

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

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 ex Rev. 00	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 ex Rev. 01	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 ex Rev. 02	Dott. Sergio Carozzi	Comitato di Coordinamento delle DOP Liguri	Gruppo Tecnico di Valutazione del 17.04.2007
02	00	Rinnovo incarico ex Rev. 03	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
03	01	Adeguamento al DM 23 dicembre 2013	Dott. Sergio Carozzi	Comitato di Coordinamento delle DOP Liguri	

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

Premessa

Il Reg. UE 1151/2012 richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP siano conformi ad un disciplinare di produzione, e la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da strutture di controllo autorizzate dagli Stati Membri anteriormente all'immissione in commercio del prodotto.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base di Regolamenti, leggi e documenti, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto olio extravergine di oliva DOP "Riviera Ligure" e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la DOP "Riviera Ligure".

Scopo

Assicurare attraverso l'attività di valutazione, ispezione e prove il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

Campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera di produzione della DOP "Riviera Ligure".

Piano dei Controlli

E' composto dal documento tecnico e dallo schema dei controlli. Entrambi i documenti sono distribuiti agli operatori della filiera, ai tecnici ispettori ed al personale della CCIAA – ODC.

- Documento tecnico

Riporta le procedure seguite dalla CCIAA - ODC per il controllo della DOP, il piano di campionamento, gli obblighi, le direttive e le regole a carico degli operatori al fine di garantire il rispetto dei requisiti di conformità.

- Schema dei controlli

E' strutturato in forma di matrice:

- per ogni soggetto, sono riportate le procedure o fasi di processo applicabili, il requisito da verificare e l'attività di autocontrollo richiesta dalla CCIAA - ODC;
- per la CCIAA - ODC il tipo e l'entità del controllo, le non conformità, la gravità della non conformità, il trattamento e l'azione corrispondente effettuata dalla CCIAA - ODC.

Lo schema nelle colonne "descrizione del requisito", "autocontrollo" ed "entità del controllo" richiama in modo puntuale per ciascuna fase di processo il documento tecnico e il piano di campionamento.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI

DOCUMENTO TECNICO

Olio extravergine di oliva
"RIVIERA LIGURE"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (DOP)

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

INDICE GENERALE

1. NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO.....	5
2. TERMINI E DEFINIZIONI.....	6
3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO.....	8
3.1 Operatori coinvolti.....	8
4. MODALITÀ DI ACCESSO.....	9
4.1 Prima adesione olivicoltori.....	9
4.2 Prima adesione frantoiani – confezionatori - intermediari.....	9
4.3 Procedura di riconoscimento.....	9
4.3.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione.....	9
4.3.2 Visita ispettiva iniziale.....	9
4.3.3 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale.....	10
5. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO.....	10
6. ATTIVITA' DI CONTROLLO IN SORVEGLIANZA PER IL MANTENIMENTO DEI REQUISITI.....	11
6.1 Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli.....	11
6.2 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli.....	12
7. RICONFERMA.....	12
8. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI.....	12
8.1 Obblighi generali degli operatori.....	12
8.2 Obblighi specifici degli operatori.....	12
8.2.1 Olivicoltori.....	12
8.2.2 Frantoiani.....	13
8.2.3 Confezionatori.....	13
8.2.4 Intermediari.....	13
9. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE.....	14
9.1 Olivicoltori.....	14
9.2 Frantoiani-Confezionatori-Intermediari.....	14
10. RINUNCIA/CESSAZIONE ATTIVITA'.....	14
11. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI.....	14
12. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI.....	14
13. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI.....	14
14. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI.....	14
14.1 Controlli in accettazione.....	14
15. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ.....	15
15.1 Identificazione durante i trasferimenti in filiera.....	15
15.2 Identificazione durante lo stoccaggio, trasformazione/oleificazione, travasi e confezionamento.....	15
15.3 Separazione e comunicazione delle lavorazioni.....	15
16. RICHIESTA ANALISI.....	15
17. NOTIFICA CONFORMITA' (ATTESTATO DI IDONEITA').....	16
18. APPROVAZIONE ETICHETTE.....	17
19. RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA.....	17
20. COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO.....	17
21. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE.....	18
22. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' DELL'ODC.....	18
23. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI.....	18
24. MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DELL'ODC.....	19
25. DIRITTI DELL'OPERATORE IN CASO DI ANALISI NON CONFORMI.....	19
26. ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE.....	20
27. NON CONFORMITÀ.....	20
28. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DELL'ODC.....	20
29. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI.....	20
30. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE.....	21
31. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELL'ODC.....	21
32. RISERVATEZZA.....	21
33. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA.....	21

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

1. NORME E DOCUMENTI 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.

Regolamento UE n° 1151 del 21/11/2012 Sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. Abroga i Reg. CE n. 509/2006 e 510/2006

Regolamento (CE) n. 29 del 13-01- 2012 Relativo alle norme di commercializzazione dell'olio d'oliva.

DM 8799 del 15/04/2013 e ss.mm.ii Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari

L.128-1998-L. Comunitaria 1995-97 con particolare riferimento all'Art. 53 così come sostituito da Art. 14 della Legge 526/1999

D.Lgs 27 gennaio 1992, n. 109 Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari

Nota Ministeriale del 16\02\2005 prot. 61026 Concernente l'apposizione di etichette recanti numerazione progressiva sui recipienti utilizzati per il confezionamento e commercializzazione degli oli extravergini di oliva a denominazione protetta

Nota Ministeriale del 24\09\2002 prot. 65095 Concernente chiarimenti in merito all'entrata in vigore dei regolamenti n. 796/2002 e 1019/2002 e loro interazione con i disciplinari di produzione delle denominazioni di origine registrate

Nota Ministeriale del 20/01/2011 prot. 1308 Attività di controllo in ambito DOP e IGP

Nota Ministeriale del 03/10/2012 prot. 25551 Piano di controllo oli DOP e IGP

Nota Ministeriale del 24/07/2013 prot. 16659 (e precedenti) Validità del certificato di analisi per le partite di olio DOP o IGP

Nota Ministeriale del 05/10/2012 prot. 25742 Utilizzo della dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MipAAF" su prodotti a marchio DOP/IGP

D.Lgs 19-11-2004 n° 297 (Gazzetta Ufficiale N. 293 del 15 Dicembre 2004) Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.

ISO/IEC 17025 (novembre 2000) Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura

Regolamento UE 299/2013 Recante modifica del regolamento (CEE) n. 2568/91, relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché ai metodi ad essi attinenti.

Decreto 16059 del 23/12/2013 Disposizioni nazionali concernenti l'attuazione del regolamento UE n. 299/2013.

Nota Ministeriale MIPAAF Protocollo n° 7392 del 04/04/2014 Indicazione delle strutture di controllo sulle produzioni DOP-IGP-STG

Regolamento (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011 Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

2. TERMINI E DEFINIZIONI

AGEA

Agenzia per l'erogazione in agricoltura

Attività di Valutazione

Esame documentale effettuata dalla CCIAA – ODC

Attività di controllo

Ispezione e/o prova effettuata dalla CCIAA-ODC

Autocontrollo

Attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DOP "Riviera Ligure" che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.

Autorità competenti

Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalla Regione Liguria

Azione correttiva

Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità.

Azione effettuata dalla CCIAA - ODC

azione intrapresa dalla CCIAA - ODC per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore

CCIAA - ODC

Camere di Commercio di Genova, Imperia, La Spezia, Savona, coordinate da Unioncamere Liguria, Autorità pubbliche designate.

Confezionatore

Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione responsabile del confezionamento dell'olio extravergine di oliva DOP "Riviera Ligure".

Qualora presso il confezionatore siano attuate attività riconducibili all'ambito della filiera, lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per l'olivicoltore/il frantoiano.

Consorzio di Tutela

Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.

Denominazione di origine protetta (DOP/IGP)

Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012

Disciplinare di produzione

Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Documento equivalente

Documento predisposto dagli operatori che riporta almeno i punti di controllo, autocontrollo, registrazione e verifica dei requisiti presenti nei documenti redatti dalla CCIAA - ODC e approvati dal MIPAAF.

Elenco degli operatori controllati

Elenco degli operatori conformi inseriti nel sistema dei controllo DOP "Riviera Ligure", istituito, gestito e aggiornato annualmente dalle CCIAA-ODC Ufficio Certificazione e raccolto da Unioncamere Liguria a livello regionale.

Fascicolo aziendale

Modello cartaceo ed elettronico in cui sono contenuti tutti i dati ed i documenti dichiarati dall'azienda, controllati ed accertati in modo univoco attraverso il Sistema Integrato di Gestione e Controllo (SIGC) elaborato

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

da ciascun Organismo Pagatore. Sono tenuti all'obbligo di costituire e aggiornare il fascicolo aziendale tutti gli olivicoltori (D1), identificati dal codice fiscale (CUUA), che aderiscono al sistema di controllo e certificazione dell'olio extravergine DOP. Laddove ci fossero discordanze tra il fascicolo aziendale e i dati rilevati dalle CCIAA-ODC, questi prosegue nella certificazione. L'operatore ha l'obbligo di segnalare tali incongruenze all'organismo pagatore.

Frantoiano

Operatore identificato e ubicato nella zona di produzione che conduce una struttura di molitura delle olive e di stoccaggio dell'olio extravergine di oliva DOP "Riviera Ligure" destinato al confezionamento. Qualora presso il frantoiano siano attuate attività riconducibili all'ambito della filiera, lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per l'olivicoltore/il confezionatore.

ICQRF

Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari

Intermediario

Colui che effettua operazioni di acquisto e vendita di olive, olio atto a divenire olio DOP o olio certificato sfuso non effettuando alcuna manipolazione di prodotto, eventualmente provvedendo al solo magazzino temporaneo degli stessi prodotti presso i propri impianti.

Ispettore ODC / Tecnico controllore

Tecnico qualificato e incaricato a svolgere le attività di verifica ispettive e prelievi di campioni, previsti dal piano dei controlli, presso gli operatori assoggettati al controllo

Laboratorio

Laboratorio accreditato alla norma EN 17025

Lotto di olive

Quantità omogenea di prodotto derivante dalla stessa annata e da appezzamenti riconosciuti idonei, identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità

Lotto di olio

Quantità omogenea di prodotto identificata mediante documentazione in grado di garantirne la rintracciabilità

Lotto di confezionamento

Partita omogenea di prodotto finito da destinare al confezionamento ottenuta dalla molitura delle olive derivanti da appezzamenti riconosciuti idonei

MiPAAF

Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali

Non conformità grave (NC grave)

mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto/lotto non può essere identificato come DOP "Riviera Ligure".

Non conformità lieve (NC lieve)

mancato soddisfacimento di aspetti formali a carico del processo di produzione, del sistema di autocontrollo, della gestione e della documentazione aziendale che NON pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione. Il prodotto può essere identificato come DOP "Riviera Ligure".

Notifica conformità analisi (Attestato di idoneità)

Documento con il quale la CCIAA- ODC attesta la rispondenza delle materie prime, sistemi di lavorazione e prodotti finiti ai requisiti disciplinati in seguito alla valutazione del rapporto di analisi inviato dal laboratorio.

Olivicoltore

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

Operatore che conduce oliveti ubicati nella zona di produzione delimitata. Qualora l'olivicoltore attui anche attività di molitura e/o confezionamento lo stesso operatore si assume gli obblighi e le responsabilità previste per il frantoiano e/o il confezionatore.

Operatore

Olivicoltore, Frantoiano, Intermediario, Confezionatore che operano nella filiera dell'olio extravergine di oliva DOP "Riviera Ligure" e chiedono alle CCIAA-ODC Ufficio Controlli l'accesso al sistema dei controlli per l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati.

Partita

insieme di unità di vendita prodotte, fabbricate e condizionate in circostanze tali che l'olio contenuto in ciascuna di queste unità di vendita è considerato omogeneo per tutte le caratteristiche analitiche.

Piano dei controlli

documento redatto da un Organismo di controllo approvato dal MIPAAF; fornisce requisiti regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati

Registro telematico SIAN Registro

disponibile in apposita area dedicata del portale SIAN (www.sian.it) accessibile tramite credenziali personali. Ogni operatore che produce, detiene, commercializza l'olio DOP è obbligato alla tenuta del registro nel quale annota tutte le operazioni in ordine cronologico, coerenti alle azioni effettivamente svolte. Esso è accessibile alla CCIAA - ODC, quale strumento principale di tracciabilità per le attività di controllo e certificazione.

Requisito

disposizione presente nel piano dei controlli che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso

Responsabile SIAN

Responsabile depositario delle credenziali d'accesso al sistema SIAN come stabilito dalla nota Ministeriale protocollo uscita n° 0001962 del 28/01/2014.

SIAN

Sistema informativo agricolo nazionale

Trattamento della non conformità

rimozione della non conformità al fine di ripristinare la situazione conforme

Variazioni significative

Variazioni che necessitano di una verifica ispettiva aggiuntiva al fine di valutare se le modifiche intervenute rispettano i requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli.

Visita ispettiva iniziale

Attività di controllo mediante la quale la CCIAA - ODC accerta il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione ai fini dell'inserimento dell'operatore nell'elenco degli operatori controllati

Visita ispettiva di sorveglianza

Attività di controllo mediante la quale la CCIAA - ODC accerta il mantenimento dei requisiti, la conformità di processo e di prodotto, oltre a tutti gli adempimenti specificati dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione.

Zona di produzione

Zona delimitata per la produzione della DOP "Riviera Ligure" così come descritta all'art. 3 del disciplinare di produzione.

3. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

3.1 Operatori coinvolti

Gli operatori interessati ed effettivamente presenti nella filiera della DOP olio extravergine "Riviera Ligure" sono gli olivicoltori, i frantoiani, i confezionatori e gli intermediari.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

4. MODALITÀ DI ACCESSO

La richiesta può essere redatta e presentata alla CCIAA - ODC direttamente dal soggetto richiedente o dal Consorzio di Tutela riconosciuto, incaricato in nome e per conto dei propri soci.

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

4.1 Prima adesione olivicoltori

Possono presentare la richiesta di adesione tutti gli olivicoltori che ricadono nella zona di produzione prevista dal disciplinare e che hanno completato l'iscrizione al SIAN e costituito il fascicolo aziendale.

I richiedenti che intendono far parte e usufruire della DOP olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" inviano alla CCIAA - ODC territorialmente competente il Mod. B1 "Richiesta di inserimento sistema di controllo" adeguatamente compilato in ogni sua parte, copia dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario approvato e copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e s.m.i. in caso di inserimento del locale di stoccaggio.

Gli Olivicoltori dovranno far pervenire la propria adesione al sistema **entro il 30 giugno** fatta salva la possibilità per la CCIAA - ODC di accettare domande oltre detto termine a fronte di tempistiche idonee per la verifica di conformità dell'olivicoltore, ma comunque **non oltre il 30 settembre**.

Gli olivicoltori che hanno inviato la richiesta di assoggettamento, potranno commercializzare il prodotto come atto alla DOP nella corrente campagna, dopo la verifica ispettiva da parte della CCIAA-ODC, 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.

4.2 Prima adesione frantoiani – confezionatori - intermediari

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

Gli operatori che intendono aderire alla DOP "Riviera Ligure" devono inviare alla CCIAA - ODC il Mod. B1 "Richiesta di inserimento sistema di controllo" adeguatamente compilato, allegando:

- copia dell'attestazione dell'avvenuto pagamento della quota prevista dal tariffario approvato;
- copia dell'autorizzazione sanitaria/notifica registrazione art. 6 Reg. 852/2004 e s.m.i.

Possono essere accettate domande di adesione anche oltre il 30 giugno 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.

4.3 Procedura di riconoscimento

4.3.1 Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

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

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata con predisposizione del fascicolo aziendale e iscrizione al SIAN	la CCIAA - ODC procede alla pianificazione della visita ispettiva iniziale;
Richiesta incompleta o registro SIAN e/o fascicolo aziendale incompleto	la CCIAA - ODC sospende l'iscrizione dell'operatore nella filiera e lo informa delle integrazioni necessarie entro 15 giorni ai fini dell'inserimento nella filiera;
Richiesta rigettata	la CCIAA - ODC informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

4.3.2 Visita ispettiva iniziale

Dopo l'accettazione della domanda di inserimento al sistema di controllo, l'Ufficio Controlli pianifica la verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento, trasmettendo l'intera documentazione al Ispettore ODC incaricato.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale il Ispettore ODC controlla:

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

- la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda e la capacità di soddisfare i requisiti di conformità riportati nel disciplinare di produzione per le specifiche attività svolte dai richiedenti
 - la documentazione disponibile
- segnala le criticità strutturali, documentali e oggettive riscontrate, compilando l'apposito "Verbale di Visita Ispettiva" (mod. ODC1), che lascia in copia all'operatore, e trasmette alla CCIAA – ODC Ufficio Controlli l'originale per le valutazioni tecniche di competenza.

Controllo sugli Olivicoltori in fase di avvio

In sede di visita d'ingresso l'Ispettore ODC 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.

Controllo sugli Intermediari in fase di avvio

In sede di visita ispettiva d'ingresso l'Ispettore ODC valuta la conformità dell'ubicazione dei locali di stoccaggio.

Controlli sui Frantoiani in fase di avvio

In sede di visita ispettiva d'ingresso l'Ispettore ODC valuta la conformità:

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

Controllo sui Confezionatori in fase di avvio

In sede di visita ispettiva d'ingresso l'Ispettore ODC valuta la conformità dell'ubicazione dell'impianto di confezionamento.

4.3.3 Programma annuale dei controlli per il riconoscimento iniziale

La CCIAA - ODC per il riconoscimento iniziale prevede le seguenti verifiche:

OPERATORE	% DI OPERATORI CONTROLLATI IN PRIMA ADESIONE	TIPO DI CONTROLLO
Olivicoltore	100%	Documentale e ispettivo
Frantoiano	100%	Documentale e ispettivo
Confezionatore	100%	Documentale e ispettivo
Intermediario	100%	Documentale e ispettivo

5. ACCETTAZIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DI CONTROLLO

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.

La CCIAA - ODC può procedere ad una attività ispettiva aggiuntiva a carico dell'operatore al fine di verificare la conformità dell'operatore ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione in seguito alle criticità riscontrate. Gli operatori, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare di produzione, non sono iscritti nell'elenco degli operatori controllati.

In caso di esito positivo della verifica dei requisiti da parte Comitato di Certificazione, anche a seguito di eventuale documentazione integrativa richiesta, l'Ufficio Certificazione provvede a iscrivere l'operatore nell'elenco degli operatori controllati entro 15 giorni dalla data riportata sul rapporto di ispezione inviato dal tecnico alla CCIAA - ODC e comunica all'operatore l'avvenuto inserimento al sistema di controllo.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

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

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

6.1 Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati.

La CCIAA - ODC in sorveglianza applica il seguente piano delle verifiche:

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

Verifiche ispettive in sorveglianza presso gli Olivicoltori

L'Ispettore ODC incaricato esegue ispezioni per verificare la conformità relativa a:

- requisiti strutturali;
- periodo di raccolta;
- stato di coltivazione e produzione;
- rilascio e acquisizione della documentazione di accompagnamento di prodotto;
- 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.

Verifiche ispettive in sorveglianza presso gli Intermediari

L'Ispettore ODC incaricato nel corso delle visite ispettive verifica la conformità relativa a:

- requisiti strutturali (corrispondenza dati SIAN);
- identificazione della materia prima relativa alla DOP;
- registrazione telematica;
- rilascio e acquisizione della documentazione di accompagnamento di prodotto;
- 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.

Verifiche ispettive in sorveglianza presso i Frantoiani

L'Ispettore ODC incaricato esegue ispezioni per verificare la conformità relativa a:

- requisiti strutturali (corrispondenza dati SIAN);
- operazioni di molitura;
- identificazione delle partite in ingresso;
- rilascio e acquisizione della documentazione di accompagnamento di prodotto;
- registrazione telematica;
- 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.

Verifiche ispettive in sorveglianza presso il Confezionatore

L'Ispettore ODC incaricato esegue ispezioni per verificare la conformità relativa a:

- requisiti strutturali (corrispondenza dati SIAN);

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

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

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

- operazioni di confezionamento;
- identificazione delle partite in ingresso;
- rilascio e acquisizione della documentazione di accompagnamento di prodotto;
- registrazione telematica;
- 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;
- 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.

6.2 Visite ispettive aggiuntive all'ordinario programma annuale dei controlli

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

- nei casi previsti dallo schema dei controlli;
- in caso di reiterazione della medesima NC;
- 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.

7. RICONFERMA

Al rinnovo dell'incarico alle Camere di Commercio coordinate da Unioncamere Liguria a svolgere l'attività di controllo e certificazione, gli operatori (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. Gli operatori 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 l'operatore 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.

Per gli operatori che non intendono riconfermare l'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati si rimanda al seguente punto 10.

8. REGISTRAZIONI, AUTOCONTROLLO E OBBLIGHI DEGLI OPERATORI

8.1 Obblighi generali degli operatori

Gli operatori inseriti nell'elenco degli operatori controllati:

- si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP;
- gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore della CCIAA - ODC e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- garantiscono al personale incaricato al sistema di controllo l'accesso ai luoghi ed alla documentazione secondo quanto richiesto dal personale stesso;
- conservano tutta la documentazione riguardante la DOP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- registrano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente;
- adempiono agli obblighi finanziari ed amministrativi connessi all'attività di controllo.

8.2 Obblighi specifici degli operatori

8.2.1 Olivicoltori

- Raccolgono le olive direttamente dall'albero a mano o con mezzi meccanici;

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

- Eseguono la raccolta entro il 31 marzo;
- Rispettano la resa 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);
- Forniscono evidenza all'operatore destinatario della data, e se necessario, le modalità e la quantità di olive raccolte. In caso di produzione contemporanea di olive destinate a divenire olio DOP e di olive da mensa dai medesimi oliveti iscritti nel circuito della denominazione, l'olivicoltore è obbligato a comunicare alla struttura di controllo (tramite mail, fax o sistema informatico predisposto ad hoc) i quantitativi di olive destinate a mensa, al fine di una verifica dei quantitativi prodotti rispetto al limite di resa del disciplinare;
- Costituiscono e aggiornano il fascicolo aziendale come previsto dalle vigenti norme in materia. Tale obbligo deve essere assolto prima della commercializzazione delle olive e/o prima della molitura delle olive.
- Nell'ambito del fascicolo aziendale forniscono le informazioni, per appezzamento e singola particella, riguardanti le superfici olivetate, produzione massima per ettaro, sesto di impianto, il numero di piante, le varietà coltivate, nonché altre informazioni richieste dal disciplinare di produzione e pertinenti il fascicolo aziendale medesimo.
- Gli olivicoltori che detengono e commercializzano esclusivamente olio, allo stato sfuso e/o confezionato, ottenuto da olive provenienti dalla propria azienda, molite presso il frantoio proprio o di terzi, possono effettuare entro il 10 di ogni mese le annotazioni sul registro telematico dei dati relativi alle operazioni del mese precedente, a condizione che l'olio ottenuto dalla molitura non sia superiore ai 500 chilogrammi per campagna di commercializzazione. Diversamente le annotazioni sul registro devono essere effettuate entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione, giorni festivi compresi. La tenuta dei registri può essere delegata.

8.2.2 Frantoiani

- Provvedono alla molitura delle olive conformemente al disciplinare, con una resa massima del 25%;
- Conservano la documentazione di consegna delle olive degli olivicoltori e/o i documenti giustificativi;
- Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione, giorni festivi compresi. La tenuta dei registri può essere delegata.
- Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico di molitura e di movimentazione olive.

8.2.3 Confezionatori

- Annotano i dati nel registro telematico entro e non oltre il sesto giorno successivo a quello dell'operazione, giorni festivi compresi. La tenuta dei registri può essere delegata.
- Annotano, nel rispetto dei tempi di cui al punto precedente, le operazioni previste dal registro telematico in termini di movimentazione, stoccaggio o confezionamento
- Inviano bozza delle etichette al Consorzio di Tutela ed attendono l'autorizzazione della stampa della stesse;
- Richiedono 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".

8.2.4 Intermediari

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

Gli operatori devono dare evidenza alla CCAA - ODC durante le verifiche ispettive, delle avvenute registrazioni e del rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione. Nella contabilità deve esserci corrispondenza tra i quantitativi in entrata e quelli in uscita e i dati devono essere giustificati dagli opportuni documenti (registrazioni telematiche e fatture/DDT/buoni di consegna). Nel caso di prodotto certificato, confezionato ed etichettato, il controllo può effettuarsi soltanto tramite l'esame dei dati presenti nel registro telematico, qualora alcuni dati non siano ancora stati registrati viene presa in considerazione la documentazione commerciale.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

9. COMUNICAZIONE DELLE MODIFICHE

Qualora le situazioni già documentate fossero oggetto di variazioni (dati catastali, superfici, rinfittimenti, integrazioni, modifiche impianti, attrezzature, requisiti legali ecc.), gli operatori sono tenuti a comunicarle formalmente all'OdC, utilizzando il mod. B1 – opzione variazioni. Per tutte le comunicazioni che riguardano variazioni non valutabili solo documentalmente (es. aumento di superficie, modifiche di processo, estensione ad attività non precedentemente coperte da certificazione) la CCIAA - ODC procederà ad una ispezione aggiuntiva presso l'operatore.

9.1 Olivicoltori

Sono tenuti a comunicare all'ODC le variazioni intervenute aggiornando il fascicolo aziendale che deve comunque avvenire prima della commercializzazione delle olive.

9.2 Frantoiani-Confezionatori-Intermediari

Sono tenuti a comunicare formalmente all'OdC, le modifiche intervenute, entro 6 giorni festivi compresi mediante l'aggiornamento dei dati sul registro telematico.

10. RINUNCIA/CESSAZIONE ATTIVITA'

Gli operatori che intendono rinunciare/cessare alla partecipazione nella filiera regolamentata, devono comunicarlo all'ODC utilizzando il modello B1 entro 15 giorni dalla decisione, e **comunque non oltre il 30 giugno** di ogni anno.

La rinuncia/**cessazione** obbliga gli operatori a:

- sospendere immediatamente la commercializzazione delle olive e del prodotto olio extravergine di oliva DOP allo stato sfuso;
- sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP;
- non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

L'operatore che ha comunicato la richiesta di rinuncia/cessazione attività è cancellato dal relativo elenco degli operatori controllati.

11. RIAMMISSIONE DELL'OPERATORE NEL SISTEMA DEI CONTROLLI

Tutti gli operatori che successivamente alla rinuncia/cessazione attività dall'elenco degli operatori controllati decidono di rientrare nel sistema di controllo, devono nuovamente sottoporsi all'iter previsto dal punto 4 del presente documento tecnico.

12. AGGIORNAMENTO DELL'ELENCO DEGLI OPERATORI CONTROLLATI

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

13. REQUISITI DI CONFORMITÀ DISCIPLINATI

Gli operatori che intendono aderire alla filiera produttiva della DOP/IGP devono assoggettarsi al controllo dell'ODC e operare in conformità al presente documento tecnico e al disciplinare di produzione.

Requisiti disciplinati	Operatori a cui si applicano
Varietà di olivo	Olivicoltori
Zona di produzione	Olivicoltori, frantoi, confezionatori, intermediari
Caratteristiche di coltivazione	Olivicoltori
Modalità di oleificazione	Frantoiani
Caratteristiche al consumo	Confezionatori
Designazione e presentazione	Confezionatori

14. APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIE PRIME E DEI PRODOTTI TRASFORMATI

14.1 Controlli in accettazione

Gli operatori della filiera DOP prima di prendere in carico le olive o l'olio devono chiedere alla CCIAA - ODC l'elenco degli operatori controllati ovvero controllare tramite registro telematico se il fornitore è inserito nella

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

filiera. Le Procedure e i sistemi di registrazione in accettazione devono consentire ai tecnici ispettori della CCIAA - ODC di risalire durante le verifiche ispettive:

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

Frantoiani – Intermediari (olive)

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

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

Confezionatori – Intermediari (olio)

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

- la presenza del fornitore nell'elenco degli operatori controllati inviato dalla CCIAA – ODC ovvero tramite registro telematico;
- la corretta identificazione dell'olio preso in carico, attraverso i documenti (DDT, apposita modulistica predisposta dall'OdC, ecc.).

15. IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ

Le Procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo attraverso il registro telematico devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle olive e dell'olio durante lo stoccaggio, il processo produttivo, i travasi, il confezionamento e l'eventuale cessione a qualsiasi titolo. Tali procedure e registrazioni devono consentire ai tecnici ispettori della CCIAA - ODC di risalire all'operatore, ai quantitativi conferiti e al rispetto dei requisiti disciplinati. Nella documentazione fiscale (fatture e/o DDT) occorre specificare durante la transazione del prodotto, a qualsiasi titolo, ad altri operatori di filiera, l'appartenenza alla DOP.

15.1 Identificazione durante i trasferimenti in filiera

- Gli olivicoltori devono identificare la transazione di ogni partita di olive, mediante la compilazione della documentazione per la consegna delle olive (DDT, apposita modulistica predisposta dall'OdC, ecc.) accertandosi dei requisiti di conformità.
- Tutti gli operatori devono identificare la transazione di ogni lotto di olio sfuso, mediante la compilazione del documento giustificativo (DDT)

15.2 Identificazione durante lo stoccaggio, trasformazione/oleificazione, travasi e confezionamento

Gli operatori devono riportare sul registro telematico i dati che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità.

15.3 Separazione e comunicazione delle lavorazioni

L'operatore inserito nel sistema dei controlli deve garantire, in caso di lavorazioni che coinvolgono più processi produttivi per la realizzazione di prodotti non rientranti nel campo di applicazione della DOP, la separazione spazio-temporale tra i diversi processi. In particolare, **nel caso in cui le produzioni vengano separate spazialmente**, gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati informandone l'OdC; **nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate temporalmente**, gli operatori provvederanno a registrare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate.

16. RICHIESTA ANALISI

Una volta formato il lotto, l'operatore detentore del prodotto, effettua alla CCIAA - ODC (tramite SIAN o mod. C1) la richiesta di analisi. La CCIAA - ODC ricevuta la richiesta, sulla base dei controlli espletati di tracciabilità e rispetto del disciplinare, effettua il prelievamento di un campione per la verifica dei requisiti di conformità previsti **dal disciplinare di produzione**. In particolare l'omogeneità della partita, presupposto preliminare per la richiesta della verifica analitica, deve essere espressamente dichiarata dal soggetto interessato alla

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

certificazione al momento della richiesta di campionamento del prodotto. L'operatore ha altresì l'obbligo di dichiarare espressamente che l'olio da sottoporre a prelievo ha le caratteristiche della categoria olio extra vergine di oliva. Il lotto di olio destinato alle analisi deve essere chiaramente identificato sul registro telematico come "olio atto a divenire DOP" e la CCIAA - ODC ne verifica preventivamente anche la effettiva provenienza da fornitori inseriti nel circuito della produzione tutelata.

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

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 comunque inseriti sul registro telematico.

La CCIAA - ODC invia i campioni al panel riconosciuto per l'esame organolettico e successivamente al laboratorio per le analisi chimico-fisiche.

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.

17. NOTIFICA CONFORMITA' ANALISI (ATTESTATO DI IDONEITA')

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

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	La CCIAA - ODC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi (attestato di idoneità) in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti da disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e, contestualmente, tramite registro telematico, rende disponibile il passaggio del lotto da olio atto a DOP a olio DOP. In seguito al ricevimento della conformità, l'operatore identifica il lotto sul registro telematico dell'olio DOP nonché con apposita indicazione sul rispettivo serbatoio.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	La CCIAA - ODC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro telematico nonché l'indicazione presente sul rispettivo serbatoio. Il lotto di olio non conforme non può essere miscelato con altro olio atto a divenire DOP per una nuova richiesta di certificazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova La CCIAA - ODC considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

La notifica conformità analisi (attestato di idoneità) viene rilasciata dalla CCIAA-ODC Ufficio Certificazione all'operatore richiedente e inviata per conoscenza al Consorzio di Tutela ai fini del rilascio dei collarini.

Limite temporale di validità del certificato di analisi dalla data di sua emissione

Di seguito si riportano i termini di validità in funzione delle diverse modalità di stoccaggio fatte salve particolari disposizioni previste dal disciplinare.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

Termini di validità del certificato di analisi dell'olio		Condizioni di conservazione dell'olio
A	Nessuna scadenza successivamente all'analisi iniziale conforme	In recipienti di acciaio inossidabile o altri materiali inerti non assorbenti sotto battente di azoto o argon a temperatura costantemente compresa tra 15 e 18° C; In vasche interrate porcellanate o in cemento vetrificato a temperatura compresa tra 15 e 18° C; In vasche in acciaio interrate, purché isolate dalla terra da una struttura in cemento e mantenute ad una temperatura compresa tra 15 e 18° C.
B	90 giorni Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.	in recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con coperchio a tenuta ermetica e galleggiante pneumatico "sempre pieno" a temperatura inferiore a 18° C; In recipienti di acciaio inossidabile o di materiali inerti non assorbenti, con il solo coperchio a tenuta ermetica ma completamente riempiti e, una volta aperti, il cui contenuto sia destinato all'immediato imbottigliamento per la commercializzazione, a temperatura inferiore a 18° C;
C	45 giorni Trascorso tale termine il lotto dovrà essere sottoposto a nuove analisi.	In tutte le condizioni di conservazione diverse da quelle indicate ai punti A e B, la durata del certificato di analisi rimane pertanto di 45 giorni.

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

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 documento di accompagnamento del prodotto** attestante la vendita. Tale modifica del limite temporale di validità dell'attestato di idoneità dovrà essere comunicato all'acquirente.

18. APPROVAZIONE ETICHETTE

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP confezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di utilizzare etichette, approvate dal Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva DOP "Riviera Ligure". Le etichette devono essere approvate inizialmente e ad ogni variazione del disciplinare.

Il Consorzio di tutela riconosciuto valuta:

- la corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione alla voce etichettatura;
- il corretto uso del logo comunitario;
- le indicazioni rese obbligatorie dal MiPAAF;
- l'assenza di affermazioni che suggeriscano all'acquirente che la DOP, costituisce garanzia di qualità organolettica, nutritiva o sanitaria superiore.

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.

19. RILASCIO CONTRASSEGNI NUMERATI DI GARANZIA

Per il prodotto olio extravergine di oliva DOP confezionato e destinato al consumo, l'operatore ha l'obbligo di richiedere al Consorzio di tutela dell'olio extravergine di oliva DOP "Riviera Ligure" i contrassegni numerati da apporre sulla confezione.

20. COMUNICAZIONE DELLE OPERAZIONI DI CONFEZIONAMENTO

L'operatore, per ogni lotto da destinare al confezionamento dopo aver ricevuto l'attestato di idoneità ai requisiti disciplinati, invia alla CCIAA - ODC la comunicazione contenente la data di fine delle operazioni di confezionamento (mod. C2), inteso come termine delle operazioni di imbottigliamento, etichettatura ed apposizione dei collarini. Tale comunicazione deve pervenire alla CCIAA - ODC entro 6 giorni dalla data citata.

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. In tal caso nei documenti che

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

scortano il prodotto 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.

21. TEMPI DI EVASIONE DELLE PRATICHE

Debbono essere tali da non creare documento agli operatori e comunque non oltre 15 giorni dalla richiesta, fatta salva la possibilità per la CCIAA - ODC di procedere, nel caso di controlli finalizzati all'ingresso di nuovi operatori, ad una programmazione che consenta comunque di concludere l'esame della domanda prima dell'inizio delle operazioni di raccolta, molitura e confezionamento.

22. PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITA' DELL'ODC

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

Caratteristiche sensoriali

- 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 \geq 3; piccante: mediana \leq 2; amaro: mediana \leq 2; dolce: mediana \geq 4;
- 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 \geq 3; piccante: mediana \leq 2,5; amaro: mediana \leq 2,5; dolce: mediana \geq 4;
- 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 \geq 3; piccante: mediana \leq 4; amaro: mediana \leq 4; dolce: mediana \geq 4;

Caratteristiche chimico-fisiche

- Per la menzione geografica aggiuntiva Riviera dei Fiori:
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
numero perossidi: \leq 17 MeqO₂/Kg;
K 232 \leq 2,30;
K 270 \leq 0,16.
- Per la menzione geografica aggiuntiva Riviera del Ponente Savonese:
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,5 per 100 grammi di olio;
numero perossidi: \leq 17 MeqO₂/Kg;
K 232 \leq 2,30;
K 270 \leq 0,16.
- Per la menzione geografica aggiuntiva Riviera di Levante:
acidità massima totale espressa in acido oleico, in peso, non superiore a grammi 0,8 per 100 grammi di olio;
numero perossidi: \leq 18 MeqO₂/Kg;
K 232 \leq 2,30;
K 270 \leq 0,16.

23. GESTIONE DEI LOTTI NON CONFORMI AI REQUISITI DISCIPLINATI

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

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

24. MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA PARTE DEL TECNICO DELL'ODC

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.

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

Il campione finale consiste in 6 aliquote, di cui:

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

- 1) in caso di partita di olio contenuto in un unico serbatoio, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
- 2) in caso di partita di olio contenuto in più serbatoi separati e non comunicanti, sarà cura dell'operatore richiedere che il campionamento avvenga in un uno dei seguenti modi:
 - a) con il prelievo di un campione per singolo contenitore;
 - b) saranno prelevati un numero di campioni pari alla radice quadrata del numero di serbatoi contenenti il prodotto, arrotondando il numero all'intero più prossimo, e comunque almeno in numero di due. Se gli esiti sono discordanti, dovrà essere prelevato ed esaminato un campione da ogni serbatoio facente parte della partita;
 - c) in alternativa ai punti a) e b), il coacervo del campione deriva da prelevamenti di aliquote di prodotto da ogni serbatoio proporzionali al contenuto degli stessi serbatoi. In tal caso se il campione risulterà irregolare, l'intera partita dovrà essere considerata non conforme.

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.

Nel caso in cui l'operatore optasse per la metodologia descritta al punto c) il lotto per l'imbottigliamento deve essere costituito dal coacervo del prodotto contenuto nei diversi serbatoi ottenuto nelle stesse proporzioni che hanno determinato il lotto di prelievo: l'operatore dovrà, prima di procedere all'imbottigliamento, informare l'CCIAA - ODC della data di tale operazione in modo tale da consentire la verifica della corretta preparazione del lotto di imbottigliamento.

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

A) Procedimento di revisione dell'esame organolettico

In caso di esito non conforme dell'esame organolettico, l'operatore può richiedere la revisione della prova entro 6 giorni dalla ricezione della comunicazione inviata dalla CCIAA - ODC.

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

L'esito negativo dell'analisi organolettica di revisione è definitivo.

In caso di esito negativo della prova l'operatore entro 6 giorni dall'avvenuta conoscenza della Non Conformità Grave deve procedere al declassamento del prodotto non conforme sul registro telematico e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi. In mancanza di ciò la CCIAA - ODC procederà all'espletamento di una verifica ispettiva con spese a carico dell'operatore entro 15 giorni dall'accertamento del mancato aggiornamento.

B) Procedimento di revisione dell'esame chimico-fisico

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

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi e di conseguenza, trattandosi di una Non Conformità Grave sul prodotto, il lotto è escluso dal circuito della DOP e l'operatore dovrà procedere al declassamento della partita in oggetto sul registro telematico entro i 6 giorni festivi compresi previsti dalla normativa e adeguare le indicazioni sui relativi serbatoi.

In mancanza di ciò la CCIAA - ODC procederà all'espletamento di una verifica ispettiva con spese a carico dell'operatore entro 15 giorni dall'accertamento del mancato aggiornamento.

Le analisi chimico-fisiche di revisione sono eseguite presso un laboratorio conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC17025 e autorizzati dal Ministero, diverso da quello che ha effettuato le prime analisi. L'esito negativo dell'analisi chimico-fisica di revisione è definitivo.

E' compito della CCIAA - ODC informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi e il laboratorio incaricato dovrà comunicare alla CCIAA - ODC e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione alla quale potrà assistere un rappresentante aziendale o un consulente tecnico di parte.

Se la seconda prova dà esito conforme ed anche quella organolettica è risultata conforme, la CCIAA - ODC procederà al rilascio dell'attestazione di conformità o dell'autorizzazione al confezionamento.

Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

26. ISPEZIONI, PROVE ANALITICHE ED ESAME DOCUMENTALE

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

Ai fini dell'ispezione l'operatore consente alla CCIAA - ODC:

- l'accesso a tutte le aree valutate, alle registrazioni ed al personale coinvolto
- la partecipazione alle diverse verifiche ispettive ad osservatori dell'OdC

L'operatore inoltre è tenuto a controfirmare i rapporti d'ispezione e di prelievo campioni, di cui riceve copia.

27. NON CONFORMITÀ

Le NC, notificate all'operatore, con il rapporto di non conformità, riportano il trattamento e le azioni correttive corrispondenti secondo quanto previsto dallo schema dei controlli.

28. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DELL'ODC

Tempi per la gestione delle NC

I tempi per la gestione delle NC (dalla rilevazione iniziale fino alla comunicazione all'interessato) debbono essere tali da poter minimizzare il rischio di immissione sul mercato di prodotto non conforme e comunque non oltre 10 giorni dalla rilevazione iniziale.

29. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure della CCIAA - ODC hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte la CCIAA - ODC prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

Reclami

La procedura di gestione del reclamo è specifica di ogni CCIAA - ODC. L'esito delle indagini e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte della CCIAA - ODC.

Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi dalla CCIAA - ODC secondo le modalità stabilite dalla normativa o, se mancante, da ogni singolo CCIAA - ODC.

Il Comitato Ricorsi decide, entro 30 giorni dal ricevimento del ricorso.

Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Contenziosi

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro competente della sede della CCIAA - ODC.

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

30. CONSENSO AL SUBAPPALTO E DIRITTO DI RICUSAZIONE

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

31. MANCATO ASSOLVIMENTO PECUNIARIO NEI CONFRONTI DELL'ODC

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

Nella citata comunicazione della CCIAA - ODC all'operatore dovrà essere evidenziato anche il seguente estratto normativo: *Il D.Lgs. 297 del 19/11/2004 Art. 3 comma 2) prevede salva l'applicazione delle norme penali vigenti, che il soggetto immesso nel sistema di controllo, che non assolve gli obblighi pecuniari, in modo totale o parziale, limitatamente allo svolgimento dell'attività della struttura di controllo, per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso, previa verifica da parte del MIPAAF, è sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari al triplo dell'importo dell'obbligo pecuniario accertato. Le sanzioni sono di competenza del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.*

32. RISERVATEZZA

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

La CCIAA - ODC richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. La CCIAA - ODC notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n.196/2003 s.m.i.

33. PUBBLICITA' E TRASPARENZA

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

CAMERE DI COMMERCIO LIGURI	PIANO DI CONTROLLO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DOP "RIVIERA LIGURE"	Ed. 03 Rev. 01
-------------------------------	---	-------------------

ELENCO DEI DOCUMENTI DEL SISTEMA DI CONTROLLO

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	Notifica conformità analisi (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. 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. C2	Denuncia di chiusura delle operazioni di confezionamento	Confezionatore	Documento in cui il Confezionatore indica alla CCIAA – ODC, entro 6 giorni dal termine concesso per il confezionamento, il quantitativo di olio confezionato e la tipologia di imbottigliamento contraddistinta in base ai collarini consortili rilasciati.