



PIANO DEI CONTROLLI DELLA DOP OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA "APRUTINO PESCARESE"

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
13.05.2021	0	Emissione a fronte linee guida Mipaaf nota n. 90101613 del 18/07/2020

Redatto	Verificato	APPROVAZIONE
Responsabile dei Controlli Dr.ssa Maria Loreta Pagliaricci	Responsabile Certificazione Dr.ssa Maria Loreta Pagliaricci	Giunta CCIAA CHIETI PESCARA 13.05.2021



Sommario	pag.
1. Premessa	3
1.1. Parte generale	3
1.2. Allegato delle Non Conformità	3
2. Principale normativa di riferimento	3
3. Termini e definizioni	5
4. Accesso al sistema di controllo	8
4.1. Modalità di adesione	8
4.1.1. Prima adesione olivicoltori	8
4.1.2. Prima adesione frantoiani-confezionatori-intermediari	8
4.2. Procedura di riconoscimento	9
4.2.1. Visita ispettiva iniziale	9
4.3. Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo	9
5. Attività di controllo in sorveglianza per il mantenimento dei requisiti	10
5.1.1. Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli	10
5.2. Permanenza nel sistema di controllo in assenza di recesso esplicito	10
5.3. RegISTRAZIONI, autocontrollo e obblighi degli operatori	11
5.3.1. Obblighi generali degli operatori	11
5.3.2. Obblighi specifici degli operatori	11
6. Comunicazione delle modifiche	12
6.1. Richiesta di sospensione volontaria da parte dell'operatore	13
6.2. Recesso	13
6.3. Riammissione dell'operatore nel sistema dei controlli	13
6.4. Aggiornamento dell'elenco degli operatori controllati	13
7. Approvvigionamento delle materie prime e dei prodotti trasformati	13
7.1. Controlli in accettazione	13
7.2. Identificazione e rintracciabilità	14
7.2.1. Separazione e comunicazione delle lavorazioni	14
8. Analisi	15
8.1. Richiesta d'analisi	15
8.2. Prelievo dei campioni da parte del tecnico dell'OdC	15



8.2.1. Casistiche per il campionamento	15
8.3. Notifica conformità analisi	16
8.4. Limite temporale di validità del certificato di analisi dalla data di sua emissione	17
8.5. Diritti dell'operatore in caso di analisi non conformi	18
8.5.1. Procedimento di revisione dell'esame organolettico	18
8.5.2. Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico	18
9. Verifica conformità etichette	18
10. Rilascio contrassegni numerati di garanzia	18
11. Comunicazione delle operazioni di confezionamento	19
12. Tempi di evasione delle pratiche	19
13. Piano delle prove di conformità dell'OdC	19
14. Gestione dei lotti non conformi ai requisiti disciplinati	19
15. Ispezioni, prove analitiche ed esame documentale	19
16. Non conformità	20
16.1. Tempi per la gestione delle NC	20
16.2. Reclami e ricorsi	20
17. Riservatezza	20
18. Pubblicità e trasparenza	21



1. 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 comunitari e normative nazionali, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto olio extravergine di oliva DOP "Aprutino Pescara" e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con il marchio DOP.

Il Piano dei Controlli si compone del Documento Tecnico, di un Allegato delle Non Conformità e del Tariffario.

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della DOP devono assoggettarsi al controllo dell'Organismo di Controllo (OdC) Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Chieti Pescara, d'ora in poi CCIAA CHPE e sono tenuti al rispetto di tutti i requisiti descritti nel disciplinare di produzione della DOP ed alle prescrizioni del Piano dei Controlli della relativa DOP. Per la verifica di quanto disposto dal Piano dei Controlli, redatto sulla scorta di quanto disposto dal disciplinare di produzione, CCIAA CHPE si avvale del registro telematico, di controlli ispettivi, controlli documentali e analitici.

1.1 Parte Generale

Riporta le procedure seguite da CCIAA CHPE per il controllo della DOP olio extravergine di oliva DOP "Aprutino Pescara", relativamente ai controlli ispettivi, documentali e analitici, nonché gli obblighi a carico degli operatori, al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare.

In particolare, i requisiti da controllare sono:

Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
Varietà di olivo e caratteristiche di coltivazione	Olivicoltori
Ubicazione	Tutti gli operatori
Modalità di oleificazione	Frantoiani
Presentazione e caratteristiche al consumo	Imbottiglieri

1.2. Allegato Delle Non Conformità

È strutturato in forma di matrice, dove per gruppi simili di casistiche sono riportati i possibili livelli di gravità applicabili a tutti gli operatori della filiera con le relative azioni a cura di CCIAA CHPE e a cura dell'Operatore.

2. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Reg. (UE) n. 1151/2012, relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Reg. (UE) n. 29/2012, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva
- Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dell'olio extravergine di oliva DOP/IGP
- L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999



- D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016
- Nota Ministeriale prot. 61026 del 16.02.2005, concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli extravergini di oliva a denominazione protetta
- Nota Ministeriale prot. 65095 del 24.09.2002, concernente chiarimenti in merito all'entrata in vigore dei regolamenti n. 796/2002 e 1019/2002 e loro interazione con i disciplinari di produzione delle denominazioni di origine registrate
- Nota Ministeriale prot. 1308 del 20.01.2011, relativa all'attività di controllo in ambito DOP e IGP
- Nota Ministeriale prot. 25551 del 03.10.2012, Piano di controllo oli DOP e IGP
- Nota Ministeriale del 24.07.2013 prot. 16659 (e precedenti), Validità del certificato di analisi per le partite di olio DOP o IGP
- Nota Ministeriale del 05/10/2012 prot n. 25742, Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MiPAAF" su prodotti a marchio DOP/IGP
- D. Lgs 19.11.2004, n. 297, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari
- ISO/IEC 17025 (novembre 2000), Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
- Reg. (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti e ss.mm.ii.
- D. Lgs. 23.05.2016, n.103, relativo alle disposizioni sanzionatorie per la violazione del Reg. UE n° 29/2012 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e del Reg. CEE n° 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti
- Decreto 10.11.2009, Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva
- Decreto 16059 del 23.12.2013, Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento UE n. 299/2013
- Decreto 4075 dell'8.07.2015, Modifiche alle disposizioni nazionali concernenti le caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva di cui al Decreto Ministeriale 23 dicembre 2013 e alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al Decreto Ministeriale 10 novembre 2009
- Nota Ministeriale MIPAAF Prot n. 7392 del 04.04.2014, Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG
- Reg. (UE) n.1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- Reg (UE) 625/2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali
- Decreto Ministeriale n. 19039 del 22.12.2017, di designazione della Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura Chieti Pescara quale struttura di controllo della denominazione d'origine protetta "Aprutino Pescara" riferita all'olio extravergine di oliva.
- Decreto Ministeriale n. 9393525 del 22.12.2020, di conferma della designazione della "Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura Chieti Pescara" ad effettuare i controlli per le denominazioni di origine protette "Aprutino Pescara".
- Decreto Dirigenziale n. H 3023 del Mipaf del 25.11.2004 di riconoscimento del Comitato di assaggio professionale per la valutazione delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva denominato Laci Srl in nome e per conto della Camera di Commercio di Pescara;



3. TERMINI E DEFINIZIONI

AGEA	Agenzia per l'erogazione in agricoltura
Verifica etichetta e modalità di confezionamento	Atto mediante il quale l'OdC valuta la conformità del dispositivo di etichettatura al disciplinare di produzione e alle disposizioni MIPAAF
Attività di controllo	Esame documentale, ispezione e/o prova mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio del certificato di conformità
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
Autorità	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla DOP
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Azione effettuata dall'OdC	Azioni intraprese dall'OdC per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore
Certificato di conformità	Certificato rilasciato dall'OdC nel quale si dichiara l'idoneità del lotto ai requisiti disciplinati
Certificato di riconoscimento	Documento emanato dall'OdC nel quale sono riportati i dati identificativi dell'operatore inserito nella filiera, il ruolo che quest'ultimo svolge nella filiera, la denominazione della DOP e la data d'ingresso nella filiera
Commerciante/intermediario	Chiunque effettua solo operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio DOP o olio certificato sfuso, senza effettuare alcuna trasformazione/manipolazione di prodotto ed eventualmente provvedendo al solo magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti.
Confezionatore	Operatore identificato dall'OdC, e se richiesto dal disciplinare ubicato nella zona di produzione, che conduce una struttura di confezionamento dell'olio extravergine di oliva DOP. Qualora presso il confezionatore siano esercitate attività di molitura, lo stesso operatore assume anche gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano



Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MIPAAF ai sensi dell'art. 14 della Legge 526/1999.
Documento equivalente	Documento predisposto dagli operatori che riporta i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti dall'OdC e approvati dal MIPAAF
Elenco degli operatori controllati	Elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli, aggiornato annualmente dall'OdC
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 (CUAA), che aderiscono al sistema di controllo e certificazione dell'olio extravergine DOP. Laddove ci fossero discordanze tra il fascicolo aziendale e i dati rilevati dall'OdC, questi prosegue nella certificazione. L'operatore ha l'obbligo di segnalare tali incongruenze all'organismo pagatore.
Frantoiano	Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di molitura delle olive e di stoccaggio dell'olio extravergine di oliva DOP destinato al confezionamento. Qualora presso il frantoio siano esercitate attività di confezionamento, lo stesso operatore assume anche 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
Ispettore OdC	Tecnico qualificato e incaricato di svolgere le attività di verifica documentali, ispettive e di prelievamento di campioni, previste dal Piano dei Controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo
Laboratorio	Laboratorio accreditato alla norma EN 17025 per le specifiche prove richieste per la DOP e autorizzato dal MiPAAF
Lotto	Insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di olive/olio prodotte, elaborate o confezionate in circostanze sostanzialmente identiche
MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Notifica conformità analisi	Documento con il quale l'OdC attesta la rispondenza di materie prime, sistemi di lavorazione e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio



Non conformità lieve (NC lieve)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli relativamente alla materia prima e/o al prodotto e che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso
Non conformità grave (NC grave)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
OdC	Organismo di controllo autorizzato o Autorità pubblica designata, Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura Chieti Pescara (di seguito CCIAA CHPE)
Olivicoltore	Operatore che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora l'olivicoltore eserciti anche attività di molitura e/o confezionamento, lo stesso operatore assume anche gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano e/o il confezionatore
Operatore	Olivicoltore, frantoiano, confezionatore, intermediario / commerciante che operano nella filiera dell'olio extravergine di oliva DOP
Registro telematico SIAN	Registro disponibile in apposita area dedicata del portale SIAN (www.sian.it) accessibile tramite credenziali personali. Ogni operatore che produce, detiene, commercializza l'olio DOP è obbligato alla tenuta del registro nel quale annota tutte le operazioni in ordine cronologico, coerenti alle azioni effettivamente svolte. Esso è accessibile all'OdC, quale strumento principale di tracciabilità per le attività di controllo e certificazione
Requisito	Disposizione del disciplinare che è oggetto di controllo
Responsabile SIAN	Responsabile depositario delle credenziali d'accesso al sistema SIAN come stabilito dalla nota Ministeriale protocollo uscita n. 1962 del 28.01.2014
Trattamento della non conformità	Rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione di conformità
Variazioni significative	Variazioni che comportano la necessità di una verifica ispettiva aggiuntiva, al fine di valutare la compatibilità delle modifiche intervenute con i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal Piano dei Controlli
Visita ispettiva iniziale	Attività di controllo mediante la quale OdC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione, ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati



Visita ispettiva di sorveglianza	Attività di controllo mediante la quale l'OdC accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal Piano dei Controlli e dal disciplinare di produzione
----------------------------------	--

4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

Hanno accesso al sistema di controllo solo gli operatori coinvolti ed effettivamente presenti nella filiera della DOP olio extravergine. Essi sono: gli olivicoltori, i frantoiani, i confezionatori e i commercianti/ intermediari.

4.1. Modalità di adesione

La richiesta di adesione al sistema può essere redatta e presentata a CCIAA CHPE direttamente dal soggetto richiedente o dal Consorzio di Tutela riconosciuto, su delega dei propri soci. Nel caso in cui l'operatore deleghi al Consorzio anche i rapporti economici con CCIAA CHPE, il Consorzio è tenuto a fornire a CCIAA CHPE una dichiarazione nella quale sia chiaramente riportato che le responsabilità, derivanti da eventuali inadempienze, sono a carico del soggetto richiedente. In ogni caso la richiesta deve essere sottoscritta dall'operatore. Con la sottoscrizione della richiesta di prima adesione l'operatore dichiara di conoscere e accettare il contenuto del disciplinare di produzione e del Piano dei Controlli.

4.1.1. Prima adesione olivicoltori

Possono presentare la richiesta di adesione al sistema tutti gli olivicoltori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare, che hanno completato l'iscrizione al SIAN e aggiornato il fascicolo aziendale ai sensi del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 1° dicembre 1999, n. 503 e del decreto legislativo 29 marzo 2004, n. 99.

Gli olivicoltori che intendono aderire al sistema della DOP devono inviare la richiesta di adesione al sistema (Modello M01) a CCIAA CHPE **entro il 30 giugno, fatta salva la possibilità per CCIAA CHPE di accettare richieste di adesione oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dell'olivicoltore, ma comunque non oltre il 30 settembre o prima della raccolta:**

- A) la richiesta di prima adesione adeguatamente compilata in ogni sua parte, indicando eventuali locali per lo stoccaggio dell'olio;
- B) copia dell'avvenuto pagamento delle quote previste dal tariffario approvato;
- C) nel caso di stoccaggio di olio destinato alla commercializzazione, copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e ss.mm.ii.;
- D) iscrizione alla CCIAA (verificabile direttamente da CCIAA CHPE).
- E) scheda elenco terreni olivetati contenente i riferimenti catastali delle particelle olivetate che intende iscrivere alla DOP, le superfici catastali e olivetate, le varietà, il numero di piante, il tipo di conduzione.

4.1.2. 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. Gli operatori che intendono aderire alla DOP devono inviare a CCIAA CHPE la richiesta di prima **adesione** (Modelli M02, M03, M04, a seconda della tipologia di operatore) adeguatamente compilata, allegando:

- A) Copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario



- approvato;
- B) Copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e ss.mm.ii.;
- C) Planimetria con descrizione degli impianti.

4.2. Procedura di riconoscimento

Al ricevimento della richiesta di prima adesione, entro 15 giorni lavorativi, CCIAA CHPE 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:

Situazione	Provvedimento
Richiesta accettata con predisposizione del fascicolo aziendale e iscrizione al SIAN	CCIAA CHPE procede allo svolgimento della visita ispettiva iniziale
Richiesta incompleta o registro SIAN e/o fascicolo aziendale incompleto	CCIAA CHPE 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	CCIAA CHPE informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta

4.2.1. Visita ispettiva iniziale

Dopo l'accettazione della domanda CCIAA CHPE effettua la verifica ispettiva iniziale al 100% dei soggetti richiedenti l'adesione alla filiera. Durante la predetta visita iniziale l'ispettore incaricato anteriormente alle operazioni di raccolta/molitura/confezionamento/movimentazione per la categoria cui appartiene l'operatore:

- 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 dal richiedente;
- valuta la documentazione presentata dall'operatore e quella reperita dall'ispettore durante la visita ispettiva iniziale;
- segnala le criticità strutturali e documentali riscontrate;
- registra i risultati nel rapporto ispettivo, di cui consegna una copia all'operatore.

4.3. Accettazione dell'operatore nel sistema di controllo

L'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati è effettuata da parte di CCIAA CHPE sulla base dei risultati dei rapporti di ispezione.

- **Se la valutazione è positiva**, CCIAA CHPE emette un certificato di riconoscimento e iscrive l'operatore nell'elenco degli operatori controllati entro 15 gg dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico di CCIAA CHPE.
- **Se la valutazione è negativa**, CCIAA CHPE comunica le criticità riscontrate e le richieste di adeguamento. CCIAA CHPE può procedere ad una visita 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 possono essere iscritti nell'elenco degli operatori controllati. Ogni successiva



modifica intervenuta dopo il riconoscimento deve essere formalmente comunicata a CCIAA CHPE con le modalità di cui al successivo Capitolo 6.

5. ATTIVITÀ DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Successivamente all'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, il soggetto riconosciuto è tenuto a mantenere invariate tutte le condizioni, previste nel Piano dei Controlli e nel disciplinare di produzione, che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

CCIAA CHPE effettuerà almeno una visita per campagna olearia (dal 1° luglio di ciascun anno al 30 giugno dell'anno successivo) presso gli operatori riconosciuti secondo la frequenza descritta nella sottostante tabella 1. L'estrazione dei soggetti da controllare avviene mediante un sorteggio casuale. Si precisa che l'attività di sorveglianza è finalizzata sia ad accertare che l'operatore mantenga continuativamente la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati, sia al riscontro di quanto dichiarato nella domanda di adesione al sistema.

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

¹ Il controllo analitico si espleta su tutti i lotti di olio per i quali viene richiesta la certificazione.

5.1. Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

CCIAA CHPE effettuerà visite ispettive aggiuntive:

- Nei casi previsti dall'Allegato delle Non conformità;
- Nei casi in cui l'operatore comunichi a CCIAA CHPE variazioni inerenti o incidenti sui seguenti elementi:
 - le dichiarazioni contenute nella domanda di adesione al sistema;
 - le caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità;
 - cambiamenti di stato (struttura, stoccaggio, ...) previsti da norma cogente.

5.2. Permanenza nel sistema di controllo in assenza di recesso esplicito.

In assenza di espressa comunicazione di recesso dal sistema di controllo del prodotto a DOP l'operatore continua ad essere inserito nel sistema di controllo ed è obbligato al pagamento delle quote previste dal relativo tariffario. Tale modalità deve essere oggetto di una chiara informazione da parte di CCIAA CHPE all'operatore, al momento dell'ingresso nel sistema di controllo.

Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al seguente punto 6.1 e 6.2.



5.3. RegISTRAZIONI, autocontrollo e obblighi degli operatori

5.3.1. Obblighi generali degli operatori

- Accertano i requisiti di conformità previsti dal Piano dei Controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- Registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP;
- Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal Piano dei Controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore di CCIAA CHPE e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- Registrano le date e gli orari di lavorazione, ove richiesto dal disciplinare, delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente.

5.3.2. Obblighi specifici degli operatori

OLIVICOLTORI

- A. Registrano, laddove previsto dal disciplinare di produzione, gli interventi antiparassitari riportando la data, il tipo di prodotto utilizzato, la dose, e gli appezzamenti interessati sul registro/quaderno di campagna;
- B. Forniscono evidenza all'operatore destinatario della data, e se richiesto dell'ora, le modalità e la quantità di olive raccolte. In caso di produzione contemporanea di olive destinate a divenire olio DOP e di olive da mensa dai medesimi oliveti iscritti nel circuito della denominazione, l'olivicoltore è obbligato a comunicare alla struttura di controllo (tramite mail, fax o sistema informatico predisposto ad hoc) i quantitativi di olive destinate a mensa, al fine di una verifica dei quantitativi prodotti rispetto al limite di resa del disciplinare;
- C. Costituiscono e aggiornano il fascicolo aziendale come previsto dalle vigenti norme in materia. Tale obbligo deve essere assolto prima della commercializzazione delle olive e/o prima della molitura delle olive;
- D. Nell'ambito del fascicolo aziendale forniscono le informazioni, per appezzamento e singola particella, riguardanti le superfici olivate, limite altimetrico dei terreni slm, produzione massima per ettaro, sesto di impianto, il numero di piante, le varietà coltivate, nonché altre informazioni richieste dal disciplinare di produzione e pertinenti il fascicolo aziendale medesimo;
- E. Gli olivicoltori che detengono e commercializzano esclusivamente olio, allo stato sfuso e/o confezionato, ottenuto da olive provenienti dalla propria azienda, molite presso il frantoio proprio o di terzi, possono effettuare entro il 10 di ogni mese le annotazioni sul registro telematico dei dati relativi alle operazioni del mese precedente, a condizione che l'olio ottenuto dalla molitura non sia superiore ai 700 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 alle associazioni di categoria maggiormente rappresentative a livello nazionale, ai centri di assistenza agricola (CAA) oppure a un soggetto di sua fiducia, diverso dal CAA, fermo restando la responsabilità del titolare del registro della corretta compilazione.

FRANTOIANI

- A. Conservano la documentazione di consegna delle olive degli olivicoltori e/o i documenti



giustificativi;

- B. Annotano i dati, ivi compresi gli estremi dei documenti di consegna delle olive, nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione¹. La tenuta dei registri può essere delegata;
- C. Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal **registro telematico di molitura** e di movimentazione olive.

CONFEZIONATORI

- A. Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione¹. La tenuta dei registri può essere delegata;
- B. Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento.

COMMERCANTI/INTERMEDIARI

- A. Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione¹. La tenuta dei registri può essere delegata.
- B. Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio.

Tutti gli operatori devono dare evidenza a CCIAA CHPE, 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.

6. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Successivamente al riconoscimento, qualora si verificano modifiche o eventuali integrazioni, (ad es. rispetto alla titolarità, numero e varietà di piante, numero silos), le stesse devono essere formalmente comunicate a CCIAA CHPE da parte del soggetto riconosciuto entro sei giorni dal verificarsi dell'evento che ne ha dato causa, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla DOP.

In ogni caso il fascicolo aziendale deve essere sempre aggiornato prima della commercializzazione del prodotto.

Entro quindici giorni dalla comunicazione CCIAA CHPE valuta la documentazione pervenuta e comunica l'esito all'interessato, provvedendo, se necessario, a richiedere eventuali integrazioni documentali o ad effettuare sopralluoghi intesi a verificare il permanere dei requisiti di idoneità prescritti, ed emette un certificato integrativo/modificativo dell'originale certificato di riconoscimento.

A seguito della variazione relativa alla titolarità di un soggetto riconosciuto, laddove l'attività svolta non presenti Non conformità da risolvere, l'iscrizione nell'elenco avviene a seguito del solo controllo documentale. Viceversa, qualora siano in atto trattamenti di non conformità, l'iscrizione nell'elenco presuppone sempre una visita di controllo da parte di CCIAA CHPE.

Qualora si verificano variazioni di stati di fatto o di situazioni giuridiche documentati (dati catastali, superfici, rinfittimenti, integrazioni, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicare formalmente tali variazioni a CCIAA CHPE. Per tutte le

¹ Fatta salva la deroga prevista al punto "E" per gli olivicoltori



comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili esclusivamente in via documentale (es. aumento di superficie, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) CCIAA CHPE procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.

Gli olivicoltori sono tenuti a comunicare al CCIAA CHPE le variazioni intervenute, aggiornando il fascicolo aziendale antecedentemente alla commercializzazione delle olive.

I frantoiani, i confezionatori e gli intermediari, sono tenuti a comunicare formalmente entro 6 giorni a CCIAA CHPE, le modifiche intervenute. Le modifiche sono comunicate a CCIAA CHPE, nelle more dell'adeguamento registro telematico SIAN che permetta d'inviare automaticamente un alert a CCIAA CHPE).

6.1. Richiesta di sospensione volontaria da parte dell'operatore

L'operatore può chiedere a CCIAA CHPE, attraverso pec o altro mezzo con conferma di ricevuta, di essere sospeso dal sistema di controllo e certificazione per un periodo massimo di due anni consecutivi, durante il quale è comunque soggetto al pagamento della quota fissa annuale ed al controllo da parte di CCIAA CHPE, tramite registro SIAN, ai fini della verifica del non uso della indicazione geografica nelle transazioni di prodotto (olive/olio).

6.2. Recesso

Gli operatori che intendono recedere dal sistema di controllo del prodotto a DOP devono comunicarlo a CCIAA CHPE entro 15 gg dalla decisione, e comunque **non oltre il 30 giugno** di ogni anno, pena il pagamento della quota annuale di mantenimento.

Il recesso dal sistema obbliga gli operatori a:

- A. cessare immediatamente la commercializzazione delle olive e del prodotto olio extravergine di oliva DOP allo stato sfuso;
- B. cessare 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.

A seguito del recesso dal sistema dei controlli, CCIAA CHPE cancella l'operatore dall'elenco degli iscritti

6.3. Riammissione dell'operatore nel sistema dei controlli

A seguito della cancellazione dall'elenco, un operatore che intende rientrare nel sistema di controllo, deve nuovamente sottoporsi all'iter previsto dal Capitolo n. 4 del presente documento tecnico, fatto salvo il caso di comunicazione da parte dell'operatore di richiesta di sospensione dal sistema di certificazione un periodo massimo di due anni durante il quale abbia comunque provveduto al pagamento della quota fissa annuale.

6.4. Aggiornamento dell'elenco degli operatori controllati

L'elenco degli operatori nel registro telematico viene aggiornato da CCIAA CHPE in funzione degli attestati di riconoscimento (prime adesioni, recessi e riconferme).

7. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

7.1. Controlli in accettazione

Gli operatori della filiera DOP, prima di introdurre nel proprio stabilimento le olive o l'olio devono verificare tramite registro telematico se il fornitore è inserito nel sistema di controllo del prodotto a



DOP. Le procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori di CCIAA CHPE di risalire durante le verifiche ispettive:

- A. Presso i frantoiani:** al fornitore, alla data di raccolta delle olive, alla data e l'ora di ricevimento, alla data di lavorazione e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- B. Presso i commercianti/intermediari:** al fornitore, alla data e l'ora di ricevimento delle olive/olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione
- C. Presso i confezionatori:** al fornitore, alla data di ricevimento dell'olio e ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione.

Frantoiani – Commercianti/Intermediari

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

- A.** la presenza dell'olivicoltore nell'elenco degli operatori controllati tramite registro telematico;
- B.** la presenza della documentazione attestante la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica trasmessa a CCIAA CHPE, ecc.) adeguatamente compilata in ogni sua parte.

Confezionatori – Commercianti/Intermediari

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

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

7.2. 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 CCIAA CHPE 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 (sia in caso di compravendita, sia in caso di conto lavorazione) ad altri operatori di filiera, l'appartenenza alla DOP. Ai fini della tracciabilità e identificazione dei lotti:

- gli olivicoltori devono identificare la transazione di ogni lotto di olive, mediante la compilazione della documentazione per la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta dall'OdC, ecc.) accertandosi, in autocontrollo, il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione;
- tutti gli operatori devono identificare la transazione di ogni lotto di olio sfuso, mediante la compilazione del documento giustificativo (DDT);
- gli operatori devono riportare sul registro telematico i dati che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità.

7.2.1. Separazione e comunicazione delle lavorazioni

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della DOP, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi. In particolare, **nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente**, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati informandone CCIAA CHPE; **nel caso in cui le**



produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente, la corretta annotazione cronologica delle operazioni nel registro telematico SIAN, assicura la distinzione delle lavorazioni a DOP da quelle generiche.

8. ANALISI

8.1. Richiesta d'analisi

Una volta formato il lotto, l'operatore detentore del prodotto, trasmette a CCIAA CHPE (attraverso il SIAN) la richiesta di analisi. CCIAA CHPE ricevuta la richiesta, sulla base dei controlli espletati di tracciabilità e rispetto del disciplinare, effettua il prelevamento di un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti **dal disciplinare di produzione**. In particolare, l'omogeneità del lotto, presupposto preliminare per la richiesta della verifica analitica, deve essere espressamente dichiarata dal soggetto interessato alla certificazione al momento della richiesta di campionamento del prodotto. L'operatore ha, altresì, l'obbligo di dichiarare espressamente che l'olio da sottoporre a prelievo ha le caratteristiche della categoria olio extra vergine di oliva. Il lotto di olio destinato alle analisi deve essere chiaramente identificato sul registro telematico come "olio atto a divenire DOP" e CCIAA CHPE ne verifica preventivamente anche l'effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata. Nel caso in cui il lotto di olio di cui si chiede la certificazione non provenga da fornitori inseriti nel circuito del prodotto regolamentato, CCIAA CHPE non procede al prelievo, comunicando la NC all'operatore e il relativo trattamento.

CCIAA CHPE invia i campioni ai laboratori e ai panel riconosciuti al fine di effettuare sia l'analisi chimico-fisica che l'analisi organolettica. L'esito negativo di una delle due analisi (chimico-fisica e organolettica) può precludere l'obbligo di effettuare anche l'altra.

8.2. Prelievo dei campioni da parte del tecnico di CCIAA CHPE

Il campionamento avviene da contenitori di stoccaggio e/o cisterne. Il campione finale consiste in 6 aliquote, di cui:

- una sarà lasciata all'operatore;
- due saranno inoltrate al laboratorio autorizzato dal MIPAAF: di queste, una sarà impiegata per l'effettuazione dell'esame chimico-fisico e una per l'esame organolettico;
- due saranno conservate da CCIAA CHPE come controcampione per l'eventuale ripetizione degli esami chimico-fisico ed organolettico;
- una sarà conservata da CCIAA CHPE, utilizzabile eventualmente dalle Autorità competenti.

Tutte le aliquote potranno essere smaltite una volta concluso il processo di certificazione, sia nell'ipotesi di esito positivo sia di esito negativo (in quest'ultimo caso dopo la conclusione dell'eventuale revisione di analisi o del ricorso se richiesti dall'operatore).

8.2.1. Casistiche per il campionamento

1. In caso di **lotto di olio contenuto in un unico serbatoio**, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
2. In caso di **lotto di olio contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti**, sarà cura dell'operatore richiedere che il campionamento avvenga in 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 del lotto;



- 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'intero lotto 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 campione globale: l'operatore dovrà, prima di procedere all'imbottigliamento, informare CCIAA CHPE della data di tale operazione in modo tale da consentire la verifica della corretta preparazione del lotto di imbottigliamento.

8.3. Notifica conformità analisi

CCIAA CHPE, ricevuti i rapporti di analisi dal laboratorio (chimico fisica) e dal panel test (organolettica), valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e, appena venuto a conoscenza dell'esito, lo notifica al richiedente. Dalla valutazione di CCIAA CHPE si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	<p>CCIAA CHPE comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica di conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti dal disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio. Contestualmente, ai fini della tenuta del registro telematico degli oli da parte dell'operatore interessato, CCIAA CHPE sblocca il/i recipiente/i interessati rendendo disponibile il passaggio da "olio atto a DOP" ad "olio DOP" del lotto campionato. L'operatore provvede ad aggiornare:</p> <ul style="list-style-type: none">- le indicazioni riportate sul/i recipiente/i di stoccaggio interessato/i, riportando "olio DOP Aprutino Pescara" in luogo di "olio atto a DOP Aprutino Pescara" nonché il riferimento al relativo certificato- il registro telematico, entro 6 giorni dalla ricezione della suddetta comunicazione
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	<p>CCIAA CHPE notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. Ricevuta la notifica di non certificabilità, l'operatore "riclassifica" il lotto nel registro telematico entro 6 giorni dalla ricezione della predetta comunicazione, nonché modifica l'indicazione presente sul rispettivo serbatoio. Il lotto di olio non certificabile non può essere miscelato con altro olio atto a divenire DOP per una nuova richiesta di certificazione. Nel caso in cui venga richiesta la revisione di analisi, l'operatore non procede a "riclassificare" il lotto nel registro telematico ed il serbatoio dovrà ancora recare la dicitura "olio atto a divenire DOP Aprutino Pescara" accompagnata dall'indicazione "<i>in fase di revisione di analisi</i>". Qualora queste ultime confermino la non certificabilità del lotto, la relativa "riclassificazione" nel registro telematico e l'adeguamento delle indicazioni riportate nel recipiente di stoccaggio interessato dovranno essere effettuati entro 6 giorni dall'avvenuta conoscenza della non certificabilità del lotto stesso da parte dell'operatore.</p>

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



CCIAA CHPE 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 è compreso nell'intervallo dell'incertezza di misura, ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

Ai sensi dell'art. 2 comma 5 del Reg CEE 2568/91 l'incertezza di misura non viene considerata nei casi i cui il dato analitico presenti dei valori al di sopra dei limiti fissati dal regolamento medesimo per la categoria considerata. In tale situazione i risultati delle analisi sono direttamente confrontati con i valori massimi ivi previsti.

8.4. 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, indipendentemente dalla collocazione dei recipienti (interrati, a terra, ecc) 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 di altro materiale inerte non assorbente, sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18°C
	90 giorni	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
B	Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.	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

In caso di vendita o movimentazione di prodotto certificato, il termine residuo di validità del certificato dovrà essere calcolato sulla base delle seguenti indicazioni:

se il certificato era valido per 45 giorni, la validità rimarrà invariata (termine di validità = 45 giorni – giorni trascorsi prima del trasferimento);

- se il certificato era valido per 90 giorni ed il trasferimento avviene prima del 45° giorno la validità diventa di 45 giorni (calcolati a partire dalla data di trasferimento);
- se il certificato era valido per 90 giorni ed il trasferimento avviene dopo 45 giorni, la validità sarà calcolata per il tempo residuo (termine di validità = 90 giorni-giorni trascorsi prima del trasferimento);
- se il certificato non aveva una scadenza, la validità diventa di 45 giorni calcolati a partire dalla data di trasferimento.

Il soggetto che acquista l'olio certificato dovrà in ogni caso acquisire copia dell'attestato di conformità del lotto di olio e l'informazione relativa al termine residuo di validità.

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.

In caso di qualsiasi variazione delle condizioni di stoccaggio (travasato in altro contenitore con tipologia di conservazione diversa da quella relativa al certificato) che modifichi il limite temporale di validità del certificato di analisi, l'operatore ha l'obbligo di comunicazione a CCIAA CHPE entro i 6 giorni previsti per l'aggiornamento del registro telematico SIAN.

8.5. Diritti dell'operatore in caso di analisi non conformi

8.5.1. 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 CCIAA CHPE.

CCIAA CHPE invia ad un Comitato di Assaggio riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi, una delle aliquote in suo possesso.

L'esito negativo dell'analisi organolettica di revisione è definitivo. In caso di esito negativo della prova l'operatore, entro 6 gg dall'avvenuta conoscenza dell'esito non conforme dell'esame, deve procedere alla riclassificazione del lotto non conforme sul registro telematico e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza della riclassificazione sul registro telematico SIAN, CCIAA CHPE procederà ad emettere una NC Grave con successiva segnalazione al MiPAAF.

8.5.2. Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico

In caso di **esito non conforme** dell'analisi chimico-fisica, CCIAA CHPE deve comunicare tempestivamente l'esito negativo delle analisi e contestualmente portare a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di 6 (sei) gg. dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza. La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi e, di conseguenza, il lotto è escluso dal circuito della DOP e l'operatore dovrà procedere alla riclassificazione del lotto in oggetto sul registro telematico entro i 6 gg. previsti dalla normativa e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza della riclassificazione sul portale SIAN, CCIAA CHPE procederà ad effettuare la segnalazione al MiPAAF tramite l'emissione di una Non Conformità Grave. Le analisi chimico-fisiche di revisione sono eseguite presso un laboratorio autorizzato dal Ministero diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica di revisione è definitivo. È obbligo di CCIAA CHPE informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi, il quale dovrà comunicare a CCIAA CHPE e all'operatore la data di svolgimento della revisione cui 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, CCIAA CHPE procederà al rilascio dell'attestazione di conformità o dell'autorizzazione al confezionamento. Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

9. VERIFICA CONFORMITA' ETICHETTE

Ogni operatore titolare di etichetta deve assicurare la conformità ed attenersi alle prescrizioni riportate sul disciplinare di produzione.

Sulle etichette deve, inoltre, essere indicata la seguente dicitura: "Certificato da Autorità Pubblica designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (o acronimo MiPAAF)".

Ogni operatore deve inviare le etichette alla CCIAA CHPE che ne verifica la conformità al disciplinare di produzione "DOP Aprutino Pescara", al corretto uso del logo comunitario ed alle indicazioni rese obbligatorie dal MiPAAF, preventivamente alla sua immissione in commercio.



10. RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP preconfezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di riportare sui recipienti utilizzati per il confezionamento una numerazione progressiva.

Tale numerazione dovrà essere riportata su di un apposito contrassegno.

Ai fini dell'inserimento della numerazione progressiva sui singoli recipienti utilizzati per il confezionamento e la commercializzazione degli oli di oliva a denominazione di origine, CCIAA CHPE fornisce, secondo quanto disposto dalla nota n. 61026 del MIPAF del 16 febbraio 2005, un bollino recante il numero progressivo del contenitore, con il logo "Aprutino Pescara"

Il monitoraggio dello stato della numerazione progressiva apposta sulle confezioni è a cura di CCIAA CHPE mediante la verifica della numerazione riportata sul registro telematico ed attraverso verifiche ispettive sulla base delle frequenze riportate al punto 5. Al fine di consentire al Consorzio di Tutela di effettuare l'attività di vigilanza nella fase di commercio, sarà cura di CCIAA CHPE inoltrare le risultanze del monitoraggio sopra indicato al Consorzio di Tutela riconosciuto in tempistiche che saranno determinate da accordi fra le parti.

11. COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO

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

12. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

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

13. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ DELL'ODC

L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta DOP Aprutino Pescara, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle caratteristiche previste dal 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.

14. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

Se in seguito alle prove di conformità effettuate da CCIAA CHPE 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 della riclassificazione" 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, CCIAA CHPE è tenuto a segnalare il fatto all'Autorità competente (ICQRF), al Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF e a richiedere all'operatore di provvedere al richiamo del prodotto già commercializzato.

15. ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

Il soggetto immesso nel sistema di controllo che pone in essere un comportamento diretto a non



consentire le ispezioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti necessari all'attività di controllo risulta inadempiente. La CCIAA CHPE comunica tale inadempienza al MIPAAF che potrà sanzionare la fattispecie ai sensi del D. Lgs. 19.11.2004, n. 297.

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente a CCIAA CHPE:

- l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto;
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori di CCIAA CHPE 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. Nel caso in cui l'operatore rifiuti di controfirmare i documenti di cui sopra, CCIAA CHPE verbalizza le motivazioni della mancata sottoscrizione da parte dell'operatore e ne invia comunicazione all'ICQRF.

16. NON CONFORMITÀ

Le Non Conformità (NC) sono notificate all'operatore con il rapporto di non conformità che deve contenere la tipologia e la descrizione della non conformità, nonché il trattamento e i tempi per l'effettuazione delle azioni correttive, qualora siano possibili.

16.1. Tempi per la gestione delle NC

I tempi per la gestione delle NC da parte di CCIAA CHPE (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 superiori a 10 giorni dalla rilevazione iniziale.

16.2. Reclami e ricorsi

Le procedure adottate da CCIAA CHPE hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di eventuali controversie e contestazioni insorte e debbono essere rese comprensibili e chiare agli operatori inseriti nel sistema di controllo. In ogni caso CCIAA CHPE è tenuto ad assicurare la possibilità di ricorrere avverso i propri provvedimenti.

Avverso l'operato di CCIAA CHPE gli operatori possono presentare **reclami**, che devono essere gestiti da CCIAA CHPE entro trenta giorni dalla data di ricezione, adottando la procedura prevista nella documentazione di sistema.

Gli operatori possono presentare **ricorso** contro i provvedimenti emessi dal CCIAA CHPE, entro trenta giorni dalla ricezione del provvedimento. L'organo deliberante in merito ai ricorsi (Comitato Ricorsi) è tenuto ad esprimersi entro trenta giorni dalla data di ricezione del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per CCIAA CHPE e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

17. RISERVATEZZA

In riferimento ai contenuti del Reg. UE 2016/679. e s.m. e i., CCIAA CHPE si impegna a mantenere la riservatezza, salvo eventuali disposizioni di legge o giudiziale, dei dati e delle informazioni aziendali derivanti dall'esecuzione dell'attività di certificazione e a garantire il segreto professionale dei suoi operatori.

Tutti i componenti (membri dei Comitati, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici di CCIAA CHPE sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei.

Tutti gli archivi di CCIAA CHPE (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati per le finalità strettamente necessarie al processo di controllo e certificazione. CCIAA CHPE richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi le



informazioni, fatta eccezione per quelle informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento.

CCIAA CHPE notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

18. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

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