verso sinistra con la s.s. n. 16 Cerignola-Foggia in direzione del capoluogo di provincia, fino al limite dell'agro di Orta Nova. Carta I.G.M. 1:25.000 n. 164 "Stazione di Orta Nova" TI S.O.: il confine continua lungo la s.s. n. 16 in direzione di Foggia costeggiando l'agro di Orta Nova fino al raggiungimento della s.s. n. 544 Foggia-Trinitapoli. Carta I.G.M. 1:25.000 n. 164 "Tressanti" TI S.E.: la delimitazione prosegue poi lungo la s.s. n. 544 Foggia-Trinitapoli. Carta I.G.M. 1:25.000 n. 165 "Stazione di Candida" III S.O.: il confine continua lungo la s.s. n. 544 Foggia-Trinitapoli. Carta I.G.M. 1:25.000 n. 165 "Trinitapoli" III S.E.: la delimitazione prosegue lungo la s.s. n. 544 Foggia-Trinitapoli e raggiunge la periferia del comune di Trinitapoli sino ad incrociare la strada comunale "Mandriglia". Da lì prosegue fino a raggiungere il "Vecchio derivativo Ofantino". Devia poi verso destra lungo il limite dell'agro comunale di Trinitapoli sino al fiume Ofanto. Carta I.G.M. 1:25.000 n. 176 "Canne della battaglia" IV N.E.: il confine prosegue poi lungo il fiume Ofanto limite di confine dell'agro comunale di Trinitapoli. Carta I.G.M. 1:25.000 n. 176 "S. Ferdinando di Puglia" IV N.O.: prosegue ancora lungo il fiume Ofanto limite dell'agro comunale di S. Ferdinando di Puglia. Carta I.G.M. 1:25.000 n. 176 "Canosa di Puglia" IV S.O.: il confine s'estende lungo il fiume Ofanto e raggiunge il "Ponte Romano" situato sulla s.s. n. 98 Cerignola-Canosa. Carta I.G.M. 1:25.000 n. 175 "Cerignola" I N.E.: il territorio di Cerignola descritto all'interno della carta I.G.M. n. 175 "Cerignola" I N.E. risulta essere compreso entro i confini precedentemente delimitati.

D. Condizioni di coltura e caratteristiche di coltivazione

D.1. Il sistema di coltivazione deve essere quello tradizionalmente adottato nella zona, fortemente legato ai peculiari caratteri orografici e pedoclimatici. I sistemi di potatura annuale, le forme di allevamento e i sestri di impianto sono quelli tradizionali della zona.

D.2. L'irrigazione deve terminare 10/15 giorni prima della raccolta per non danneggiare le drupe (ammaccature) che risultano troppo turgide e delicate.

E. Densità piante per ettaro

E.1. Il numero massimo di piante consentito è di 420 piante /Ha, anche consociate.

F. Periodo e modalità di raccolta delle olive

F.1 La raccolta delle olive avviene a cominciare dal 1 ottobre; per le olive verdi nel momento in cui la pellicola inizia a virare dal verde foglia al verde paglierino con lenticelle ben pronunciate, per le olive nere quando le olive sono invaiate o mature con colorazione rosso vinoso

F.2. La raccolta delle olive avviene direttamente dalla pianta.

F.3. Per evitare il contatto delle olive con il terreno devono essere utilizzati dei teli.

G. Produzione consentita

G.1. La produzione massima consentita d'olive per ettaro ammessa a tutela non deve superare i 150 q.li/Ha in coltura specializzata o promiscua (in tal caso si intende la produzione ragguagliata).

H. Modalità di trasporto delle olive

H.1. Il trasporto deve essere fatto in modo idoneo per evitare danni al frutto. A tal fine devono essere impiegate idonee cassette di plastica.

H.2. Per il trasporto delle olive dagli stabilimenti di trasformazione a quelli di confezionamento devono essere utilizzati contenitori in plastica da 20 a 150 Kg che non alterino e non trasmettano alle olive odori o sostanze nocive.

I. Modalità di trasformazione e di confezionamento

I.1. Le olive verdi destinate alla produzione della DOP "La Bella della Daunia" devono subire un processo di trasformazione con **Sistema Sivigliano** che viene di seguito descritto:

- le olive dopo la calibratura sono trattate con soluzione di liscivia alcalina (idrossido di sodio), le cui

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
--------------------	---	-----------------------------------

concentrazioni potranno variare da 1,7% al 4,0 % (w/v), a secondo della maturazione delle olive, della temperatura e della qualità dell'acqua;

- il trattamento si fa in recipienti di capacità variabile badando che la soluzione copra totalmente i frutti e si interrompe quando la liscivia sia penetrata ai 2/3 circa dello spessore della polpa. Questa fase di lavorazione dura da un minimo di otto ore ad un massimo di quindici ore;
- le olive devono essere costantemente coperte di acqua per evitare ossidazioni;
- dopo il trattamento con liscivia alcalina vengono fatti dei lavaggi con acqua per eliminare la soluzione sodica;
- segue la fermentazione che varia dai 30 ai 60 giorni in recipienti adeguati nei quali le olive devono essere sempre coperte con salamoia che deve avere una concentrazione iniziale del 9-10% che scende rapidamente intorno al 5% per l'alto contenuto d'acqua scambiabile dell'oliva;
- qualora il periodo che intercorre tra la fase di fermentazione e quella di confezionamento supera i 6 mesi, allora è necessario successivamente aggiungere sale macinato in modo da stabilizzare la salamoia tra l' 8% ed il 10%.

I.2. Le olive nere destinate alla produzione della DOP "La Bella della Daunia" subiscono un processo di trasformazione con **Sistema Californiano** che può avvenire in uno dei due modi di seguito descritti:

METODICA A

- le olive sono calibrate e messe in contenitori con salamoia concentrata dal 2,5 al 10% in ragione inversa della grossezza e al riparo dell'aria nell'attesa d'essere lavorate;
- successivamente viene sostituita la salamoia con una prima soluzione di liscivia (idrossido di sodio) al 2% circa, per essere poi direttamente arieggiate o immettendo aria compressa nell'acqua;
- ripetuti trattamenti con liscivie diluite seguiti ciascuno da aerazione, facilitano la penetrazione fino al nocciolo;
- se è necessario le olive sono trattate con soluzione di gluconato di ferro o di lattato ferroso alimentare fino a 150 mg/Kg d'olive (come residuo) per l'annerimento completo del frutto;
- successivamente le olive sono lavate, sottoposte a vapore.

METODICA B

- le olive sono calibrate e messe in contenitori con salamoia salina concentrata dall'8% al 10% in ragione inversa della grossezza e al riparo dell'aria nell'attesa d'essere lavorate;
- successivamente viene sostituita la salamoia con una soluzione di liscivia (idrossido di sodio) variabile dall'1,3 al 2,5% circa fino quando la liscivia sia penetrata ai 2/3 circa dello spessore della polpa;
- seguono poi vari lavaggi e aerazione immettendo aria compressa nell'acqua;
- se necessario le olive sono trattate con soluzione di gluconato di ferro o di lattato ferroso alimentare fino a 150 mg/kg d'olive (come residuo) per l'annerimento completo del frutto;
- successivamente le olive sono lavate, sottoposte a vapore.

L. Confezionamento

L.1. Le olive trattate con Sistema Sivigliano vengono confezionate in contenitori di vetro o di latta, ed altri contenitori, con una salamoia finale variabile dal 3% al 5% e con pH < 4,6. Segue la pastorizzazione.

L.2. Le olive trattate con Sistema Californiano vengono confezionate in contenitori di vetro o di latta ed altri contenitori che possano essere sottoposti a sterilizzazione, con una salamoia che per le olive lavorate con il metodo A è al 3% circa e con pH = 4,6, mentre per le olive lavorate con il metodo B con concentrazione variabile dal 2% al 5% circa ed un PH > 4,6 circa. Segue la sterilizzazione.

L.3. Il prodotto deve essere posto in vendita:

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
--------------------	---	-----------------------------------

- in appositi contenitori di vetro, con peso sgocciolato minimo di 100 g;
- in confezioni in termoplastica con peso sgocciolato minimo di 100 g;
- in latte con peso sgocciolato da 180 g in su;

Le confezioni devono essere sottoposte a pastorizzazione o sterilizzazione

M. Caratteristiche al consumo

M.1. All'atto dell'immissione al consumo l'**oliva verde** da mensa DOP "La Bella della Daunia", deve avere le seguenti caratteristiche:

- tonalità di colore: verde paglierino uniforme con lenticelle marcate
- forma: allungata, somigliante ad una susina, con base ristretta ed apice acuto e sottile;
- delicatezza, sapore e consistenza piena e compatta della polpa, sottigliezza della pellicola;
- peso compreso tra 6 e 30 g;
- resa in polpa: > 80%;
- contenuto in grasso: < 15%;
- tenore in zuccheri riduttori: < 2,8%.

M.2. All'atto dell'immissione al consumo l'**oliva nera** da mensa DOP "La Bella della Daunia", deve avere le seguenti caratteristiche:

- colore: nero intenso all'esterno;
- forma: allungata, somigliante ad una susina, con base ristretta ed apice acuto e sottile;
- sapore e consistenza piena e compatta della polpa, delicatezza, sottigliezza della pellicola;
- peso compreso tra 6 e 30 g;
- resa in polpa: > 80%;
- contenuto in grasso: < 18%;
- tenore in zuccheri riduttori: < 2,4%;

N. Designazione e presentazione

N.1. Tutti i contenitori devono essere provvisti di etichettatura corrispondente ai requisiti stabiliti dalle varie disposizioni di legge;

N.2. Sull'etichetta saranno riportate a caratteri di stampa chiari e leggibili le seguenti indicazioni:

- "La Bella della Daunia" e "Denominazione di origine protetta" (o la sua sigla D.O.P.);
- il logo della denominazione da utilizzare in abbinamento inscindibile con la Denominazione di origine protetta (o la sua sigla DOP);
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- peso netto sgocciolato contenuto nella confezione espresso in conformità alle norme vigenti;
- la dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. CE 510/06".

il simbolo grafico e' composto da una figura femminile che si ispira alla tradizione iconografica vascolare presente anticamente in Daunia ed e' resa "in negativo", si tratta di una danzatrice che nella mano sinistra stringe un ramo di ulivo sollevato dalla figura. Attorno alla figura si inserisce il titolo "La Bella della Daunia" con caratteri classici

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
--------------------	---	-----------------------------------

"graziati" (in maiuscolo). Nella cornice esterna di colore oro pantone 872 si inserisce superiormente la dicitura "Oliva da mensa D.O.P.", inferiormente viene riportato il nome della cultivar: Varieta' "Bella di Cerignola". Nelle riproduzioni la figura e' nera con tratti bianchi su sfondo bianco. Essa e' iscritta in una doppia circonferenza profilata di colore oro pantone 872. La prima circonferenza mostra come sfondo il colore bianco, la seconda a fondo colore oro pantone 872. Entrambe le scritture sono in nero. Il simbolo grafico sara' riprodotto su di un bollino autoadesivo di tre dimensioni: cm 2, cm 3, cm 5.

6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

Il prodotto DOP La Bella della Daunia è sottoposto a controllo di conformità al Disciplinare di produzione e al presente Dispositivo di Controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ **Controlli interni (autocontrollo)**, corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte dagli Olivicoltori, dai Trasformatori e dai Confezionatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 5 e nella documentazione che costituisce il Dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- ✓ **Controlli esterni (controlli di conformità)**, attuati da Agroqualità, che corrispondono a verifiche ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove di tipo sul prodotto.

Gli Operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo di conformità che Agroqualità intende effettuare, presso i propri oliveti, le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità dell'Oliva da mensa DOP La Bella della Daunia prodotto alle prescrizioni del Disciplinare e del presente Dispositivo di controllo.

Nell'allegata Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del Disciplinare "TDC La Bella della Daunia Rev. 01 sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione della DOP La Bella della Daunia, i controlli e le attività che Olivicoltori, Trasformatori e Confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di olive come DOP olive da mensa "La Bella della Daunia" e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli sono descritti nella tabella allegata al presente Dispositivo "TDC La Bella della Daunia" Rev. 01.

Nella seguente tabella si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive:

Tipologia di Operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Fase critica controllata
Olivicoltore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione terreni; Conformità varietale; Forme di allevamento
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente per quanto riguarda le prescrizioni di coltivazione e di raccolta.	Tutti gli anni	Processo produttivo; Rintracciabilità prodotto
Trasformatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; Conformità ai requisiti

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
--------------------	---	-----------------------------------

	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; Rintracciabilità prodotto
Confezionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; Conformità ai requisiti
	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; Rintracciabilità prodotto
Prodotto	controllo	100% dei lotti per cui si richiede l'attestazione	Ad ogni richiesta di attestazione e per ogni lotto (max 10.000 kg)	Parametri chimico-fisici organolettici; Rintracciabilità lotto

Qualora la verifica di sorveglianza non coincidesse con la produzione/lavorazione, essa si svolgerà su base documentale. I soggetti iscritti al sistema di controllo, pertanto, devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità si riserva di disporre l'esecuzione di VI (Verifiche Ispettive) supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle aziende agricole, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti.

6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di olive per le quali si richiede l'attestazione di conformità devono essere accompagnate dalla seguente documentazione, che deve essere fornita in copia ad Agroqualità insieme alla richiesta di verifica chimica fisica ed organolettica del lotto:

- ✓ documenti di trasporto (DDT)* che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di olive : ad esempio dall'olivicoltore al Trasformatore, dal possessore della partita di olive al Confezionatore, contrassegnati dal destinatario;
- ✓ registrazione dei dati relativi alle attività di trasformazione e di confezionamento, che mostrino la rintracciabilità della partita di olive confezionate a partire dalle partite di olive atte ad essere trasformate;
- ✓ indicazione dei recipienti di stoccaggio presso il trasformatore/confezionatore.

Tale documentazione permetterà di ricostruire "la storia" della produzione del lotto e di verificarne la conformità. Agroqualità non rilascerà attestazioni di conformità della partita che non è accompagnata dai documenti che ne dimostrano la rintracciabilità**.

Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell'esito positivo della verifica. La documentazione e le registrazioni possono essere fornite anche con documentazione diversa da quella predisposta da Agroqualità, purchè contenga come minimo tutti gli elementi da questi richiesti.

*Nel caso di Operatori non obbligati alla compilazione dei DDT, la consegna di olive al trasformatore sarà testimoniata da una ricevuta rilasciata dal Trasformatore, che ne deve conservare copia, all'Olivicoltore contenente gli elementi previsti per il DDT.

** Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di trasformazione, come ogni altra registrazione, possono essere fornite con documentazione qualsiasi, purché siano previste almeno le voci presenti nella corrispondente modulistica allegata al presente Dispositivo di controllo, atti a dimostrare la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
--------------------	---	-----------------------------------

6.4 Documenti di trasporto

I Documenti di Trasporto devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario, per le partite di olive:

- ✓ il peso della partita,
- ✓ la dicitura “prodotto destinato alla DOP La Bella della Daunia”,
- ✓ la data di raccolta delle olive,
- ✓ la data di consegna delle olive.

per le partite di olive provenienti dal Trasformatore e movimentate successivamente al ritiro dal trasformatore:

- ✓ il peso della partita,
- ✓ la dicitura “prodotto destinato alla DOP La Bella della Daunia”

6.5 Adempimento a carico degli operatori

Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche

Gli operatori iscritti devono mantenere separati temporalmente o spazialmente i processi di lavorazione del prodotto generico da quello destinato alla denominazione D.O.P. “La Bella della Daunia”. In particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate “spazialmente” gli operatori dovranno identificare i terreni, le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati dandone comunicazione ad Agroqualità con la richiesta di adesione o anche successivamente.

Il rispetto della separazione delle produzioni dovrà essere adeguatamente documentato dagli operatori attraverso apposite registrazioni aziendali e sarà oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle visite ispettive.

Olivicoltori

Gli olivicoltori devono tenere a disposizione degli Ispettori adeguate registrazioni per la verifica dei trattamenti effettuati sugli oliveti. Gli olivicoltori devono comunicare ad Agroqualità l’inizio delle proprie attività e devono successivamente comunicare la produzione di olive raccolte durante la campagna negli oliveti sottoposti a verifica da parte di Agroqualità. Alla consegna delle olive al trasformatore devono accertarsi di aver rispettato le prescrizioni di coltivazione disciplinate le rese e le date di raccolta. E’ cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni Operatore accertarsi di conferire le olive a trasformatori iscritti alla DOP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

Trasformatori

All’atto dell’accettazione delle olive, i trasformatori devono accertare il rispetto delle date di raccolta delle olive, della corretta identificazione del prodotto, dell’adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto, registrando l’esito di tali controlli. Durante il processo di trasformazione devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati. L’inizio dell’attività di trasformazione deve essere comunicato ad Agroqualità. E’ cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni operatore accertarsi di trasformare olive di olivicoltori iscritti alla DOP. Gli elenchi possono essere richiesti ad Agroqualità.

Confezionatori

In fase di accettazione, i confezionatori devono accertarsi che la partita di olive trasformate atte a divenire DOP “La Bella della Daunia” sia accompagnata dalla documentazione relativa alla rintracciabilità e che copia di tale documentazione sia stata inviata ad Agroqualità per le opportune verifiche. L’inizio dell’attività di confezionamento deve essere comunicato ad Agroqualità. Dopo il prelievo per l’effettuazione delle prove chimico fisiche ed organolettiche i lotti di confezionamento non devono più subire alcun procedimento che ne possa alterare le caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche, né venire mescolate con altre partite di olive. È cura di ogni Operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni Operatore accertarsi di confezionare olive di Olivicoltori iscritti alla D.O.P. e trasformate presso trasformatori iscritti alla DOP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
--------------------	---	-----------------------------------

Detentori della partita

La documentazione di accompagnamento della partita di olive da mensa deve essere conservata e consegnata ad Agroqualità a cura del detentore della partita stessa al momento della richiesta delle analisi di conformità chimico – fisica ed organolettica. Il Detentore della partita deve definire il lotto di confezionamento e dichiarare sotto la sua responsabilità l'omogeneità chimico fisica ed organolettica della partita costituente il lotto. Nel caso che il detentore della partita utilizzi i servizi di trasformazione e confezionamento (che dovranno essere svolti presso impianti assoggettati a controllo), sarà sua cura provvedere che le registrazioni delle attività di trasformazione e confezionamento siano inviate ad Agroqualità.

7. Rilascio attestazione di conformità

7.1 Controlli da parte di Agroqualità

Agroqualità esegue delle prove di tipo sulle olive da destinare all'immissione al consumo come DOP La Bella della Daunia. Le prove di tipo sono svolte sui lotti di confezionamento presso il confezionatore (peso, resa in polpa, contenuto in grasso, tenore in zucchero, colore, sapore e forma) per verificarne la conformità alle caratteristiche riportate nel Disciplinare. Una volta formato il lotto di confezionamento, il Detentore dovrà inviare ad Agroqualità il modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Bella) che autorizza Agroqualità ad effettuare il prelievo di un campione per le prove chimico-fisiche e organolettiche. Prima di procedere alla vendita del lotto di confezionamento per cui è stato richiesto il prelievo, aspettare il rilascio dell'attestazione di conformità inviata insieme a copia del rapporto di prova da Agroqualità.

7.2 Prove sul prodotto

Campionamento

Agroqualità alla data del ricevimento del modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Bella), ovvero il primo giorno lavorativo utile, incarica il prelevatore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Bella), i dati necessari per svolgere il campionamento.

Il prelevatore incaricato da Agroqualità deve effettuare il prelievo sempre in presenza del Detentore della partita o di un suo delegato.

Per effettuare le funzioni di prelevamento, il prelevatore ha diritto di accedere ai locali dove sono stoccate le confezioni di olive; inoltre, deve prendere visione della documentazione atta ad accertare la provenienza e la tipologia di prodotto, la sua rispondenza quantitativa, nonché l'ubicazione delle partite di olive oggetto del prelevamento.

Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali (es. richiesta di prelievo e suoi allegati), deve fare immediato rapporto ad Agroqualità. Copia del rapporto è consegnata al Detentore della partita (o al suo rappresentante).

Il prelevatore dopo essersi accertato delle modalità di stoccaggio del lotto oggetto di attestazione di conformità preleva un campione pari all' 0,8 per mille del lotto stesso (almeno un Kg di prodotto). Il prelevatore dovrà selezionare un numero di confezioni il cui contenuto totale di prodotto sia pari al campione determinato con il criterio suddetto (arrotondare all'intero più vicino). Qualora parte del lotto non sia stato ancora confezionato ma sia in contenitori di stoccaggio il prelevatore dovrà prelevare il campione valutando la % di prodotto confezionato e prodotto stoccato. Il controcampione da rilasciare all'azienda proprietaria del lotto sarà costituito dal contenitore delle dimensioni della confezione più piccola tra quelle costituenti il campione. Nel caso di lotti di dimensioni ridotte (massimo un Kg di prodotto prelevato) verrà prelevato comunque un contenitore dalle dimensioni più piccole tra quelli costituenti il campione il cui peso sarà aggiuntivo rispetto all'0,8 per mille di riferimento. Tale campionamento verrà effettuato con una frequenza pari a 1 campione ogni 10.000 Kg di prodotto destinato alla DOP La Bella della Daunia.

Al momento del prelievo in azienda il prelevatore redige, in triplice copia, un verbale dal quale devono risultare i seguenti elementi:

- nominativo del prelevatore;
- nominativo del detentore della partita e suo indirizzo;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
--------------------	---	-----------------------------------

- eventuale nominativo del fiduciario del detentore della partita, delegato a presenziare al prelevamento;
- data e ora del campionamento;
- dati dell'impianto di confezionamento oggetto di campionamento;
- dati del responsabile del campionamento;
- quantità di olive stoccate;
- n. lotto di confezionamento;
- codice campione;
- ragione sociale del laboratorio di prova cui verranno inviati i campioni per le prove chimico fisiche ed organolettiche;
- eventuali dichiarazioni del confezionatore oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni del responsabile del prelievo.

I verbali devono essere sottoscritti dal prelevatore e dal detentore o dal suo rappresentante. L'originale deve essere trasmesso ad Agroqualità unitamente alla documentazione richiesta.

Una copia del verbale è consegnata al detentore della partita; una copia rimane al prelevatore e una copia è consegnata, unitamente al campione, al laboratorio che eseguirà le prove chimico fisiche ed organolettiche.

Sul campione viene svolto un esame visivo ed organolettico e successivamente l'analisi chimico fisica.

Non essendo state messe a punto, ad oggi, metodiche ufficiali di assaggio per le olive da mensa, allo studio presso l'Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica di Pescara, l'esame visivo ed organolettico per la determinazione della conformità alle caratteristiche di "delicatezza, sapore e consistenza piena e compatta della polpa" verrà affidato ad un panel istituito presso un laboratorio accreditato che adotterà, per quanto applicabili, le indicazioni previste dal Codex Alimentarius, in relazione alle caratteristiche organolettiche delle olive da mensa, e al Reg. CEE 2568/91 (e successive modifiche) relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti.

Esito delle prove

In caso di esito conforme della prova, si può ritenere completa l'attività di valutazione di conformità del lotto.

Nei casi in cui dalle analisi si rilevino delle non conformità sul prodotto, deve essere ripetuta tutta la procedura di controllo su un altro campione prelevato dal lotto oggetto di attestazione di conformità secondo le modalità e le quantità sopra descritte. Nel caso in cui il secondo campione dia esito negativo si determina l'esclusione del lotto dalla produzione DOP "La Bella della Daunia", nel caso dia esito positivo dovrà essere effettuato un ulteriore campione, l'attestazione di conformità verrà rilasciata con due esiti positivi.

7.3 Etichettatura

Poiché il Disciplinare contiene prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere controllate da Agroqualità prima del loro utilizzo, in caso non vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. È cura di ogni Operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette che si intende utilizzare per il prodotto D.O.P. e attenersi alle indicazioni fornite da Agroqualità per renderle conformi al Disciplinare e al presente Dispositivo di controllo prima del loro utilizzo. L'Operatore che abbia ricevuto la conformità al disciplinare della bozza definitiva, invierà successivamente ad Agroqualità due copie per ciascuna delle proprie etichette originali. Agroqualità rilascia l'attestazione di conformità dell'etichetta nei 3 giorni lavorativi consecutivi al ricevimento della bozza, modificata sulla base delle indicazioni fornite da Agroqualità per renderla conforme al Disciplinare e al presente Dispositivo di controllo. In caso vi sia un Consorzio di Tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l'approvazione delle etichette spetta al Consorzio stesso. Agroqualità verifica presso i Confezionatori che le etichette utilizzate per l'imbottigliamento siano quelle approvate dal Consorzio di Tutela riconosciuto.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
-------------	---	-----------------------------------

7.4 Rilascio attestazione di conformità

Il rilascio dell'attestazione di conformità del lotto di confezionamento avviene entro 15 giorni lavorativi a partire dal giorno successivo al prelievo del campione, secondo l'articolazione temporale descritta di seguito.

Agroqualità alla data del ricevimento del modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Bella), ovvero il primo giorno lavorativo utile, dopo aver eseguito i controlli documentali sulla rintracciabilità del prodotto, incarica il prelevatore e gli comunica, attraverso l'invio di copia del modulo "Richiesta analisi per lotto di confezionamento" (MDC7 Bella), i dati necessari per svolgere il campionamento;

Il prelevatore incaricato da Agroqualità contatta e concorda prima possibile, con il responsabile dell'impianto dove sono stoccate le olive da destinare alla DOP La Bella della Daunia la data in cui effettuare il prelievo;

I campioni vengono spediti entro 48h, salvo circostanze eccezionali, la fine del campionamento, esclusi i giorni festivi.

I Laboratori incaricati rilasciano l'esito delle analisi entro sette giorni lavorativi, al più tardi dieci giorni, dal ricevimento del campione.

Agroqualità rilascia l'attestazione di conformità (o non conformità) entro tre giorni lavorativi dal ricevimento delle analisi chimico fisiche ed organolettiche da parte dei laboratori incaricati e solo se tutta la documentazione necessaria a dimostrare la rintracciabilità delle partite costituenti il lotto è stata fornita ad Agroqualità almeno cinque giorni lavorativi antecedenti il ricevimento delle analisi stesse

8. Gestione delle Non Conformità

A seguito di verifiche/controlli, effettuati sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, lungo tutta la filiera produttiva, si possono rilevare delle non conformità.

Per "non conformità" si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e prodotto indicati nel Disciplinare e nel presente Dispositivo di Controllo cui tutti gli Operatori coinvolti nella filiera produttiva (Olivicoltori, Trasformatori, Confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di olive da mensa come "La Bella della Daunia". Le non conformità possono essere rilevate sia dagli Operatori coinvolti nella produzione/trasformazione/confezionamento dell'olive da mensa DOP lungo tutta la filiera produttiva, sia da Agroqualità quale Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per effettuare i controlli di conformità. Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare e non siano commercializzati come prodotto olive da mensa DOP "La Bella della Daunia". A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della DOP "La Bella della Daunia", le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

8.1 Gestione delle non conformità da parte degli Operatori

Se gli Operatori coinvolti nella filiera del DOP "La Bella della Daunia", rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ devono mantenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- ✓ in caso la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione della DOP "La Bella della Daunia";
- ✓ in caso, all'atto dell'Immissione al consumo, si evidenzino delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza che le olive confezionate non vengano commercializzate come olive da mensa DOP La Bella della Daunia";
- ✓ devono comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
-------------	---	-----------------------------------

8.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

Gli Ispettori durante i controlli di conformità possono osservare delle non conformità: è loro cura stabilire se questi possono essere evidenziati come delle:

- **non conformità gravi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Tale prodotto, pertanto, non può essere identificato come DOP "La Bella della Daunia";
- **non conformità lievi:** mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare, ma può nel tempo comprometterla. Le partite di olive possono essere identificate come DOP "La Bella della Daunia".

Le non conformità gravi che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, vengono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme affinché questo non possa essere destinato alla produzione della DOP "La Bella della Daunia". Ove necessario si procede all'eventuale smarchiatura dei lotti di confezionamento già confezionati (nei casi in cui il prodotto sia stato già identificato come DOP "La Bella della Daunia").

Tutte le non conformità gravi saranno notificate alla Regione competente e al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Laddove la risoluzione della non conformità grave non fosse possibile a livello documentale, sarà previsto una verifica di controllo supplementare. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale di controlli annuali prevista e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza, oltre alla verifica degli altri elementi di conformità. L'esito della verifica sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all'operatore. Il prodotto lavorato fino al rilievo della non conformità grave potrà essere utilizzato per la produzione di olive da mensa DOP La Bella della Daunia, salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
--------------------	---	-----------------------------------

9. Modulistica collegata al presente Dispositivo di controllo

Modulistica per la domanda di assoggettamento ad uso degli operatori della filiera produttiva:

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC1 Bella "Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP "La Bella della Daunia"	Contiene la manifestazione della volontà di assoggettare al sistema dei controlli una filiera produttiva e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti dal disciplinare.	deve essere inviato ad Agroqualità dal soggetto che intende stipulare il contratto di certificazione per la filiera produttiva
MDC2 Bella "Previsione sui quantitativi di olive da mensa";	è allegato all'MDC1 e riporta i dati sulla composizione della filiera produttiva e le previsioni di produzione	è allegato al modello MDC1 Bella, con il quale deve essere spedito ad Agroqualità
MDC3 Bella "Adesione al sistema dei controlli - Olivicoltori"; MDC4 Bella "Adesione al sistema dei controlli - Trasformatori" MDC5 Bella "Adesione al sistema dei controlli - Confezionatori"	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 DOP La Bella della Daunia, l'assunzione di responsabilità e inoltre: MDC4 Bella: i dati tecnici degli impianti MDC5 Bella: i dati tecnici degli impianti	devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera.
Elenco dei terreni	È allegato al modello MDC3 Contiene i dati catastali degli oliveti e la loro capacità produttiva	Deve essere inviato dall'Olivicoltore ad Agroqualità
MDC7 Bella "Richiesta analisi per lotto di confezionamento"	contiene la richiesta di procedere al campionamento di un lotto di olive da mensa per le verifiche di conformità chimico-fisiche ed organolettiche al disciplinare, la dichiarazione di omogeneità della partita e l'autocertificazione dell'idoneità del lotto	Deve essere inviato ad Agroqualità dal detentore della partita di olive da esaminare prima del confezionamento della partita stessa, insieme alla documentazione relativa alle partite di olive utilizzate per produrre il lotto.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP "La Bella della Daunia"	DC Bella Rev. 08 Data 24/11/09
--------------------	---	-----------------------------------

Di seguito vengono descritti dei moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per documentazione necessaria a dare evidenza dell'Autocontrollo svolto, tenendo conto delle informazioni registrate. Gli Operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in modulistica diversa. In questo caso prima dell'inizio delle attività di controllo l'Operatore sottoporrà ad Agroqualità copia della modulistica che intende utilizzare per le registrazioni. L'Operatore si impegna ad apportare le eventuali integrazioni e modifiche richieste da Agroqualità per rendere idonea tale modulistica ai fini del controllo di conformità.

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Facsimile DC1 "Attività di Trasformazione"	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di trasformazione.</p> <p>Insieme ai suoi allegati DDT permette di conoscere la data di trasformazione, di raccolta, .</p>	deve essere tenuto a cura del Trasformatore e messo a disposizione di Agroqualità, insieme ai suoi allegati, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione periodica.
Facsimile DC2 "Ricevimento e Movimentazione Olive"	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di ricezione ed eventuale movimentazione delle olive.</p> <p>Contiene l'indicazione degli operatori da cui è stato fornito il prodotto e le movimentazioni tra recipienti di stoccaggio</p>	deve essere tenuto a cura del trasformatore/confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede.
Facsimile DC3 "Attività di Confezionamento"	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di confezionamento.</p> <p>Contiene l'indicazione della formazione dei lotti di confezionamento a partire dai lotti di trasformazione ricevuti e dei recipienti di stoccaggio utilizzati.</p>	deve essere tenuto a cura del confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.
Facsimile DC4 "Ricevuta conferimento Olive"	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per sostituire il DDT delle olive in caso il soggetto proprietario non sia obbligato a compilarlo.</p> <p>Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto a cui sono state conferite le olive, il quantitativo, etc.</p>	deve essere fornito dal trasformatore, che ne tiene copia, all'olivicoltore e allegato in copia alle partite di olive da mensa derivate dalle olive alle quali si riferisce.