

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

## CAMERE DI COMMERCIO LIGURI

# PIANO DI CONTROLLO

## Olio extravergine di oliva "RIVIERA LIGURE"

### DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP)

ED.	REV.	OGGETTO	REDATTO	VERIFICATO	APPROVATO
00	00	Prima Emissione	Dott. Sergio Carozzi	Camere di Commercio di Genova, Imperia, La Spezia, Savona	Gruppo Tecnico di Valutazione del 30.07.1999 Ministero delle Politiche Agricole DM 29.12.1999
00	01	Adeguamento al disciplinare di produzione	Dott. Sergio Carozzi	Camere di Commercio di Genova, Imperia, La Spezia, Savona	Gruppo Tecnico di Valutazione del 03.10.2000
01	00	Rinnovo incarico <i>ex Rev. 00</i>	Dott. Sergio Carozzi	Camere di Commercio di Genova, Imperia, La Spezia, Savona coordinate da Unioncamere Liguria	Gruppo Tecnico di Valutazione del 29.09.2004 Ministero delle Politiche Agricole DM 08.09.2005
01	01	Modifiche Piano <i>ex Rev. 01</i>	Dott. Sergio Carozzi	Camere di Commercio di Genova, Imperia, La Spezia, Savona coordinate da Unioncamere Liguria	Gruppo Tecnico di Valutazione del 19.09.2006
01	02	Modifiche Piano <i>ex Rev. 02</i>	Dott. Sergio Carozzi	Comitato di Coordinamento delle DOP Liguri	Gruppo Tecnico di Valutazione del 17.04.2007
02	00	Rinnovo incarico <i>ex Rev. 03</i>	Dott. Sergio Carozzi	Comitato di Coordinamento delle DOP Liguri	Gruppo Tecnico di Valutazione del 09.02.2009 Ministero delle Politiche Agricole DM 17.02.2009
02	01	Adeguamento al disciplinare di produzione	Dott. Sergio Carozzi	Comitato di Coordinamento delle DOP Liguri	Gruppo Tecnico di Valutazione del 13.12.2011
03	00	Rinnovo incarico	Dott. Sergio Carozzi	Comitato di Coordinamento delle DOP Liguri	Ministero delle Politiche Agricole DM 19.09.2013

**PIANO DI CONTROLLO  
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"**

**INDICE**

**1. SCOPO DEL DOCUMENTO, CAMPO DI APPLICAZIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO**

- 1.1 Scopo
- 1.2 Campo di applicazione
- 1.3 Normativa di riferimento

**2. TERMINI E DEFINIZIONI**

**3. SEDE E ORGANIZZAZIONE**

- 3.1 Sede
  - 3.1.1 Sedi camerali
  - 3.1.2 Sede Unioncamere Liguria
- 3.2 Organizzazione
  - 3.2.1 Camere di Commercio
    - 3.2.1.1 *Presidente*
    - 3.2.1.2 *Giunta Camerale*
    - 3.2.1.3 *Segretario Generale e/o Dirigenza*
    - 3.2.1.4 *Ufficio Certificazione*
    - 3.2.1.5 *Ufficio Controlli*
  - 3.2.2 Comitato di Certificazione
  - 3.2.3 Unioncamere Liguria
    - 3.2.3.1 *Presidente*
    - 3.2.3.2 *Comitato di Coordinamento*
  - 3.2.4 *Comitato Ricorsi*

**4. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI E REQUISITI DI CONFORMITÀ**

- 4.1 Soggetti
- 4.2 Procedura di riconoscimento
- 4.3 Validità del riconoscimento
- 4.4 Variazioni
- 4.5 Recesso o cessazione
- 4.6 Requisiti di conformità
- 4.7 Punti di conformità (PC) - Tabella 1
- 4.8 Obblighi dei soggetti

**5. ATTIVITÀ DI AUTOCONTROLLO DEI SOGGETTI**

- 5.1 Adempimenti ed autocontrollo degli Olivicoltori
- 5.2 Adempimenti ed autocontrollo degli Intermediari
- 5.3 Adempimenti ed autocontrollo dei Frantoiani
- 5.4 Adempimenti ed autocontrollo dei Confezionatori

**6. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUI SOGGETTI**

- 6.1 Verifiche documentali presso la CCIAA-ODC
  - 6.1.1 Olivicoltore - Verifiche documentali presso la CCIAA-ODC
  - 6.1.2 Intermediario - Verifiche documentali presso la CCIAA-ODC
  - 6.1.3 Frantoiano - Verifiche documentali presso la CCIAA-ODC
  - 6.1.4 Confezionatore - Verifiche documentali presso la CCIAA-ODC
- 6.2 Controllo ispettivo in fase di avvio
  - 6.2.1 Controllo sugli Olivicoltori in fase di avvio
  - 6.2.2 Controllo sugli Intermediari in fase di avvio
  - 6.2.3 Controllo sui Frantoiani in fase di avvio
  - 6.2.4 Controllo sui Confezionatori in fase di avvio

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

- 6.3 Verifica di controllo nelle fasi successive all'ingresso
- 6.3.1 Verifiche ispettive presso gli Olivicoltori nelle fasi successive
- 6.3.2 Verifiche ispettive presso gli Intermediari nelle fasi successive
- 6.3.3 Verifiche ispettive presso i Frantoiani nelle fasi successive
- 6.3.4 Verifiche ispettive presso i Confezionatori nelle fasi successive

## 7. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUL PRODOTTO

- 7.1 Rintracciabilità
- 7.2 Richiesta di prelievo per la certificazione
- 7.3 Prelevamento dei campioni
- 7.4 Comitato di Assaggio
- 7.5 Analisi organolettica
- 7.6 Procedimento di appello analisi organolettica
- 7.7 Analisi chimico-fisica
- 7.8 Procedimento di appello analisi chimico-fisica
- 7.9 Rilascio dell'attestazione di idoneità
- 7.10 Confezionamento e identificazione della partita
- 7.11 Rilascio dei collarini di garanzia: garanzia sul prodotto
- 7.12 Chiusura delle operazioni di confezionamento
- 7.13 Procedure di approvazione delle etichette
- 7.14 Vendita di olio DOP alle aziende trasformatrici

## 8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

- 8.1 Non conformità
- 8.2 Gravità delle non conformità
  - 8.2.1 Non conformità gravi
  - 8.2.2 Non conformità lievi
- 8.3 Gestione delle non conformità
- 8.4 Trattamento non conformità
- 8.5 Azione correttiva

## 9. RICORSI

- 9.1 Azione di ricorso alle decisioni dell'Ufficio Certificazione (da presentare al Comitato Ricorsi)

## 10. ELENCO DEI DOCUMENTI DEL SISTEMA DI CONTROLLO

### ABBREVIAZIONI

- CCIAA - Camere di Commercio di Genova, Imperia, La Spezia, Savona (Liguri)
- C - Conformità
- MIPAAF - Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
- NC - Non conformità
- ODC - Organismo di controllo
- PC - Punto di conformità della Tabella 1
- PDC - Piano dei controlli
- TC - Tecnico Controllore delle CCIAA-ODC che effettua i controlli di conformità.

**MODULISTICA ALLEGATA**

ODC1 Verbale di verifica ispettiva

ODC3 Verbale di prelievo

ODC4 Attestato di idoneità

B1 Richiesta di inserimento sistema di controllo e variazione

B4 Dichiarazione di accompagnamento prodotto

B6 Uscita definitiva del prodotto dal sistema di certificazione e controllo

FR1 Registro molitura

C1 Richiesta di prelievo per la certificazione

C4 Denuncia di chiusura delle operazioni di confezionamento

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

## 1. SCOPO DEL DOCUMENTO, CAMPO DI APPLICAZIONE E NORMATIVA DI RIFERIMENTO

### 1.1 Scopo

Scopo del presente Piano di Controllo è quello di illustrare le modalità procedurali e gestionali adottate dalle Camere di Commercio di Genova, Imperia, La Spezia e Savona, coordinate dall'Unioncamere Liguria, quali Autorità di Controllo (di seguito denominate CCIAA-ODC) per svolgere l'attività di verifica di conformità e certificazione della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine di oliva (d'ora in poi DOP) "Riviera Ligure".

### 1.2 Campo di applicazione

Il presente Piano di controllo si applica a tutti i Soggetti che intendono far parte della filiera produttiva della DOP "Riviera Ligure", conformandosi alle prescrizioni ed assoggettandosi ai controlli di conformità effettuati dalle CCIAA-ODC, previsti dal presente Piano di Controllo.

### 1.3 Normativa di riferimento

- **Disciplinare di Produzione** della Denominazione di Origine Protetta per l'olio extravergine di oliva "Riviera Ligure", allegato al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole dello 03.08.1998 pubblicato sulla GU n. 193 del 20.08.1998 e approvato in sede europea con Reg. (CE) n. 123/1997 della Commissione del 23.01.1997 - Relativo alla registrazione della DOP dell'olio extravergine di oliva "Riviera Ligure", modificato con Reg. (CE) n. 718/2011 della Commissione del 20.07.2011, pubblicato sulla GU n. 125 del 23.08.2011.
- **Direttiva (CEE) n. 396/1989 del 14 giugno 1989** relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare.
- **Regolamento (CEE) n. 2568/1991 dell'11 luglio 1991** relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti".
- **Decreto Legislativo n. 109 del 27 febbraio 1992**, attuazione della direttiva 89/395/CEE e della Direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche.
- **Decreto del Ministero Politiche Agricole del 4 novembre 1993 n. 573** "Regolamento concernente norme di attuazione della legge 5 febbraio 1992, n. 169, per la disciplina del riconoscimento delle denominazioni di origine, dell'albo degli oliveti, della denuncia di produzione delle olive e dell'attività delle commissioni di degustazione degli oli a denominazione di origine controllata".
- **Regolamento (CE) n. 1107/1996 della Commissione del 12 giugno 1996** relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/1992 del Consiglio.
- **Regolamento (CE) n. 1263/1996 della Commissione del 1° luglio 1996** relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/1992.
- **Regolamento (CE) n. 123/1997 della Commissione del 23 gennaio 1997** che completa l'allegato del regolamento (CE) n. 1107/1996 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/1992.
- **Nota Ispettorato Centrale Repressione Frodi del 24 marzo 1997 (prot. n. 2094300)** "Trasmissione delle note riguardanti l'etichettatura degli oli DOP".
- **Decreto del Ministero Politiche Agricole 18 dicembre 1997** relativo alle 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. 2081/1992.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

- **Legge 24 aprile 1998, n. 128** "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee" – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53.
- **Decreto del Ministero Politiche Agricole 29 maggio 1998** "Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni geografiche protette.
- **Legge 3 agosto 1998, n. 313** "Disposizioni per la etichettatura d'origine dell'olio extravergine di oliva, dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva".
- **Regolamento (CE) n. 2815/1998 del 22 dicembre 1998** relativo alle norme commerciali dell'olio d'oliva.
- **Circolare n. 5 del Ministero Politiche Agricole 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.
- **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee" - legge comunitaria 1999 con particolare riferimento all'articolo 14.
- **Decreto del Ministero Politiche Agricole 29 dicembre 1999** "Designazione delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Genova, Savona, Imperia e La Spezia per l'effettuazione dei controlli sull'olio a denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" registrato in ambito Unione europea, ai sensi del regolamento CEE n. 2081/1992.
- **Decreto del Ministero Politiche Agricole del 4 febbraio 2000** – Protezione transitoria a livello nazionale accordata alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", riferita all'olio extravergine di oliva, registrata con Reg. (CE) n. 123/1997 della Commissione del 23 gennaio 1997.
- **Nota del Ministero delle Politiche Agricole del 6 dicembre 2000 (prot. n. 64338)** concernente la dicitura "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CEE) 2081/1992".
- **Regolamento (CE) n. 455/2001** del 6 marzo 2001 che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti.
- **Regolamento (CE) n. 1513/2001** del Consiglio del 23 luglio 2001 che modifica il regolamento (CEE) n. 136/1966 e il regolamento (CE) n. 1638/1998 in ordine alla proroga del regime di aiuto e alla strategia della qualità dell'olio di oliva.
- **Regolamento (CE) n. 2152/2001** del 31 ottobre 2001 che modifica il regolamento (CE) n. 2815/1998 relativo alle norme commerciali dell'olio d'oliva.
- **Rettifica del Regolamento (CE) n. 2152/2001** del 31 ottobre 2001 che modifica il regolamento (CE) n. 2815/1998 relativo alle norme commerciali dell'olio d'oliva.
- **Regolamento (CE) 178/2002 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.
- **Regolamento (CE) n. 796/2002 del 6 maggio 2002**, recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva, nonché ai metodi a essi attinenti e le note complementari di cui all'allegato del regolamento (CEE) n. 2658/1987 del Consiglio relativo alla nomenclatura tariffaria e statistica ed alla tariffa doganale comune Gazzetta Ufficiale n. L 128 del 15.05.2002 pag. 0008 – 0028.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 29/2012**, relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
- **Circolare del Ministero Politiche Agricole del 24 settembre 2002 (prot. n. 65095)**, concernente oli a Denominazione di Origine Protetta e a Indicazione Geografica Protetta. Chiarimenti in merito all'entrata in vigore dei Regolamenti n. 796/2002 e n. 1019/2002: loro interazione con i disciplinari di produzione delle Denominazioni di Origine Protetta.
- **Decreto Ministeriale 30 luglio 2003** "Riconoscimento dei Panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva di cui all'art. 4 del Regolamento (CEE) n. 2568/1991 modificato dal Regolamento (CE) n. 796/2002 della Commissione del 6 maggio 2002".
- **Regolamento (CE) n. 1989/2003 del 6 novembre 2003** che modifica il regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti.
- **Decreto del Ministero Politiche Agricole 14 novembre 2003** "Disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva di cui al regolamento (CE) n. 1019/2002 del 13 giugno 2002".
- **Circolare del Ministero Politiche Agricole del 12 gennaio 2004 (prot. n. H - 38)**, relativa al riconoscimento dei Comitati di Assaggio ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di cui all'art. 4 del Reg. (CEE) n. 2568/1991, come modificato dal Reg. (CE) n. 796/2002 della Commissione del 6 maggio 2002.
- **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. 827/1968.
- **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. 827/1968.
- **Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297** - Disposizioni sanzionatorie in applicazione del Regolamento (CEE) n. 2081/1992, relativo alla protezione delle Indicazioni Geografiche e delle Denominazioni di Origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- **Circolare del Ministero Politiche Agricole del 16 febbraio 2005 (prot. n. 61026)**, concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli di oliva DOP.
- **Decreto Direttivo del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali dell'8 settembre 2005** relativo al "Rinnovo della designazione delle "Camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Genova, Savona, Imperia e La Spezia", coordinate da un comitato all'uopo costituito presso l'assessorato agricoltura parchi e foreste della Regione Liguria, quali autorità pubbliche incaricate di effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta "Riviera Ligure" riferita all'olio extravergine di oliva, registrata in ambito Unione europea, ai sensi del regolamento CEE n. 2081/1992".
- **Decreto ministeriale 10 ottobre 2005** riguardante la "Rettifica del Decreto ministeriale 8 settembre 2005, relativo al rinnovo della designazione delle "Camere di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Genova, Savona, Imperia e La Spezia", coordinate dalla Unioncamere liguri, quali autorità pubbliche incaricate di effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta "Riviera Ligure", riferita all'olio extravergine di oliva, registrata in ambito Unione europea, ai sensi del regolamento CEE n. 2081/1992.
- **Decreto Ministeriale 16 dicembre 2005** "Modifica del decreto 30 luglio 2003 relativo al riconoscimento dei Panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva di cui all'art. 4 del Regolamento (CEE) n. 2568/1991 modificato dal Regolamento (CE) n. 796/2002 della Commissione del 6 maggio 2002".

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

- **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.
- **Regolamento (CE) n. 1044/2006 del 7 luglio 2006** che modifica il regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
- **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.
- **Legge 27 dicembre 2006 n. 296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria)**. Articolo 1, comma 1047 recante le funzioni di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari.
- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 27 febbraio 2007 (prot. n. 61229)**, concernente il controllo requisiti strutturali degli oliveti.
- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 10 maggio 2007 (prot. n. 4588)** avente per oggetto "Piano standard olio. Revisione".
- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 29 novembre 2007 (prot. n. 22897)**, avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operati.
- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 30 novembre 2007 (prot. n. 22966)**, avente per oggetto: separazioni delle produzioni agroalimentari a Denominazione Protette da quelle generiche.
- **Regolamento (CE) n. 628/2008 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. 632/2008 della Commissione del 2 luglio 2008**, che modifica il Regolamento (CE) n. 1019/2002 relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.
- **Regolamento CEE 640/2008 del 4 luglio 2008** che modifica al Regolamento CE 2568/1991 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti
- **Decreto Direttivo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 27 agosto 2008** relativo alla "Proroga dell'autorizzazione rilasciata alle Camere di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura di Genova, Imperia, La Spezia e Savona, coordinate da Unioncamere Liguria, ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta "Riviera Ligure".
- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 14 novembre 2008 (prot. n. 13901)**, avente per oggetto: piano di controllo DOP "Riviera Ligure" – approvazione etichette.
- **Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 10 novembre 2009** relativo alle disposizioni nazionali relative alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.
- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 14 aprile 2011** conferma dell'incarico al Consorzio per la tutela dell'olio extravergine d'oliva DOP "Riviera Ligure" a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della L. 21 dicembre 1999, n. 526, nei riguardi della DOP "Riviera Ligure".



CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 20 gennaio 2011 (prot. n. 1308)**, avente per oggetto: attività di controllo in ambito DOP e IGP.
- **Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 16 febbraio 2012** relativo alla "Proroga dell'autorizzazione rilasciata alle Camere di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura di Genova, Imperia, La Spezia e Savona, coordinate da Unioncamere Liguria, ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta "Riviera Ligure".
- **Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 28 febbraio 2012 n. 1334** relativo a criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva vergini di cui al Regolamento CEE n. 2568/1991, nonché per l'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini
- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 03 ottobre 2012 (prot. n. 25551)**, avente per oggetto: piani di controllo DOP e IGP.
- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 03 ottobre 2012 (prot. n. 25474)**, avente per oggetto: modifica piano di controllo DOP "Riviera Ligure".
- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 05 ottobre 2012 (prot. n. 25742)**, avente per oggetto: utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf sui prodotti DOP/STG/IGP.
- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 18 dicembre 2012 (prot. n. 32687)**, avente per oggetto: validità del certificato di analisi per partite di olio DOP o IGP.
- **Regolamento (CE) n. 1151/2012** del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 06 febbraio 2013 (prot. n. 2917)**, avente per oggetto: validità del certificato di analisi per partite di olio DOP e IGP.
- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 22 aprile 2013 (prot. n. 9217)**, avente per oggetto: validità del certificato di analisi per partite di olio DOP e IGP.
- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 15 maggio 2013 (prot. n. 10933)**, avente per oggetto: validità del certificato di analisi per partite di olio DOP o IGP.
- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 2 luglio 2013 (prot. n. 14952)**, avente per oggetto: richiesta chiarimenti sulla figura intermediario.
- **Circolare del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 24 luglio 2013 (prot. n. 16659)**, avente per oggetto: validità del certificato di analisi per partite di olio DOP o IGP.
- **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".

## 2. TERMINI E DEFINIZIONI

### Attestato di idoneità

Atto mediante il quale le CCIAA-ODC Ufficio Certificazione dichiarano che una partita di olio rispetta le prescrizioni riportate nel presente Piano di controllo, approvato dalle Autorità competenti.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

#### **Autocontrollo**

Verifica dei requisiti di conformità della DOP "Riviera Ligure" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi.

#### **Autorità di vigilanza**

Per Autorità di vigilanza si intendono il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, l'Ispettorato per il Controllo Qualità (ICQ), la Regione Liguria.

#### **Azione correttiva**

Insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.

#### **Confezionatori**

Si definisce Confezionatore il responsabile del confezionamento dell'olio extravergine d'oliva, conformemente al presente PDC.

Il Confezionatore può coincidere con gli altri soggetti della filiera.

#### **Consorzio di tutela**

Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'articolo 14.

#### **Controllo di conformità**

Atto mediante il quale le CCIAA-ODC Ufficio Controlli verificano il rispetto dei requisiti di conformità della DOP "Riviera Ligure" specificati nel disciplinare di produzione e nel presente Piano di controllo ai fini del rilascio dell'Attestazione di conformità.

#### **Disciplinare**

Documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori della DOP "Riviera Ligure" e i procedimenti necessari alla sua realizzazione.

#### **Elenco Olivicoltori**

Elenco istituito e gestito presso le CCIAA-ODC Ufficio Certificazione sulla base della documentazione fornita dagli Olivicoltori e raccolto da Unioncamere Liguria a livello regionale. Tale Elenco riporta i dati identificativi dell'Olivicoltore, i dati catastali degli appezzamenti a oliveto, le superfici coltivate, il numero e la varietà delle piante presenti.

#### **Elenco Intermediari**

Elenco istituito e gestito presso le CCIAA-ODC Ufficio Certificazione sulla base della documentazione fornita dagli Intermediari e raccolto da Unioncamere Liguria a livello regionale. Tale Elenco riporta i dati identificativi dell'Intermediario e quelli relativi all'ubicazione dei locali di stoccaggio.

#### **Elenco Frantoiani**

Elenco istituito e gestito presso le CCIAA-ODC Ufficio Certificazione sulla base della documentazione fornita dai Frantoiani e raccolto da Unioncamere Liguria a livello regionale. Tale Elenco riporta i dati identificativi del Frantoiano e quelli relativi all'ubicazione del frantoio.

#### **Elenco Confezionatori**

Elenco istituito e gestito presso le CCIAA-ODC Ufficio Certificazione sulla base della documentazione fornita dai Confezionatori e raccolto da Unioncamere Liguria a livello regionale. Tale Elenco riporta i dati identificativi del Confezionatore e quelli relativi all'ubicazione dell'impianto di confezionamento.

#### **Esclusione prodotto**

Atto mediante il quale le CCIAA-ODC Ufficio Certificazione escludono un lotto di prodotto dalla DOP "Riviera Ligure".

#### **Frantoiani**

Si definisce Frantoiano il responsabile del frantoio che provvede alla molitura delle olive, conformemente al presente PDC.

Il Frantoiano può coincidere con gli altri soggetti della filiera

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

### Intermediari

Si definisce Intermediario il soggetto che acquista e vende partite di olive ed olio destinato alla certificazione non effettuando alcuna manipolazione sul prodotto ma, eventualmente, provvedendo solo ad un magazzinaggio temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti.  
L'Intermediario può coincidere con gli altri soggetti della filiera.

### Lotto

Partita di olio ritenuta omogenea, della stessa annata, contenuta in un unico o più recipienti collocati nello stesso complesso aziendale, da destinare all'imbottigliamento e oggetto di attestazione di conformità da parte delle CCIAA-ODC. Dopo il prelievo, se il lotto viene miscelato con altro olio dovrà essere identificato diversamente e subire nuove analisi chimico-fisiche o organolettiche.

### Non conformità grave

Le non conformità si considerano gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità dello stesso.  
Tale prodotto pertanto non potrà essere identificato come Riviera Ligure.

### Non conformità lieve

Le non conformità si considerano lievi quando non incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto ovvero nei casi in cui sia possibile garantire la tracciabilità dello stesso.  
Tale prodotto pertanto potrà essere identificato come Riviera Ligure.

### Olivicoltori

Si definisce Olivicoltore il responsabile della conduzione degli oliveti conformi alle specifiche del presente PDC.  
L'Olivicoltore può coincidere con gli altri soggetti della filiera.

### Partita di olio

Quantità omogenea di olio per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Il detentore della partita di olio può considerare "partita" anche tutta la produzione dell'annata da certificare.

### Partita di olive

Quantità omogenea di olive per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

### Soggetti

Olivicoltore, Frantoiano, Intermediario, Confezionatore che presenta alle CCIAA-ODC Ufficio Controlli la richiesta di adesione al sistema dei controlli.

### Zona di produzione

Zona delimitata per la produzione della DOP "Riviera Ligure" così come descritta al PC 1 della Tabella 1.

## 3. SEDE E ORGANIZZAZIONE

### 3.1 Sede

La sede operativa dell'attività di controllo è rappresentata dalla sede delle singole Camere di Commercio Liguri (CCIAA-ODC), quali Autorità di controllo, dove è organizzata come specificato al punto 3.2.

Il coordinamento dell'attività delle singole Camere di Commercio nonché la tenuta degli elenchi dei Soggetti a livello regionale è svolto presso l'Unioncamere Liguria tramite apposito Comitato di cui al successivo punto 3.2.3.2.

#### 3.1.1 Sedi camerali

Camera di Commercio di Genova	Via Garibaldi 4	16124 Genova
Camera di Commercio di Imperia	Via T. Schiva 29	18100 Imperia
Camera di Commercio di La Spezia	Via Veneto 28	19100 La Spezia
Camera di Commercio di Savona	Via Quarda Superiore 16	17100 Savona

#### 3.1.2 Sede Unioncamere Liguria

Unioncamere Liguria	Via San Lorenzo 15	16123 Genova
---------------------	--------------------	--------------

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

### **3.2 Organizzazione**

#### **3.2.1 Camere di Commercio**

Per lo svolgimento dell'attività di controllo ciascuna CCIAA-ODC si avvale delle funzioni esplicitate a ciascun livello dagli Organismi sotto riportati.

##### **3.2.1.1 Presidente**

Ha la rappresentanza legale dell'Ente.

##### **3.2.1.2 Giunta Camerale**

Approva i documenti di lavoro e di indirizzo ed in particolare il Piano di controllo.

Approva il budget gestionale e il tariffario dei controlli.

Propone eventuali azioni di miglioramento del sistema.

##### **3.2.1.3 Segretario Generale e/o Dirigenza**

Gestisce il budget gestionale.

Incarica il Responsabile dell'Ufficio Certificazione ed il Responsabile dell'Ufficio Controlli.

##### **3.2.1.4. Ufficio Certificazione**

Emette i certificati.

Comunica alle aziende le decisioni assunte dal Comitato di Certificazione.

Propone al Comitato di Certificazione l'emissione dei pareri di non conformità rilevati dall'Ufficio Controlli.

Propone al Comitato di Certificazione le azioni correttive nei confronti delle non conformità secondo quando definito dal Piano di Controllo.

È responsabile della gestione degli elenchi.

Elabora e propone i documenti pianificatori come il Piano di Controllo.

Sorveglia e verifica l'operato dell'Ufficio Controlli.

##### **3.2.1.5 Ufficio Controlli**

Gestisce i rapporti con il pubblico.

Raccoglie e conserva tutta la documentazione relativa alle pratiche di certificazione.

Gestisce e cura la conservazione degli elenchi.

Predisporre ed elabora i certificati.

Predisporre le verifiche aziendali previste dal Piano di Controllo, utilizzando allo scopo personale qualificato.

Effettua verifiche documentali valutando modulistica e verbali di visita ispettiva, rilevando eventuali non conformità.

Propone al Comitato di Certificazione l'emissione dei pareri di non conformità rilevati dall'Ufficio Controlli.

Propone al Comitato di Certificazione le azioni correttive nei confronti delle non conformità secondo quando definito dal Piano di Controllo.

Coordina e sorveglia l'operato dei Tecnici Controllori e ne valuta l'efficacia.

Coordina e sorveglia le operazioni di analisi dei campioni atti alla certificazione.

#### **3.2.2 Comitato di Certificazione**

Il Comitato di Certificazione provinciale ha il compito di valutare ed approvare tutti i provvedimenti che assumerà la CCIAA – ODC. Il Comitato di Certificazione dovrà valutare i verbali di visita ispettiva redatti dai tecnici controllori e gli esiti delle analisi organolettiche e chimico-fisiche per la certificazione, ed inoltre dovrà valutare ed accertare eventuali non conformità rilevate dagli Uffici della CCIAA-ODC.

Il Comitato di Certificazione è rappresentativo delle parti interessate raggruppate in produttori agricoli, trasformatori/confezionatori, consumatori ed Organismo di controllo e pertanto costituito da un rappresentante provinciale della produzione, un rappresentante provinciale dei trasformatori/confezionatori, un rappresentante provinciale dei consumatori, un rappresentante della CCIAA-ODC territorialmente competente, nominati dalle Associazioni di categoria e dalle CCIAA-ODC.

#### **3.2.3 Unioncamere Liguria**

Unioncamere Liguria svolge la funzione amministrativa contabile e di coordinamento.

Unioncamere Liguria è l'interlocutore diretto per la corrispondenza con il MIPAAF, raccoglie gli elenchi a livello regionale e i documenti ufficiali relativi all'attività di controllo trasmessi dalle singole CCIAA - ODC e li invia al MIPAAF.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

### **3.2.3.1 Presidente**

Ha la rappresentanza legale dell'Ente.

### **3.2.3.2 Comitato di Coordinamento**

Il Comitato di Coordinamento è composto da cinque membri, quattro rappresentanti delle singole CCIAA e un rappresentante dell'Unioncamere Liguria con funzioni di Presidente. Un funzionario Unioncamere ha funzioni di Segretario. Possono intervenire alle sedute, con sola funzione consultiva, rappresentanti del Consorzio di Tutela e della Regione Liguria, esperti o altri soggetti convocati all'uopo dal Presidente.

Il Comitato di Coordinamento ha il compito di indicare le linee guida dell'attività degli Uffici delle 4 Camere di Commercio - ODC armonizzandone l'operato sull'intero territorio regionale.

### **3.2.4 Comitato Ricorsi**

Il Comitato Ricorsi svolge la funzione di organo di riesame avverso le decisioni assunte dal Comitato di Certificazione nei confronti degli operatori della filiera DOP.

In particolare, assume decisioni in ordine a ricorsi circa le modalità di conduzione e gli esiti dei controlli documentali e delle verifiche ispettive condotte presso le aziende.

Il Comitato Ricorsi decide, entro 30 giorni dal ricevimento del ricorso, prorogabili di ulteriori 30 giorni in caso di fondati giustificati motivi, rigettando od accogliendo il ricorso avverso le decisioni dal Comitato di Certificazione.

Le spese saranno a carico della parte soccombente.

Tale Comitato è composto da quattro componenti in rappresentanza delle Camere di Commercio di Genova, Imperia, La Spezia e Savona nominati dalle stesse Camere di Commercio, ed un funzionario dell'Unioncamere Liguria che svolge funzioni di Segretario.

Il Comitato elegge al proprio interno il Presidente.

Alle sedute del Comitato Ricorsi possono altresì partecipare, senza diritto di voto, il personale camerale della Struttura di Controllo, esperti o altri soggetti convocati all'uopo dal Presidente.

## **4. ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI E REQUISITI DI CONFORMITÀ**

### **4.1 Soggetti**

I Soggetti presenti nella filiera produttiva DOP olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" sono rappresentati da Olivicoltori, Frantoiani, Intermediari e Confezionatori, come definiti rispettivamente al punto 2 del Piano dei Controlli.

### **4.2 Procedura di riconoscimento**

I richiedenti che intendono far parte e usufruire della DOP olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" si assoggettano ai controlli di conformità del presente Piano. A tale scopo inviano alla CCIAA - ODC territorialmente competente il Mod. B1 "Richiesta di inserimento sistema di controllo" corredato dei necessari allegati.

Gli Olivicoltori dovranno far pervenire la propria adesione al sistema entro il 30 settembre della campagna a decorrere nella quale intende commercializzare il prodotto.

Gli olivicoltori che hanno inviato la richiesta di assoggettamento, potranno commercializzare il prodotto come atto alla DOP nella corrente campagna soltanto per gli oliveti con ancora frutto pendente al momento della visita ispettiva di ingresso.

In caso di presentazione dell'istanza di adesione in ritardo, la procedura di riconoscimento sarà sospesa fino alla campagna successiva.

Per Frantoiani, Intermediari e Confezionatori possono essere accettate domande di adesione anche oltre il 30 settembre della campagna in corso, purché la domanda alla CCIAA-ODC competente pervenga prima dell'inizio dell'attività di frangitura, movimentazione o confezionamento del prodotto DOP.

Ricevuta la domanda e i relativi allegati, la CCIAA-ODC Ufficio Controlli verifica l'adeguatezza, la completezza e la conformità della richiesta. Qualora la documentazione inviata risulti incompleta o non adeguata, l'Organismo di controllo invia al richiedente richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

Se entro 15 giorni lavorativi il richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo delle CCIAA - ODC decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta alla CCIAA - ODC.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

In caso di valutazione positiva della richiesta la CCIAA-ODC predispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale, ai fini del riconoscimento, a cui segue, in caso di esito favorevole della stessa, l'iscrizione del richiedente nel relativo elenco dei soggetti della filiera di produzione della DOP olio extravergine di oliva "Riviera Ligure".

In caso di esito negativo la CCIAA-ODC Ufficio Certificazione informa il richiedente di tutte le carenze significative rispetto ai requisiti richiesti e dei termini entro i quali deve essere presentata eventuale documentazione integrativa.

Se entro 15 giorni lavorativi il richiedente non provvede all'adeguamento della documentazione, la domanda di ingresso nel Sistema di Controllo delle CCIAA - ODC decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta alle CCIAA - ODC.

L'istruttoria di riconoscimento ha una durata massima di 60 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della richiesta.

#### **4.3 Validità del riconoscimento**

Inoltre, al rinnovo dell'incarico alle Camere di Commercio coordinate da Unioncamere Liguria a svolgere l'attività di controllo e certificazione, i soggetti (Olivicoltori, Intermediari, Frantoiani e Confezionatori) restano inseriti negli Elenchi DOP olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" nelle differenti figure per cui hanno richiesto l'inserimento, fatta eccezione per coloro che non hanno svolto attività legate alla filiera della DOP "Riviera Ligure" nel triennio precedente. I soggetti rimasti inattivi nel triennio precedente, infatti, se vorranno essere mantenuti negli elenchi, dovranno versare una tariffa per il mantenimento dell'iscrizione, indicando eventuali variazioni avvenute.

Coloro che non saranno più interessati all'iscrizione della filiera DOP saranno cancellati.

Qualora il soggetto interessato dalla cancellazione dall'elenco intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione dovrà ripresentare la domanda (mod. B1) ed essere sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

#### **4.4 Variazioni**

Tutte le variazioni rispetto alla domanda di assoggettamento e relativa documentazione allegata devono essere comunicate per scritto all'Organismo di controllo entro 15 giorni lavorativi dal loro verificarsi utilizzando il mod. B1 – opzione variazioni.

L'inserimento di nuovi appezzamenti dovrà essere comunicato entro il 30 settembre della campagna nella quale si intende commercializzare il prodotto.

L'Organismo di controllo svolge le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere una eventuale integrazione documentale ed effettuare verifiche ispettive finalizzate a controllare che il soggetto abbia ancora i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito elenco dei soggetti della filiera di produzione della DOP olio extravergine di oliva "Riviera Ligure".

#### **4.5 Recesso o cessazione**

I soggetti possono recedere dal sistema dei controlli in qualsiasi momento, dandone comunicazione all'Organismo di controllo.

La cessazione dell'attività deve essere anch'essa comunicata entro 15 giorni lavorativi dal suo verificarsi utilizzando il modello B1.

L'operatore che ha comunicato la richiesta di recesso/cessazione è cancellato dal relativo elenco dei soggetti riconosciuti, qualora intendesse partecipare nuovamente alla filiera, dovrà ripresentare la domanda (mod. B1) ed essere sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

#### **4.6 Requisiti di conformità**

In Tabella 1 viene riportato l'elenco dei requisiti di conformità individuati per ogni fase di processo o procedura della filiera produttiva della DOP "Riviera Ligure" sulla base del Disciplinare e della necessità di garantire l'identificabilità e la rintracciabilità del prodotto. Tali requisiti sono obbligatori.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

#### 4.7 Puntii di conformità (PC) - Tabella 1

PC	FASE DI PROCESSO/ PROCEDURA	SOGETTO	REQUISITI DI CONFORMITA'
1	<p align="center">COLTIVAZIONE</p> <p>Zona di produzione delle olive (art. 3, del Disciplinare)</p>	Olivicoltore	<p>Gli oliveti devono essere situati all'interno dei territori dei seguenti comuni:</p> <p>- per la menzione geografica aggiuntiva Riviera dei Fiori tutto il territorio amministrativo della Provincia di Imperia comprendente i comuni: Cervo, Ranzo, Caravonica, Lucinasco, Camporosso, Chiusavecchia, Dolcedo, Pieve di Teco, Aurigo, Ventimiglia, Taggia, Costa Rainera, Pontedassio, Civezza, San Bartolomeo al Mare, Diano San Pietro, Vasia, Pietrabruna, Pornassio, Vessalico, Molini di Triora, Borgomaro, Diano Castello, Imperia, Diano Marina, Borghetto d'Arroschia, Cipressa, Castellaro, Dolceacqua, Cesio, Chiasanico, Airole, Montalto Ligure, Castel Vittorio, Isolabona, Vallebona, San Remo, Baiardo, Diano Arentino, Badalucco, Ceriana, Perinaldo, Prelà, Pigna, Apricale, Villa Faraldi, Valle Crosia, S. Biagio, Bordighera, Soldano, Ospedaletti, Seborga, Olivetta, S. Michele, Rocchetta Nervina, Carpasso, San Lorenzo al Mare, Santo Stefano al Mare, Riva Ligure, Pompeiana, Terzorio, Aquila d'Arroschia, Armo, Rezzo, San Biagio della Cima, Cosio di Arroschia, Montegrosso Pian Latte, Mendatica;</p> <p>- per la menzione geografica aggiuntiva Riviera del Ponente Savonese l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni nella provincia di Savona: Orco Feglino, Finale Ligure, Quiliano, Vendone, Andora, Boissano, Calice Ligure, Noli, Stellanello, Balestrino, Arnasco, Tovo S. Giacomo, Alassio, Testico, Casanova Lerrone, Loano, Albenga, Ceriale, Cisano sul Neva, Giustenice, Villanova d'Albenga, Toirano, Celle Ligure, Laigueglia, Onzo, Ortovero, Vado Ligure, Varazze, Pietra Ligure, Garlenda, Albisola Superiore, Castelbianco, Savona, Albissola Marina, Borghetto Santo Spirito, Bergeggi, Borgio Verezzi, Castelvecchio di Rocca Barbena, Erli, Magliolo, Nasino, Rialto, Spotorno, Vezzi Portio, Stella, Zuccarello;</p> <p>- per la menzione geografica aggiuntiva Riviera di Levante l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni della provincia di Genova: Genova, Orero, Coreglia Ligure, Borzonasca, Leivi, Ne, Carasco, Lavagna, Rapallo, San Colombano Certenoli, Recco, Chiavari, Bogliasco, Castiglione Chiavarese, Cogorno, Sestri Levante, Casarza Ligure, Moneglia, Sori, Santa Margherita Ligure, Zoagli, Avegno, Pieve Ligure, Camogli, Portofino, Arenzano, Bargagli, Cicagna, Cogoleto, Favale di Malvaro, Lorsica, Lumarzo, Mezzanego, Moconesi, Neirone, Tribogna, Uscio, Mele, Sant'Olcese;</p> <p>della provincia della Spezia: Ameglia, Vernazza, Framura, Deiva Marina, Follo, Vezzano Ligure, La Spezia, Arcola, Bolano, Beverino, Pignone, Borghetto Vara, Ortonovo, Castelnuovo Magra, Sarzana, Lerici, Bonassola, Levanto, Santo Stefano Magra, Monterosso al Mare, Portovenere, Riomaggiore, Calice al Cornoviglio, Ricco' del Golfo.</p>

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

2	COLTIVAZIONE Varietà (art. 2 del Disciplinare)	Olivicoltore	<p>Le varietà presenti nell'oliveto devono essere: per la menzione geografica aggiuntiva Riviera dei Fiori: varietà di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 90%. Possono altresì concorrere altre varietà in misura non superiore al 10%; per la menzione geografica aggiuntiva Riviera del Ponente Savonese: varietà di olivo Taggiasca presente negli oliveti per almeno il 50%. Possono altresì concorrere altre varietà in misura non superiore al 50%; per la menzione geografica aggiuntiva Riviera di Levante: varietà di olivo presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti: Lavagnina, Razzola, Pignola e cultivar locali autoctone per almeno il 65%. Possono altresì concorrere altre varietà in misura non superiore al 35%.</p>
3	COLTIVAZIONE Densità di impianto forme di allevamento (art. 5, comma 2, del Disciplinare)	Olivicoltore	I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle olive e degli oli.
4	COLTIVAZIONE Periodo e modalità di raccolta Produzioni (art. 5, comma 7, 8 e 9, art. 6 comma 4 del Disciplinare)	Olivicoltore	<p>La raccolta delle olive destinate alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine deve essere effettuata entro il 31 marzo di ogni anno.</p> <p>La produzione massima di olive degli oliveti destinati alla produzione dell'olio extravergine di oliva a denominazione di origine non può superare 7.000 kg per ettaro per gli impianti intensivi.</p> <p>Anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata sui limiti predetti attraverso accurata cernita purché la produzione globale non superi di oltre il 20% i limiti massimi sopra indicati. La raccolta delle olive deve avvenire direttamente dalla pianta a mano o con mezzi meccanici.</p>
5	COLTIVAZIONE Identificazione e tracciabilità (art. 4 del Disciplinare)	Olivicoltore	Deve essere istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità delle olive prodotte.
6	INTERMEDIAZIONE Zona di ubicazione dello stoccaggio	Intermediario	Lo stoccaggio deve essere ubicato all'interno del territorio amministrativo dei comuni elencati al PC 1.
7	INTERMEDIAZIONE Identificazione separazione e tracciabilità (art. 4 del Disciplinare)	Intermediario	Deve essere istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità del prodotto fresco o semilavorato acquistato.
8	MOLITURA Zona di ubicazione del frantoio (art. 6 del Disciplinare)	Frantoiano	<p>Il frantoio deve essere situato all'interno dei territori dei seguenti comuni:</p> <p>per la menzione geografica Riviera dei Fiori, l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto PC1; per la menzione geografica Riviera del Ponente Savonese, l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto</p>



CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

			PC1; per la menzione geografica Riviera di Levante, l'intero territorio amministrativo dei comuni indicati al punto PC1.
9	MOLITURA Tipologia costruttiva del frantoio (art. 6, comma 5, del Disciplinare)	Frantoiano	Molitura con processi meccanici e fisici atti a garantire l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto .
10	MOLITURA Resa (art. 5, comma 8, del Disciplinare)	Frantoiano	La resa massima delle olive in olio non può superare il 25%.
11	MOLITURA Identificazione separazione e tracciabilità (art. 4 del Disciplinare)	Frantoiano	Deve essere istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità delle olive molite e dell'olio prodotto.
12	CONFEZIONAMENTO Zona di ubicazione dell'impianto di confezionamento (art. 9, comma 4, del Disciplinare)	Confezionatore	L'impianto di confezionamento deve essere situato all'interno del territorio amministrativo dei comuni elencati al PC 1 e al PC 8.
13	CONFEZIONAMENTO Identificazione separazione e tracciabilità (art. 4 del Disciplinare)	Confezionatore	Deve essere istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità delle olive lavorate e dell'olio prodotto.
14	IMMISSIONE AL CONSUMO Caratteristiche dell'olio (art. 7 del Disciplinare)	Olivicoltore Frantoiano Intermediario Confezionatore	L'olio immesso al consumo deve possedere le seguenti caratteristiche chimiche, fisiche ed organolettiche:  Per la menzione geografica aggiuntiva Riviera dei Fiori: colore: da giallo a giallo - verde; descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22): nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere = 0; fruttato: mediana ≥ 3; piccante: mediana ≤ 2; amaro: mediana ≤ 2; dolce: mediana ≥ 4; acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio; numero perossidi: ≤ 17 MeqO <sub>2</sub> /Kg; K 232 ≤ 2,30; K 270 ≤ 0,16.  Per la menzione geografica aggiuntiva Riviera del Ponente Savonese: colore: da giallo a verde - giallo; descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22): nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere = 0; fruttato: mediana ≥ 3; piccante: mediana ≤ 2,5; amaro: mediana ≤ 2,5; dolce: mediana ≥ 4; acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio; numero perossidi: ≤ 17 MeqO <sub>2</sub> /Kg; K 232 ≤ 2,30;

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

			<p>K 270 ≤ 0,16.</p> <p>Per la menzione geografica aggiuntiva Riviera di Levante: colore: da giallo a verde - giallo; descrittori per la valutazione organolettica (COI/T.20/Doc.22): nella valutazione organolettica la mediana di difetto deve essere = 0; fruttato: mediana ≥ 3; piccante: mediana ≤ 4; amaro: mediana ≤ 4; dolce: mediana ≥ 4; acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di olio; numero perossidi: ≤ 18 MeqO<sub>2</sub>/Kg; K 232 ≤ 2,30; K 270 ≤ 0,16.</p>
15	<p>IMMISSIONE AL CONSUMO</p> <p>Confezioni (art. 9, comma 7, 8, 9 del Disciplinare)</p>	Confezionatore	<p>La DOP Riviera Ligure deve figurare in etichetta con caratteri chiari ed indelebili con colorimetria di ampio contrasto rispetto al colore dell'etichetta e tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono su di essa. La designazione deve altresì rispettare le norme di etichettatura previste dalla vigente legislazione.</p> <p>L'olio extravergine di oliva a denominazione di origine protetta deve essere immesso al consumo in recipienti di vetro di capacità non superiore a litri 5.</p> <p>È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto.</p> <p>È altresì obbligatorio riportare in etichetta la dizione "Certificato dall'Autorità pubblica designata dal Mipaaf" oppure "Certificato dall'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali".</p>
16	<p>IMMISSIONE AL CONSUMO</p> <p>Indicazioni aggiuntive sulle confezioni (art. 9, commi 1, 2, 3, del Disciplinare)</p>	Confezionatore	<p>In etichetta è vietata l'indicazione di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi, "superiore", "fine", "scelto", "selezionato" e similari e di qualsiasi indicazione avente significato laudativo ed atta a trarre in inganno il consumatore.</p> <p>È consentito l'uso veritiero di nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non abbiano significato laudativo o non siano tali da trarre in inganno il consumatore.</p> <p>L'uso di nomi di aziende, tenute, fattorie e loro localizzazione territoriale è consentito solo se il prodotto è stato ottenuto esclusivamente con olive raccolte negli oliveti facenti parte dell'azienda e se l'oleificazione ed il confezionamento sono avvenuti all'interno delle zone di cui al PC 8 e PC 12.</p>
17	<p>IMMISSIONE AL CONSUMO</p> <p>Grandezza caratteri Menzione geografica aggiuntiva Altre indicazioni geografiche sulle confezioni (art. 9, commi 5 e 6 del Disciplinare)</p>	Confezionatore	<p>Le menzioni geografiche aggiuntive, autorizzate all'art. 1 del disciplinare devono essere riportate in etichetta con dimensioni non superiori rispetto a quella dei caratteri con cui viene indicata la denominazione di origine protetta.</p> <p>L'uso di altre indicazioni geografiche riferite a comuni, frazioni, tenute e fattorie, da cui l'olio effettivamente deriva, deve essere riportato in caratteri non superiori alla metà di quelli utilizzati per la designazione delle denominazioni di origine protetta.</p>
18	IMMISSIONE AL CONSUMO	Confezionatore	Sotto il nome della DOP Riviera Ligure, deve essere riportata la menzione geografica aggiuntiva obbligatoria di cui all'art. 1

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

	Altre indicazioni		del disciplinare. Va riportata altresì la dicitura "Denominazione d'origine protetta" o il simbolo comunitario ad essa associato.
19	IMMISSIONE AL CONSUMO Collarini	Confezionatore	Ad ogni confezione di olio DOP immessa al consumo va applicato un collarino identificativo, sotto forma di fascetta, contenente un codice alfanumerico progressivo.

#### 4.8 Obblighi dei Soggetti

I Soggetti sottoposti a controllo devono:

- rispettare quanto previsto dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di DOP;
- rispettare quanto previsto dal presente Piano di controllo;
- garantire al personale incaricato al sistema di controllo l'accesso ai luoghi ed alla documentazione secondo quanto richiesto dal personale stesso;
- rendere disponibile al personale incaricato al sistema di controllo il prodotto ed il materiale utile per lo svolgimento del controllo;
- adempiere agli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo.

#### 5. ATTIVITÀ DI AUTOCONTROLLO DEI SOGGETTI

L'autocontrollo corrisponde alle attività di verifica, registrazione svolte da Olivicoltori, Frantoiani, Intermediari e Confezionatori a fronte dei requisiti di conformità.

Dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera sono originate le relative registrazioni, che vengono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate dall'Organismo di controllo. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo per almeno 5 anni e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti dall'Organismo di controllo.

Ad eccezione della modulistica obbligatoria predisposta dalla CCIAA-ODC (mod. B1, mod. B4, mod. B6, mod. FR1, mod. C1 e mod. C4), per la restante la modulistica l'operatore ha la facoltà di utilizzare propri registri (registro acquisti/conferimenti, registro vendite, registro gestione contenitori, registro delle operazioni di confezionamento), con pagine numerate, purché questi contengano i requisiti minimi richiesti dal presente Piano di controllo.

##### 5.1 Adempimenti ed autocontrollo degli Olivicoltori

L'Olivicoltore deve:

- raccogliere le olive direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici;
- eseguire la raccolta entro il 31 marzo;
- ottenere una produzione massima di 7.000 kg di olive per ettaro (anche in annate particolarmente favorevoli tale resa dovrà essere riportata entro tale limite, attraverso accurata cernita, purché la produzione globale non superi del 20% il limite massimo sopra riportato);
- identificare idoneamente il prodotto destinato alla denominazione d'origine protetta "Riviera Ligure", in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi: mantenere separato temporalmente (registrare le date di lavorazione negli appositi modelli di competenza previsti dal presente PDC) o spazialmente (identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati) il prodotto atto alla denominazione da quello generico durante i processi di lavorazione;
- rilasciare all'acquirente, apposita "Dichiarazione di accompagnamento prodotto" (mod. B4) per le olive/olio ceduti;
- acquisire apposita "Dichiarazione di accompagnamento prodotto" (mod. B4) per il prodotto acquistato;
- rilasciare al frantoiano il mod. B4 a seguito di movimentazione delle olive (es. spostamento per la frangitura)
- tenere in azienda copia di tutti i mod. B4 rilasciati;
- trasmettere alla CCIAA - ODC copia del modello (mod. B4) entro 7 giorni lavorativi dalla movimentazione del prodotto (vendita o frangitura);
- acquisire dal venditore di olive o di olio il mod. B4 a seguito di acquisto di prodotto;
- identificare all'ingresso la partita di prodotto atto alla trasformazione DOP, tenendo apposito "registro acquisti/conferimenti" che indichi chiaramente la data di acquisto/conferimento, i quantitativi di olive

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

acquisite/conferite ed i riferimenti dell'azienda che ha venduto/conferito le olive (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4);

- tenere apposito "registro vendite" che indichi chiaramente la data di cessione/vendita, i quantitativi di olive cedute/vendute ed i riferimenti dell'azienda acquirente (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4);
- tenere apposito "registro gestione contenitori" che indichi chiaramente la data dell'operazione, l'operazione effettuata (es. immissione, travaso, imbottigliamento, perdita, uscita dal sistema di certificazione, ecc...), i recipienti interessati nella movimentazione, la quantità movimentata e la quantità nei recipienti al termine della movimentazione;
- eseguire la "Richiesta prelievo per la certificazione" (mod. C1), dichiarando la relativa rintracciabilità della partita ed attendere l'"Attestazione di idoneità e autorizzazione al confezionamento" (mod. ODC4) prima di procedere all'imbottigliamento e versare la relativa tariffa;
- comunicare l'eventuale uscita definitiva del prodotto dal sistema di certificazione e controllo inviando alla CCIAA-ODC il mod. B6 entro 7 giorni lavorativi dall'avvenuta operazione;
- effettuare il versamento della tariffa relativa al quantitativo di olive raccolte, risultanti dalla somma dei mod. B4 emessi per vendita e frangitura, alla CCIAA - ODC entro il 31 maggio e trasmettere copia della ricevuta di versamento.

## 5.2 Adempimenti ed autocontrollo degli Intermediari

L'Intermediario deve:

- identificare idoneamente il prodotto destinato alla denominazione d'origine protetta "Riviera Ligure", in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi, separandolo temporalmente (registrare le date di lavorazione negli appositi modelli di competenza previsti dal presente PDC) o spazialmente (identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati) durante i processi di lavorazione
- acquisire "Dichiarazione di accompagnamento prodotto" (mod. B4) per i prodotti acquistati;
- trasmettere alla CCIAA - ODC i mod. B4 - "Dichiarazione di accompagnamento prodotto", entro 7 giorni lavorativi dalla vendita e/o movimentazione del prodotto;
- rilasciare all'acquirente apposita "Dichiarazione di accompagnamento prodotto" (mod. B4) per la partita di prodotto ceduto;
- identificare all'ingresso la partita di prodotto tenendo apposito "registro acquisti/conferimenti" che indichi chiaramente la data di acquisto/conferimento, i quantitativi di prodotto acquistato/conferito ed i riferimenti dell'azienda che ha venduto/conferito il prodotto (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4);
- tenere apposito "registro vendite" che indichi chiaramente la data di cessione/vendita, i quantitativi di prodotto venduti/ceduti ed i riferimenti dell'azienda acquirente (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4);
- tenere apposito "registro gestione contenitori" che indichi chiaramente la data dell'operazione, l'operazione effettuata (es. immissione, travaso, imbottigliamento, perdita, uscita dal sistema di certificazione, ecc...), i recipienti interessati nella movimentazione, la quantità movimentata e la quantità nei recipienti al termine della movimentazione;
- eseguire la "Richiesta prelievo per la certificazione" (mod. C1), dichiarando la relativa rintracciabilità della partita ed attendere l'"Attestazione di idoneità e autorizzazione al confezionamento" (mod. ODC4) prima di procedere all'imbottigliamento e versare la relativa tariffa;
- comunicare l'eventuale uscita definitiva del prodotto dal sistema di certificazione e controllo inviando alla CCIAA-ODC il mod. B6 entro 7 giorni lavorativi dall'avvenuta operazione.

## 5.3 Adempimenti ed autocontrollo dei Frantoiani

Il Frantoiano deve:

- provvedere alla molitura delle olive conformemente al disciplinare, con una resa massima del 25%;
- acquisire dall'Olivicoltore apposita "Dichiarazione di accompagnamento del prodotto (mod. B4);
- trasmettere alla CCIAA - ODC i mod. B4 - "Dichiarazione di accompagnamento prodotto", entro 7 giorni lavorativi dalla vendita e/o movimentazione di olio;
- rilasciare all'acquirente apposita "Dichiarazione di accompagnamento prodotto" (mod. B4) per la partita di olio ceduta;
- tenere accurata registrazione sul "Registro molitura" (mod. FR1) per ogni conferente, dei quantitativi di olive prese in carico, delle operazioni di molitura eseguite, dei quantitativi di olio ottenuti;
- trasmettere alla CCIAA-ODC, in via telematica o in modalità cartacea, il "Registro molitura" (mod. FR1) entro 7 giorni lavorativi dalle operazioni di molitura;

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

- identificare all'ingresso la partita di prodotto tenendo apposito "registro acquisti/conferimenti" che indichi chiaramente la data di acquisto/conferimento, i quantitativi di prodotto acquistato/conferito ed i riferimenti dell'azienda che ha venduto/conferito il prodotto (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4);
- tenere apposito "registro vendite" che indichi chiaramente la data di cessione/vendita, i quantitativi di prodotto venduti/ceduti ed i riferimenti dell'azienda acquirente (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4);
- identificare idoneamente il prodotto destinato alla denominazione d'origine protetta "Riviera Ligure", in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi, separandolo temporalmente (registrare le date di lavorazione negli appositi modelli di competenza previsti dal presente PDC) o spazialmente (identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati) durante i processi di lavorazione
- identificare i contenitori dell'olio DOP "Riviera Ligure", tenerli separati dagli altri;
- tenere apposito "registro gestione contenitori" che indichi chiaramente la data dell'operazione, l'operazione effettuata (es. immissione, travaso, imbottigliamento, perdita, uscita dal sistema di certificazione, ecc...), i recipienti interessati nella movimentazione, la quantità movimentata e la quantità nei recipienti al termine della movimentazione;
- eseguire la "Richiesta prelievo per la certificazione" (mod. C1), dichiarando la relativa rintracciabilità della partita ed attendere l'"Attestazione di idoneità e autorizzazione al confezionamento" (mod. ODC4) prima di procedere all'imbottigliamento e versare la relativa tariffa;
- comunicare l'eventuale uscita definitiva del prodotto dal sistema di certificazione e controllo inviando alla CCIAA-ODC il mod. B6 entro 7 giorni lavorativi dall'avvenuta operazione.

#### 5.4 Adempimenti ed autocontrollo dei Confezionatori

Il Confezionatore deve:

- acquisire dal venditore apposita "Dichiarazione di accompagnamento del prodotto" (mod. B4);
- trasmettere alla CCIAA - ODC i mod. B4 - "Dichiarazione di accompagnamento prodotto", entro 7 giorni lavorativi dalla vendita e/o movimentazione del prodotto;
- rilascio della "Dichiarazione di accompagnamento prodotto" (mod. B4) per il prodotto imbottigliato conto terzi o movimentato;
- identificare idoneamente il prodotto destinato alla denominazione d'origine protetta "Riviera Ligure", in modo da distinguerlo da quello destinato ad usi diversi, separandolo temporalmente (registrare le date di lavorazione negli appositi modelli di competenza previsti dal presente PDC) o spazialmente (identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati) durante i processi di lavorazione
- identificare i contenitori di olio DOP "Riviera Ligure", tenerli separati da altri non destinati alla DOP;
- tenere apposito tenere apposito "registro gestione contenitori" che indichi chiaramente la data dell'operazione, l'operazione effettuata (es. immissione, travaso, imbottigliamento, perdita, uscita dal sistema di certificazione, ecc...), i recipienti interessati nella movimentazione, la quantità movimentata e la quantità nei recipienti al termine della movimentazione;
- identificare all'ingresso la partita di prodotto tenendo apposito "registro acquisti/conferimenti" che indichi chiaramente la data di acquisto/conferimento, i quantitativi di prodotto acquistato/conferito ed i riferimenti dell'azienda che ha venduto/conferito il prodotto (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4)
- tenere apposito "registro vendite" che indichi chiaramente la data di cessione/vendita, i quantitativi di prodotto venduti/ceduti ed i riferimenti dell'azienda acquirente (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4);
- eseguire la "Richiesta prelievo per la certificazione" (mod. C1), dichiarando la relativa rintracciabilità della partita ed attendere l'"Attestazione di idoneità e autorizzazione al confezionamento" (mod. ODC4) e versare la relativa tariffa;
- inviare bozza delle etichette al Consorzio di Tutela ed attendere l'autorizzazione della stampa della stesse;
- tenere apposito "registro delle operazioni di confezionamento" che indichi chiaramente la data di confezionamento, il numero di attestazione di idoneità, i litri confezionati, il numero e la capacità dei recipienti impiegati ed i collarini utilizzati;
- richiedere la consegna dei collarini numerati, tramite invio della richiesta di rilascio collarini al Consorzio per la tutela dell'olio extravergine d'oliva DOP "Riviera Ligure";
- comunicare alla CCIAA - ODC entro 7 giorni lavorativi dal completamento dell'attività di confezionamento della partita di olio certificato autorizzato, come da relativo mod. ODC4 rilasciato, il

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

quantitativo totale di olio confezionato e le modalità di imbottigliamento attuate, tramite invio "Denuncia di chiusura delle operazioni di Confezionamento" (mod. C4);

- comunicare l'eventuale uscita definitiva del prodotto dal sistema di certificazione e controllo inviando alla CCIAA-ODC il mod. B6 entro 7 giorni lavorativi dall'avvenuta operazione.

## 6. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUI SOGGETTI

### 6.1 Verifiche documentali presso la CCIAA-ODC

Il presente Piano di controllo prevede un controllo documentale sul 100% della modulistica trasmessa alla CCIAA-ODC anche in modalità telematica.

A seguito delle verifiche documentali, in caso di rilevazione di una non conformità l'Ufficio Controlli e l'Ufficio Certificazione istruiscono la pratica delle risultanze, sottoponendole alla valutazione del Comitato di Certificazione.

Tutti i soggetti riconosciuti sono obbligati a fornire alla CCIAA-ODC sistematica comunicazione delle produzioni immesse nel circuito ai fini della DOP.

In caso di mancata comunicazione dei dati relativi alle quantità prodotte, approvvigionate ed immesse nel circuito tutelato richiesti entro i termini previsti, la CCIAA-ODC provvede a sollecitarne la trasmissione.

Nei casi in cui il sollecito non abbia seguito, il Comitato di Certificazione esprimerà un parere di non conformità lieve ed eseguirà una verifica ispettiva supplementare con oneri a carico dell'azienda per il reperimento diretto delle informazioni produttive e degli eventuali elementi di rispondenza delle produzioni.

Nel caso in cui durante la verifica ispettiva siano rilevate non conformità relative ai requisiti previsti dal disciplinare o alla tracciabilità, tali situazioni di non conformità saranno considerate gravi.

La CCIAA-ODC si riserva di disporre l'esecuzione di **verifiche ispettive supplementari** a carico dell'operatore in caso di:

- indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti);
- ogni qual volta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi da altri soggetti della filiera emergano dubbi circa la conformità del processo;
- accertamento della risoluzione di una non conformità non sanata documentalmente.

#### 6.1.1 Olivicoltore - Verifiche documentali presso la CCIAA-ODC

Presso la sede della CCIAA - ODC l'Ufficio Controlli verifica la conformità sui seguenti documenti:

- richiesta inserimento nel sistema di controllo e variazione (mod. B1);
- dichiarazioni di accompagnamento prodotto (mod. B4) trasmesse;
- l'eventuale uscita definitiva del prodotto dal sistema di certificazione e controllo (mod. B6);
- corrispondenza fra produzione consentita e quella realizzata;
- pagamento quote di controllo.

#### 6.1.2 Intermediario - Verifiche documentali presso la CCIAA-ODC

Presso la sede delle CCIAA - ODC l'Ufficio Controlli verifica la conformità relativa a:

- richiesta inserimento nel sistema di controllo e variazione (mod. B1);
- dichiarazioni di accompagnamento prodotto (mod. B4) trasmesse;
- l'eventuale uscita definitiva del prodotto dal sistema di certificazione e controllo (mod. B6);
- pagamento quote di controllo.

#### 6.1.3 Frantoiano - Verifiche documentali presso la CCIAA-ODC

Presso la sede della CCIAA - ODC l'Ufficio Controlli verifica la conformità relativa a:

- richiesta inserimento nel sistema di controllo e variazione (mod. B1);
- dichiarazioni di accompagnamento prodotto (mod. B4) trasmessi;
- l'eventuale uscita definitiva del prodotto dal sistema di certificazione e controllo (mod. B6);
- "Registro di Moltura" (mod. FR1)
- pagamento quote di controllo.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

#### **6.1.4 Confezionatore - Verifiche documentali presso la CCIAA-ODC**

Presso la sede della CCIAA - ODC Ufficio Controlli verifica la conformità relativa a:

- richiesta inserimento nel sistema di controllo e variazione (mod. B1);
- dichiarazioni di accompagnamento prodotto (mod. B4) trasmesse;
- denuncia di chiusura delle operazioni di confezionamento" (mod. C4);
- l'eventuale uscita definitiva del prodotto dal sistema di certificazione e controllo (mod. B6);
- pagamento quote controllo.

#### **6.2 Controllo ispettivo in fase di avvio**

Il presente Piano di Controllo prevede un controllo ispettivo pari al 100% sui seguenti richiedenti che intendono far parte della filiera DOP olio extravergine di oliva "Riviera Ligure": Olivicoltori, Intermediari, Frantoiani, Confezionatori.

In caso di valutazione positiva della domanda di inserimento al sistema di controllo, l'Ufficio Controlli dispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento, trasmettendo l'intera documentazione al Tecnico Controllore incaricato.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale il Tecnico controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti, compilando l'apposito "Verbale di Visita Ispettiva" (mod. ODC1) che trasmetterà alla CCIAA - ODC Ufficio Controlli per le valutazioni tecniche di competenza.

L'Ufficio Controlli e l'Ufficio Certificazioni istruiscono la pratica delle risultanze del "Verbale di Visita Ispettiva", sottoponendole alla valutazione del Comitato di Certificazione.

In caso di esito negativo della verifica dei requisiti da parte del Comitato di Certificazione, l'Ufficio Certificazione informa il Richiedente.

Se entro 15 giorni il Richiedente non provvede all'adeguamento, la domanda di ingresso al sistema di controllo della CCIAA - ODC decade e potrà essere ripresentata solo con conseguente nuovo addebito dell'importo relativo alla tariffa dovuta alla CCIAA - ODC.

A seguito dell'esito positivo di verifica dei requisiti da parte Comitato di Certificazione, anche a seguito di eventuale documentazione integrativa richiesta, l'Ufficio Certificazione provvede a comunicare all'operatore l'avvenuto inserimento al sistema di controllo con l'iscrizione nell'apposito Elenco.

##### **6.2.1 Controllo sugli Olivicoltori in fase di avvio**

In sede di visita d'ingresso il TC valuta la conformità relativa a:

- ubicazione degli oliveti;
- riferimenti catastali dichiarati;
- superfici dichiarate;
- rispetto delle percentuali delle varietà presenti in oliveto;
- densità d'impianto;
- locale di stoccaggio.

##### **6.2.2 Controllo sugli Intermediari in fase di avvio**

In sede di visita ispettiva d'ingresso il TC valuta la conformità dell'ubicazione dei locali di stoccaggio.

##### **6.2.3 Controlli sui Frantoiani in fase di avvio**

In sede di visita ispettiva d'ingresso il TC valuta la conformità:

- della ubicazione del frantoio;
- della adeguatezza degli impianti.

##### **6.2.4 Controllo sui Confezionatori in fase di avvio**

In sede di visita ispettiva d'ingresso il TC valuta la conformità dell'ubicazione dell'impianto di confezionamento.

#### **6.3 Verifica di controllo nelle fasi successive all'ingresso**

Il controllo ispettivo nelle fasi successive all'ingresso per la verifica del mantenimento dei requisiti è effettuato ogni anno sul 35% di olivicoltori, frantoiani, intermediari e confezionatori attivi nella precedente campagna, tale percentuale è da intendersi come controllo sul 33% dei Soggetti inseriti al quale si somma un ulteriore 2% di controllo sui Soggetti già controllati.

Per quanto riguarda il controllo sugli olivicoltori relativo alla verifica dei requisiti strutturali, la percentuale di controllo è ridotta al 10% annuo.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

Pertanto la CCIAA - ODC trasmetterà al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, entro il 15 ottobre, gli elenchi degli olivicoltori iscritti al sistema dei controlli alla data del 30 settembre.

Da tale elenco il MIPAAF procederà ad estrarre annualmente, con il metodo dei numeri casuali, un campione pari al 10% del totale degli oliveti iscritti.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, il Tecnico Controllore verifica in azienda la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare la rintracciabilità della materia prima e del prodotto finito e le quantità totali trasformate e immesse in commercio, compilando l'apposito "Verbale di Visita Ispettiva" (mod. ODC1) che trasmetterà alla CCIAA – ODC Ufficio Controlli per le valutazioni tecniche di competenza.

L'Ufficio Controlli e l'Ufficio Certificazioni istruiscono la pratica delle risultanze del "Verbale di Visita Ispettiva", sottoponendole alla valutazione del Comitato di Certificazione.

Il Comitato di Certificazione valuta le risultanze del verbale di visita ispettiva per la gestione delle eventuali non conformità e approva le azioni correttive.

L'Ufficio Certificazione, quindi, comunica al soggetto l'esito del sopralluogo.

Laddove l'operatore non provveda alla risoluzione della non conformità entro i termini fissati, la CCIAA effettuerà una verifica aggiuntiva al fine di verificare la rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza. Il costo di tali verifiche è a carico dell'operatore.

### **6.3.1 Verifiche ispettive presso gli Olivicoltori nelle fasi successive**

Il TC incaricato esegue ispezioni per verificare la conformità relativa a:

- requisiti strutturali (mod. B1)
- periodo di raccolta;
- stato di coltivazione e produzione;
- rilascio delle Dichiarazioni di accompagnamento di prodotto (mod.B4);
- acquisizione delle Dichiarazioni di accompagnamento prodotto (mod. B4);
- tenuta della registrazione di acquisti/conferimenti (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4);
- tenuta della registrazione delle vendite (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4);
- corretta tenuta del "registro gestione contenitori";
- separazione, durante i processi di lavorazione, temporale (registrare le date di lavorazione negli appositi modelli previsti dal presente PDC) o spaziale (identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati) del prodotto atto alla denominazione da quello generico;
- locale di stoccaggio.

### **6.3.2 Verifiche ispettive presso gli Intermediari nelle fasi successive**

Il TC incaricato nel corso delle visite ispettive verifica la conformità relativa a:

- requisiti strutturali (mod. B1)
- identificazione della materia prima relativa alla DOP;
- tenuta della registrazione di acquisti/conferimenti (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4);
- tenuta della registrazione delle vendite (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4);
- acquisizione delle Dichiarazioni di accompagnamento prodotto (mod. B4);
- rilascio delle Dichiarazioni di accompagnamento di prodotto (mod.B4);
- corretta tenuta del "registro gestione contenitori";
- separazione, durante i processi di lavorazione, temporale (registrare le date di lavorazione negli appositi modelli previsti dal presente PDC) o spaziale (identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati) del prodotto atto alla denominazione da quello generico.

### **6.3.3 Verifiche ispettive presso il Frantoiano nelle fasi successive**

Il TC incaricato esegue ispezioni per verificare la conformità relativa a:

- requisiti strutturali (mod. B1)
- operazioni di molitura
- identificazione delle partite in ingresso;
- acquisizione delle Dichiarazioni di accompagnamento prodotto (mod. B4);
- rilascio delle Dichiarazioni di accompagnamento di prodotto (mod.B4);
- tenuta del "Registro Molitura" (mod. FR1);



CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

- tenuta della registrazione di acquisti/conferimenti (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4);
- tenuta della registrazione delle vendite (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4);
- corretta tenuta del "registro gestione contenitori";
- identificazione e separazione contenitori di olio DOP;
- separazione, durante i processi di lavorazione, temporale (registrare le date di lavorazione negli appositi modelli previsti dal presente PDC) o spaziale (identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati) del prodotto atto alla denominazione da quello generico.

#### **6.3.4 Verifiche ispettive presso il Confezionatore nelle fasi successive**

Il TC incaricato esegue ispezioni per verificare la conformità relativa a:

- requisiti strutturali (mod. B1)
- operazioni di confezionamento;
- identificazione delle partite in ingresso;
- acquisizione delle Dichiarazioni di accompagnamento prodotto (mod. B4);
- rilascio delle Dichiarazioni di accompagnamento di prodotto (mod. B4);
- corretta tenuta registrazione delle operazioni di confezionamento
- tenuta della registrazione di acquisti/conferimenti (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4);
- tenuta della registrazione delle vendite (è possibile sostituire il registro con le copie dei modelli B4);
- corretta tenuta del "registro gestione contenitori";
- corretta identificazione e separazione dei contenitori di olio DOP;
- separazione, durante i processi di lavorazione, temporale (registrare le date di lavorazione negli appositi modelli previsti dal presente PDC) o spaziale (identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati) del prodotto atto alla denominazione da quello generico;
- presenza degli "Attestati di idoneità ed autorizzazione al confezionamento" (mod. ODC4);
- corrispondenza fra le etichette autorizzate dal Consorzio di Tutela e quelle utilizzate;
- corrispondenza fra quantitativi confezionati ed autorizzati;
- corrispondenza fra le partite autorizzate e i collarini rilasciati.

## **7. ATTIVITÀ DI CONTROLLO SUL PRODOTTO**

### **7.1 Rintracciabilità**

Ai fini della rintracciabilità, la materia prima e il prodotto finito devono essere opportunamente identificati per ogni segmento produttivo e in ogni fase del processo di lavorazione: dall'ingresso dei prodotti in azienda, all'uscita dagli stabilimenti di lavorazione e durante il trasporto.

La rintracciabilità delle partite di prodotto comincia con l'identificazione delle olive durante il trasporto, al momento dell'accettazione presso i frantoiani, lungo tutta la fase di produzione dell'olio, fino al confezionamento. Eventuali trasferimenti dovranno essere identificati in uscita dagli stabilimenti di provenienza, durante il trasporto e in accettazione negli stabilimenti di destinazione.

### **7.2 Richiesta di prelievo per la certificazione**

L'azienda che intende utilizzare la DOP "Riviera Ligure" deve inviare alla CCIAA-ODC il modulo di "Richiesta di prelievo campioni per la certificazione", compilato in ogni sua parte, ai fini dell'analisi organolettica e chimico-fisica.

Nel modello "Richiesta di prelievo per la certificazione" sono riportati:

- i riferimenti dei modelli di accompagnamento (Mod. B4) che permettano di tracciare tutte le movimentazioni subite dalle partite di olive e di olio
- il quantitativo di olio che si intende certificare
- i contenitori di stoccaggio del prodotto

Le partite di olio, dalle quali sono stati prelevati i campioni, non possono essere rimosse dal luogo e dai recipienti ove si trovano al momento del prelievo, nel periodo compreso tra il prelievo stesso e l'ultimazione delle analisi, tranne per cause di forza maggiore. In tale ultimo caso gli spostamenti o i travasi devono essere tempestivamente comunicati alla CCIAA-ODC ed annotati nel "registro gestione contenitori".

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

Il rilascio dell'attestazione di conformità relativa alla partita di olio da confezionare avverrà entro 15 giorni lavorativi dalla richiesta di prelievo.

### 7.3 Prelevamento dei campioni

Al ricevimento della "Richiesta di prelievo per la certificazione" (Mod. C1), il Responsabile dell'Ufficio Controlli, verificata la corrispondenza documentale dei quantitativi e la tracciabilità, invia la "Richiesta di prelievo" all'ispettore incaricato che programma l'esecuzione dei campionamenti richiesti in modo tale da soddisfare le esigenze delle aziende.

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

Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità deve fare immediato rapporto alla CCIAA-ODC che indicherà al prelevatore se proseguire o sospendere il prelievo.

Copia del rapporto è consegnata al detentore della partita (o al suo rappresentante).

In caso di rilevazione di una non conformità l'Ufficio Controlli e l'Ufficio Certificazione istruiscono la pratica delle risultanze, sottoponendole alla valutazione del Comitato di Certificazione.

Il prelevatore si accerta del quantitativo di olio oggetto di campionamento, nonché della corrispondenza con quanto riportato nella "Richiesta di prelievo per la certificazione", e preleva il campione in 6 esemplari opportunamente sigillati ed identificati, di cui:

- uno rimarrà in consegna al detentore del prodotto
- uno sarà inoltrato al Comitato di assaggio
- uno sarà inoltrato al laboratorio di analisi
- due saranno conservati presso la CCIAA-ODC come controcampioni per l'eventuale ripetizione degli esami organolettici e chimico-fisici
- uno sarà tenuto di riserva per almeno sei mesi da parte della CCIAA-ODC

Il prelievo deve avvenire con le seguenti modalità:

- nel caso in cui la partita sia contenuta in un solo contenitore, il prelevatore procederà al prelievo di un solo campione, corrispondente ad una sola prova.
- nel caso in cui la partita sia contenuta in più contenitori separati e non comunicanti tra loro, sarà cura dell'operatore richiedere che il campionamento avvenga in uno dei seguenti modi:
  - a) prelievo di 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, da serbatoi non contigui, scelti in modo casuale, in modo da effettuare almeno due prove. In questo secondo caso, se gli esiti delle prove fossero discordanti, ovvero se uno dei due campioni risultasse non idoneo rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare, dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni serbatoio facente parte della partita.
  - b) in alternativa al punto a) prelievo di un unico campione, risultante dal coacervo di aliquote di prodotto prelevate da ogni serbatoio, proporzionalmente al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso, se il campione risulterà irregolare, l'intera partita sarà considerata non conforme.

Nel caso in cui l'operatore scelga la metodologia descritta al punto b) il lotto per l'imbottigliamento deve essere costituito dal coacervo del prodotto contenuto nei diversi serbatoi ottenuto nelle stesse proporzioni che hanno determinato il lotto di prelievo. Pertanto, l'operatore che ha optato per il campionamento di cui al punto b) deve informare preventivamente la CCIAA-ODC della data di imbottigliamento in modo tale da consentire la verifica della corretta preparazione del lotto di imbottigliamento attraverso una visita aziendale a carico del soggetto confezionatore.

Tale procedura si applica anche a carico di chi vende parte di una partita di olio sfuso certificato con coacervo.

Al momento del prelievo in azienda il prelevatore redige, in duplice copia, l'apposito "Verbale di Prelievo" (mod. ODC3).

Dopo il prelievo, le partite di olio non devono subire più alcun procedimento che possa alterare le caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche, né essere miscelati con altre partite di olio.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

#### 7.4 Comitato di Assaggio

Per le attività di assaggio sono autorizzati i Comitati di Assaggio Professionali riconosciuti ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli vergini di oliva, di cui all'art. 4 del Reg. (CEE) n. 2568/1991, come modificato dal Reg. (CE) n. 796/2002 della Commissione del 5.05.2002, così come previsto dal Decreto Ministeriale 30.07.2003 e successive modifiche.

Il Capo Panel del Comitato di Assaggio provvede a convocare per ciascuna seduta il Panel di assaggiatori ed assicura il rispetto delle procedure tecniche di degustazione ai sensi del Reg. (CEE) n. 2568/1991 e successive modifiche.

#### 7.5 Analisi organolettica

L'analisi organolettica è effettuata sui campioni prelevati e resi anonimi. Per ogni campione degustato deve essere compilata apposita scheda individuale di valutazione contenente le caratteristiche organolettiche con le specifiche per le tre menzioni geografiche. Terminata l'analisi organolettica da parte di tutti i componenti del Comitato di Assaggio, il Capo Panel raccoglie le singole valutazioni in una tabella riassuntiva e procede al calcolo della mediana, nel rispetto della normativa comunitaria in materia.

A seguito dell'esito positivo dell'esame organolettico i campioni prelevati vengono sottoposti all'esame chimico-fisico.

L'esito negativo dell'esame organolettico, precludendo il successivo esame chimico-fisico, comporta la dichiarazione di non idoneità della partita che sarà comunicata dalla CCIAA-ODC Ufficio Certificazione al richiedente.

#### 7.6 Procedimento di appello analisi organolettica

L'Operatore può richiedere il riesame relativo alla non idoneità della partita al Comitato di Assaggio giudicante in appello entro 7 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, analisi da effettuarsi da parte di un Panel riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, diverso da quello che ha effettuato le prime analisi.

Se la seconda prova dà esito non conforme la CCIAA-ODC comunica la non idoneità della partita esaminata. Se invece la seconda prova dà esito conforme si procede sottoponendo il campione alle analisi chimico-fisiche.

#### 7.7 Analisi chimico - fisica

Le analisi chimico - fisiche sono eseguite presso laboratori conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e autorizzati dal Ministero individuati dalla CCIAA-ODC e sono volte a determinare che le caratteristiche siano rispondenti a quanto stabilito al PC 14.

L'esito negativo dell'analisi chimico - fisica comporta che la partita sia dichiarata non idonea e l'Operatore può presentare richiesta di riesame.

#### 7.8 Procedimento di appello analisi chimico-fisica

L'Operatore può richiedere la revisione di analisi relativa al giudizio di non idoneità espresso sulla base delle risultanze dell'analisi chimico-fisica, entro 7 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione. L'analisi dovrà essere effettuata da parte di un laboratorio autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole, diverso da quello che ha effettuato le prime analisi.

Se la seconda prova dà esito non conforme la CCIAA-ODC comunica la non idoneità della partita esaminata. Se invece la seconda prova dà esito conforme si procede al rilascio dell'attestazione di idoneità e autorizzazione al confezionamento.

#### 7.9 Rilascio dell'attestazione di idoneità

L'Attestazione di conformità viene rilasciata dalla CCIAA-ODC Ufficio Certificazione all'operatore richiedente e inviata per conoscenza al Consorzio di Tutela ed è vincolato dal rispetto dei parametri chimici ed organolettici della partita, e della presenza dei documenti in grado di ricostruire la rintracciabilità della partita stessa.

Tutte le attestazioni di idoneità e le comunicazioni di non idoneità devono essere ratificate dal Comitato di Certificazione.

#### 7.10 Confezionamento e identificazione della partita

Il confezionamento, inteso come imbottigliamento, etichettatura ed apposizione dei collarini, deve essere effettuato **entro 45 giorni** dalla data della comunicazione della "Attestazione di idoneità ed autorizzazione al confezionamento" (data di protocollazione). Trascorso tale termine, ove non sia avvenuto confezionamento, i controlli analitici dovranno essere ripetuti.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

La validità dell'attestato di certificazione può essere estesa a **90 giorni** dalla data di comunicazione dell'esito delle analisi, in presenza dei seguenti requisiti di conservazione:

- recipienti di acciaio inossidabile o materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" (o cappello galleggiante) a temperatura di stoccaggio inferiore a 18° C;
- recipienti di acciaio inossidabile o materiali inerti non assorbenti con il solo coperchio a tenuta ermetica, ma completamente riempiti e, una volta aperti, il contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura di stoccaggio inferiore a 18 °C.

Il **limite per il confezionamento può venir meno** se si dimostra l'esistenza di idonee condizioni di conservazione ed in particolare:

- recipienti di acciaio inossidabile o materiali inerti non assorbenti sotto battente d'azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18°C;
- vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15 e 18°C;
- vasche in acciaio interrate, purché isolate dalla terra da una struttura in cemento e mantenute ad una temperatura compresa tra 15 e 18 °C

Le condizioni di stoccaggio dovranno essere dichiarate al momento della richiesta di prelievo e saranno successivamente verificate dal tecnico al momento del prelievo e nell'eventuale visita di controllo annuale del mantenimento dei requisiti.

Si precisa che l'attestazione di idoneità senza scadenza sarà rilasciata soltanto se al momento del prelievo sarà accertata la presenza delle condizioni di conservazione di cui ai punti a), b) e c).

In caso di **vendita** della partita certificata con **validità 90 giorni, prima del 45° giorno** o con **validità illimitata**, l'attestazione di idoneità avrà validità **45 giorni dalla data indicata sul mod. B4** attestante la vendita.

#### **7.11 Rilascio dei collarini di garanzia: garanzia sul prodotto**

Al fine di dare evidenza al consumatore finale della rintracciabilità del prodotto, ogni recipiente utilizzato per il confezionamento e la commercializzazione dell'olio extravergine di oliva DOP "Riviera Ligure" deve riportare una numerazione progressiva attraverso un collarino rilasciato dal Consorzio di tutela da apporre sul collo della bottiglia.

L'operatore che intende confezionare olio DOP "Riviera Ligure" deve rivolgere specifica richiesta al Consorzio di tutela, specificando il numero di collarini, il quantitativo di olio che intende imbottigliare, la capacità dei recipienti.

Il Consorzio di Tutela, appurata la congruenza tra numero di collarini richiesti, il quantitativo di olio da imbottigliare e la capacità dei recipienti utilizzati, rilascia al Confezionatore i collarini richiesti (recanti numero progressivo) ed invia all'OdC una comunicazione riportante la ragione sociale dell'operatore, il numero di collarini rilasciati corredato dalla numerazione progressiva, il quantitativo di olio da confezionare e la capacità delle confezioni.

Tutta la documentazione inviata dal Consorzio verrà verificata dalla CCIAA-ODC.

#### **7.12 Chiusura delle operazioni di confezionamento**

Al fine di rendicontare i quantitativi di olio DOP confezionato, i soggetti confezionatori devono trasmettere alla competente CCIAA-ODC la "Denuncia di chiusura delle operazioni di confezionamento" (mod. C4), con la quale vengono indicati i quantitativi di olio confezionati, la tipologia e la capacità di confezioni utilizzate ed i collarini impiegati, entro 7 giorni lavorativi dal termine delle operazioni di confezionamento della partita certificata ed autorizzata.

I collarini non utilizzati dovranno essere restituiti al Consorzio di Tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure.

La CCIAA - ODC deve comunicare al Consorzio di Tutela la chiusura delle operazioni di confezionamento ed i relativi dati riportati sul mod. C4.

#### **7.13 Procedure di approvazione delle etichette**

Il Consorzio di Tutela dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure, incaricato dal MIPAAF, è competente ad esaminare ed approvare le bozze di etichette che ogni confezionatore intende utilizzare.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

È cura di ogni Confezionatore presentare al Consorzio apposita richiesta di stampa etichette, allegando le bozze di etichette che si intendono impiegare per il confezionamento dell'olio extravergine di oliva DOP Riviera Ligure.

Il Consorzio comunica al Confezionatore entro 7 giorni lavorativi, con eventuale sospensione e prolungamento dei termini per approfondimento, la conformità delle etichette o le eventuali modifiche da apportare alle bozze per renderle conformi al disciplinare, al presente piano dei controlli e alla normativa in vigore.

Il Confezionatore che ha ricevuto l'autorizzazione alla stampa delle etichette procederà alla stampa e quindi invierà al Consorzio una copia in formato elettronico per ciascuna delle etichette autorizzate entro 7 giorni lavorativi dalla stampa.

Il Consorzio deve comunicare alla CCIAA – ODC competente per territorio l'avvenuta approvazione delle etichette.

La CCIAA – ODC verifica in fase ispettiva presso i confezionatori che le etichette utilizzate per l'imbottigliamento siano le stesse approvate dal Consorzio.

#### **7.14 Uscita definitiva del prodotto dal sistema di certificazione**

L'operatore in possesso di olio sfuso atto alla DOP o già certificato, che non intende commercializzarlo come prodotto a denominazione di origine protetta, deve comunicare alla CCIAA-ODC l'uscita definitiva del prodotto dal sistema di certificazione e controllo (mod. B6) entro 7 giorni lavorativi. Tale operazione dovrà essere riportata sul "registro gestione contenitori" .

#### **7.15 Vendita di olio DOP alle aziende trasformatrici**

È permessa la vendita di olio DOP alle aziende trasformatrici che lo utilizzano come ingrediente in una diversa tipologia di confezionamento da quella prevista dal disciplinare di produzione (PC 15). In tal caso nei documenti che scortano il prodotto (mod. B4) deve essere specificato che trattasi di merce non destinata al consumatore finale ma alla preparazione di prodotti trasformati. Inoltre, l'azienda trasformatrice dovrà essere preventivamente autorizzata dal Consorzio di Tutela.

### **8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ**

#### **8.1 Non conformità**

Per non conformità (NC) s'intende la non corrispondenza delle attività svolte dai Soggetti alle disposizioni del disciplinare di produzione della DOP "Riviera Ligure" e del presente Piano di controllo, riscontrate da parte della CCIAA – ODC nell'ambito dei controlli effettuati, documentali ed ispettivi, che possono riguardare il processo, il sistema di gestione, la documentazione o il prodotto.

#### **8.2 Gravità delle non conformità**

Le NC vengono distinte a seconda della gravità in due categorie: non conformità gravi e non conformità lievi.

##### **8.2.1 Non conformità gravi**

Per non conformità gravi si intendono le irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto, tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal disciplinare. Esse sono causa di esclusione del prodotto dall'impiego in etichetta della DOP "Riviera Ligure". Il Soggetto interessato deve fornire sufficiente evidenza oggettiva che il prodotto non è stato immesso nel sistema della DOP.

##### **8.2.2 Non conformità lievi**

Per non conformità lievi s'intendono le irregolarità che non generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto, tali da permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste dal disciplinare.

Esse non sono causa di esclusione del prodotto dal diritto alla dicitura in etichetta della DOP "Riviera Ligure".

Il Soggetto interessato deve provvedere a riportare la gestione del processo produttivo all'interno dei requisiti di conformità del Piano dei controlli.

#### **8.3 Gestione delle non conformità**

Lo scopo della gestione delle non conformità è quello di definire le modalità utilizzate dalle CCIAA - ODC per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel Disciplinare della DOP "Riviera Ligure" non siano confezionati e commercializzati con tale Denominazione di Origine, ed allo stesso tempo come le CCIAA -

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

ODC provvedano alla identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC riscontrate nei controlli.

Le NC gravi e lievi riscontrate vengono gestite come riportato nello Schema riepilogativo di controllo allegato.

Il mancato o ritardato invio dei dati relativi alle quantità prodotte, approvvigionate e immesse nel circuito tutelato, che ogni operatore è tenuto a comunicare alla CCIAA-ODC, dopo sollecito, dà luogo ad una non conformità lieve che prevede l'effettuazione di una visita ispettiva supplementare a carico del soggetto. Qualora nel corso di tale verifica siano rilevate situazioni che incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto e casi in cui non è possibile garantire la tracciabilità dello stesso, tali non conformità saranno classificate gravi.

Le Non Conformità qualificate come "gravi" saranno comunicate ai soggetti e rese note all'Ispettorato Centrale qualità repressione frodi.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'ODC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la richiesta di ricorso.

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della denominazione saranno comunicati al MIPAAF – ICQ, alla Regione Liguria e al Consorzio di Tutela.

#### **8.4 Trattamento non conformità**

Per trattamento della non conformità s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di "risolvere" la non conformità, in senso stretto.

#### **8.5 Azione Correttiva**

Per azione correttiva s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali.

Nei casi in cui si adottino misure di esclusione del prodotto dal sistema di certificazione, tali decisioni saranno comunicate al MIPAAF.

### **9. RICORSI**

#### **9.1 Azione di ricorso alle decisioni dell'Ufficio Certificazione (da presentare al Comitato Ricorsi)**

L'Operatore può proporre ricorso scritto da inviare al Comitato Ricorsi per tramite della CCIAA - ODC competente contro le decisioni assunte dall'Ufficio Certificazione, entro 30 giorni dalla data di notifica del provvedimento, esponendo le ragioni del suo dissenso e trasmettendo idonea documentazione pena l'inammissibilità.

Il ricorso può essere consegnato a mano alla CCIAA - ODC, inoltrandolo per posta ordinaria tramite raccomandata con avviso di ricevimento oppure attraverso posta certificata.

Il Comitato Ricorsi è tenuto a concludere il procedimento entro il termine massimo di 30 giorni dalla presentazione dell'opposizione, prorogabile di ulteriori 30 giorni in caso di fondati e giustificati motivi, rigettandolo od accogliendolo, anche parzialmente.

Le decisioni assunte dal Comitato Ricorsi sono comunicate alla CCIAA – ODC, che provvederà a trasmettere il giudizio all'azienda ricorrente mediante raccomandata.

Le spese saranno a carico della parte soccombente.

La CCIAA - ODC non è comunque competente a decidere in merito a provvedimenti sanzionatori emanati dall'Autorità Competente ai sensi della normativa comunitaria e nazionale vigente.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 00 10/09/2013
-------------------------------	---	---------------------------------

## 10. ELENCO DEI DOCUMENTI DEL SISTEMA DI CONTROLLO

I documenti utilizzati nell'ambito del sistema di controllo e riportati in allegato sono descritti nella seguente Tabella 2.

### 10.1 Tabella 2

MOD	DOCUMENTO	SOGGETTO	DESCRIZIONE
Mod. ODC1	Verbale di verifica ispettiva	Tecnico Controllore	Verbale redatto dal TC nel corso della verifica ispettiva sia d'ingresso che successive presso l'Olivicoltore/ Frantoiano / Intermediario / Confezionatore.
Mod. ODC3	Verbale di prelievo	Prelevatore	Verbale redatto dal Prelevatore per il prelievo di campioni da avviare alle analisi di laboratorio.
Mod. ODC4	Attestato di idoneità	CCIAA-ODC	Documento emesso dalla CCIAA-ODC che attesta l'idoneità della partita e autorizza al confezionamento dell'olio extravergine DOP "Riviera Ligure".
Mod. B1	Richiesta di inserimento sistema di controllo	Olivicoltore, Intermediario, Frantoiano Confezionatore	Documento con cui il soggetto interessato chiede alle CCIAA-ODC l'inserimento nel sistema di controllo della DOP "Riviera Ligure" o comunica eventuali variazioni o l'uscita dal sistema di controllo.
Mod. B4	Dichiarazione di accompagnamento prodotto	Olivicoltore, Intermediario, Frantoiano, Confezionatore	Documento con cui l'Olivicoltore/Intermediario/ Frantoiano/Confezionatore dichiara, trasmettendolo entro 7 giorni lavorativi alla CCIAA - ODC, le cessioni ed i trasferimenti di prodotto acquisito e/o movimentato ed inoltre dichiara la conformità del processo produttivo da lui applicato, nell'ambito della DOP "Riviera Ligure".
Mod. B6	Uscita definitiva del prodotto dal sistema di certificazione e controllo	Olivicoltore, Intermediario, Frantoiano, Confezionatore	Documento con cui l'Olivicoltore/Intermediario/ Frantoiano/Confezionatore comunica, trasmettendolo entro 7 giorni lavorativi alla CCIAA - ODC, l'uscita definitiva del prodotto dal sistema di certificazione e controllo
Mod. FR1	Registro Molitura	Frantoiano	Documento in cui si registrano le operazioni di molitura del prodotto DOP "Riviera Ligure", che dovrà essere trasmesso alla CCIAA - ODC in via telematica o cartacea entro 7 giorni lavorativi dalle operazioni di molitura.
Mod. C1	Richiesta di prelievo per la certificazione	Olivicoltore, Intermediario, Frantoiano, Confezionatore	Documento con cui si richiede alla CCIAA - ODC il prelievo per la certificazione dell'olio extravergine d'oliva DOP "Riviera Ligure".
Mod. C4	Denuncia di chiusura delle operazioni di confezionamento	Confezionatore	Documento in cui il Confezionatore indica alla CCIAA - ODC, entro 7 giorni lavorativi dal termine concesso dall'Autorizzazione al confezionamento (mod. ODC4) rilasciata, il quantitativo di olio confezionato e la tipologia di imbottigliamento contraddistinta in base ai collarini consortili rilasciati.

